



Szkolenie z tworzenia Tortu 3D – Skrzat: modelowanie, dekorowanie i malowanie tortów przestrzennych z wykorzystaniem technik ekologicznych

Numer usługi 2026/07/10/178215/3681667

6 472,88 PLN brutto
5 262,50 PLN netto
404,56 PLN brutto/h
328,91 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

NAM S.C. Aneta
Nazarow-Sobik,
Natalia Przytuła,
Monika Babilas

★★★★★ 4,9 / 5

286 ocen

📍 Rybnik

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 26.09.2026 do 30.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych związanych z branżą gastronomiczną i cukierniczą, w szczególności:

- cukierników, dekoratorów tortów oraz pracowników pracowni cukierniczych,
- właścicieli i pracowników MŚP sektora gastronomicznego,
- osób wykonujących torty okazjonalne zawodowo lub rozwijających działalność w tym zakresie,

które są zainteresowane wdrażaniem rozwiązań wpisujących się w inteligentną specjalizację województwa śląskiego „Zielona gospodarka” (RIS 2030), w szczególności w zakresie gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ), efektywności materiałowej oraz ograniczania odpadów produkcyjnych.

Grupę docelową stanowią również osoby chcące rozwijać kompetencje w zakresie stosowania technologii określonych w Programie Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego, w tym:

- 3.3 Technologie gospodarowania odpadami,
- 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem,
- poprzez ich praktyczne zastosowanie w procesie produkcji wyrobów cukierniczych.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

25-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestnika do organizowania, dokumentowania i optymalizacji procesu produkcji dekoracyjnych wyrobów cukierniczych 3D zgodnie z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ), efektywności materiałowej oraz ograniczania strat produkcyjnych. Uczestnik uczy się planowania zużycia surowców, organizacji procesu technologicznego, dokumentowania procesu produkcyjnego oraz stosowania rozwiązań ograniczających odpady w pracowni cukierniczej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje proces wykonania dekoracyjnego wyrobu cukierniczego zgodnie z zasadami efektywności materiałowej PRT 3.3	Wymienia etapy wykonania wyrobu cukierniczego	Test teoretyczny
	Identyfikuje miejsca powstawania strat materiałowych PRT 3.3	Test teoretyczny
	Dobiera rozwiązania ograniczające odpady produkcyjne PRT 3.3	Test teoretyczny
	Wskazuje zasady organizacji pracy zgodne z GOZ PRT 3.3	Test teoretyczny
Planuje konstrukcję wyrobu cukierniczego z uwzględnieniem optymalizacji zużycia materiałów PRT 3.3	Dobiera elementy konstrukcyjne do rodzaju wyrobu: stelaże, wsporniki, podkłady	Analiza dowodów i deklaracji
	Wyjaśnia, jak projekt konstrukcji wpływa na efektywność zasobową PRT 3.3	Test teoretyczny
	Ocenia stabilność konstrukcji i poprawnie rozmieszcza elementy wsporcze	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje obróbkę wyrobu cukierniczego z ograniczaniem strat materiałowych PRT 3.3	Rzeźbi bryłę wyrobu cukierniczego zgodnie z projektem	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykorzystuje pozostałe materiały w dalszych etapach pracy PRT 3.3	Analiza dowodów i deklaracji
	Ogranicza ilość odrzutów produkcyjnych PRT 3.3	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje materiały z kontrolą zużycia surowców PRT 3.6	Dobiera rodzaj masy cukrowej odpowiedni do etapu modelowania	Analiza dowodów i deklaracji
	Barwi masy z kontrolą zużycia barwników i ograniczeniem odpadów PRT 3.6	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje ekologiczne praktyki przy pracy aerografem PRT 3.6	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje elementy wyrobu cukierniczego zgodnie z założeniami procesu produkcyjnego PRT 3.3; 3.6	Wykonuje elementy dekoracyjne zgodnie z projektem	Analiza dowodów i deklaracji
	Kontroluje ilość wykorzystywanych materiałów PRT 3.6	Analiza dowodów i deklaracji
	Wyjaśnia, jak ograniczać zużycie mas podczas modelowania Technologie gospodarowania odpadami PRT 3.6	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje wykończenie dekoracyjne z kontrolą zużycia materiałów PRT 3.6	Kontroluje ilość wykorzystywanych materiałów dekoracyjnych	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykonuje dekoracje zgodnie z założeniami efektywności materiałowej PRT 3.6	Analiza dowodów i deklaracji
	Opisuje zasady ekologicznego wykorzystania pigmentów PRT 3.6	Test teoretyczny
	Analizuje zużycie surowców podczas wykonywania dekoracji PRT 3.6	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykonuje dokumentację fotograficzną procesu PRT 4.2	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykonuje fotografie prezentujące całość i detale PRT 4.2	Analiza dowodów i deklaracji
Dokumentuje proces produkcyjny z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych PRT 4.2	Prezentuje wyrób cukierniczy jako finalny produkt wraz z opisem procesu	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje efektywność materiałową procesu produkcyjnego PRT 3.3; 3.6; 4.2	Sporządza kartę technologiczną wyrobu zawierającą bilans materiałowy PRT 3.6; 4.2	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje punkty krytyczne powstawania odpadów PRT 3.3	Analiza dowodów i deklaracji
	Oblicza orientacyjny wskaźnik materiałochłonności PRT 3.6	Analiza dowodów i deklaracji
Kontroluje zużycie materiałów dekoracyjnych podczas wykonywania wykończenia wyrobu cukierniczego PRT 3.6	Dobiera sposób aplikacji materiałów dekoracyjnych do planowanego efektu	Analiza dowodów i deklaracji
	Kontroluje zużycie barwnika w zadanym limicie PRT 3.6	Analiza dowodów i deklaracji
	Kontroluje zużycie barwnika w zadanym limicie PRT 3.6	Analiza dowodów i deklaracji
Dokumentuje proces produkcyjny z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych PRT 4.2	Tworzy kalkulator zużycia surowców PRT 4.2	Analiza dowodów i deklaracji
	Dokumentuje parametry barwienia i modelowania PRT 4.2	Analiza dowodów i deklaracji
Promuje postawy proekologiczne w środowisku zawodowym PRT 3.3 Technologie gospodarowania odpadami	Współpracuje w zespole przy planowaniu i realizacji procesu produkcyjnego	Analiza dowodów i deklaracji
	Uzasadnia wybór rozwiązań organizacyjnych i materiałowych w procesie produkcyjnym	Analiza dowodów i deklaracji
	Planuje zużycie produktów spożywczych i ogranicza straty materiałowe. RIS 2030: Zielona gospodarka (GOZ) PRT: Obszar 3.3 – efektywność materiałowa	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zasady gospodarki o obiegu zamkniętym w procesie produkcyjnym PRT 3.6	Dokumentuje zużycie produktów i wskazuje działania optymalizacyjne. RIS 2030: GOZ PRT: Obszar 3.6	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje wielorazowe akcesoria i narzędzia zamiast jednorazowych. RIS 2030: Zielona gospodarka PRT: Obszar 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik Identyfikuje rozwiązania związane z efektywnością materiałową i organizacją procesu produkcyjnego	Wskazuje obszary technologiczne PRT (3.3, 3.6) i ich zastosowanie w pracy	Test teoretyczny
	Opisuje inteligentną specjalizację Zielona gospodarka i jej znaczenie dla usług cukierniczych. RIS 2030: Zielona gospodarka	Test teoretyczny
Uczestnik przedstawia klientowi sposób realizacji wyrobu zgodnie z zasadami efektywności materiałowej Planuje i dokumentuje proces technologiczny wyrobu cukierniczego zgodnie z zasadami efektywności zasobowej i gospodarki o obiegu zamkniętym (RIS, PRT 3.3) Oblicza i interpretuje wskaźniki efektywności materiałowej w procesie produkcji tortu 3D (PRT 3.3)	Uzasadnia wybór ekologicznych produktów. RIS: Zielona gospodarka PRT: 3.3	Analiza dowodów i deklaracji
	Buduje relację z klientem opartą na profesjonalizmie i odpowiedzialności środowiskowej. RIS: Zielona gospodarka	Analiza dowodów i deklaracji
	Opracowuje kartę technologiczną	Analiza dowodów i deklaracji
	Identyfikuje punkty powstawania odpadów	Analiza dowodów i deklaracji
	Oblicza zużycie surowców na wykonanie wyrobu cukierniczego	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje możliwości optymalizacji zużycia surowców	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://my-ps.eu/katalog-kwalifikacji/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Nazwa Podmiotu certyfikującego

FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Program

DZIEŃ 1 – 8 godzin 8:00-16:00

1. Organizacja procesu produkcji dekoracyjnych wyrobów cukierniczych 3D zgodnie z zasadami GOZ

- omówienie zasad pracy zgodnych z **zieloną gospodarką (RIS)**,
- organizacja stanowiska pracy minimalizująca odpady: narzędzia wielorazowe, ograniczenie folii i plastiku (**PRT 3.3**),
- wprowadzenie do planowania procesu cukierniczego z perspektywy **efektywności zasobowej (RIS: efekt. materiałowa)**,
- podstawowe zasady zero waste: zarządzanie resztkami, planowanie zużycia surowców,
- wpływ odpowiedzialnych praktyk cukierniczych na środowisko **PRT 3.6**
- analiza zastosowania zielonych kompetencji w przedsiębiorstwach gastronomicznych oraz wykorzystanie efektywności materiałowej w działalności cukierniczej

PRZERWA

2. Planowanie konstrukcji wyrobu cukierniczego 3D z optymalizacją zużycia materiałów

- dobór odpowiednich stelaży, wsporników i podkładów z naciskiem na **materiały wielorazowe**,
- tworzenie stabilnej konstrukcji tortu z minimalną ilością elementów pomocniczych (**PRT 3.6** –zarządzanie środowiskiem),
- planowanie konstrukcji (**RIS**): forma, proporcje, ilość surowca,
- analiza użytych materiałów pod kątem ich wpływu na środowisko **PRT 3.3**
- podejmowanie decyzji projektowych zmniejszających zużycie mas i kremów.

3. Techniki obróbki wyrobu cukierniczego z ograniczaniem strat materiałowych

- efektywne formowanie bryły wyrobu cukierniczego zgodnie z planem technologicznym (**RIS: efektywność materiałowa**),
- zarządzanie resztkami – ponowne wykorzystanie do modelowania oraz kompozycji wewnętrznych (**PRT 3.3**),
- przygotowanie tortu do tynkowania w sposób redukujący zużycie kremu,
- analiza wpływu niewłaściwego modelowania na powstawanie odpadów.

PRZERWA

4. Techniki dekoracji wyrobów cukierniczych z kontrolą zużycia materiałów

- dobór mas cukrowych pod kątem ich zużycia i właściwości **PRT 3.6**
- techniki barwienia ograniczające ilość użytego barwnika (rozcieńczanie, praca wielowarstwowa),
- praca aerografem w sposób oszczędny: kontrola ilości wykorzystywanych barwników
- dobór ustawień narzędzi do efektywnego wykorzystania materiałów **PRT 3.6**

5. Dokumentowanie procesu produkcyjnego z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych”

- tworzenie karty technologicznej wyrobu,
- dokumentowanie zużycia surowców, **PRT 3.6**
- wykonywanie dokumentacji fotograficznej etapów produkcji,
- tworzenie kalkulacji materiałowej,
- analiza ilości wykorzystanych surowców, **PRT 3.6**
- przygotowanie raportu materiałowego procesu

DZIEŃ 2 – 8 godzin 8:00-16:00

6. Przygotowanie i wykończenie wyrobu cukierniczego z optymalizacją zużycia surowców:

- planowanie ilości materiału potrzebnego do wykonania wyrobu, **PRT 3.6**
- techniki nakładania mas ograniczające straty materiałowe,
- kontrola jakości powierzchni wyrobu,
- ograniczanie konieczności poprawek i odrzutów, **PRT 3.3**
- organizacja pracy wpływająca na efektywność materiałową procesu.

PRZERWA

7. Doskonalenie technik wykonania elementów dekoracyjnych z ograniczaniem strat produkcyjnych

Treści:

- wykonywanie elementów dekoracyjnych zgodnie z planem produkcyjnym,
- ograniczanie błędów wpływających na zwiększone zużycie materiałów, **PRT 3.6**
- dobór technik pracy zmniejszających ilość odrzutów, **PRT 3.3**
- kontrola jakości wykonywanych elementów,
- organizacja pracy wpływająca na efektywność procesu produkcyjnego.

8. Techniki wykończenia dekoracyjnego z kontrolą zużycia materiałów

- dobór technik dekoracyjnych ograniczających nadmierne zużycie barwników,
- kontrola ilości wykorzystywanych materiałów dekoracyjnych,
- wykonywanie dekoracji zgodnie z założeniami efektywności materiałowej,
- organizacja pracy ograniczająca straty produkcyjne,
- analiza zużycia materiałów podczas wykonywania dekoracji,
 - dokumentowanie wykorzystania surowców w procesie produkcyjnym.
- **PRT 3.3; 3.6**

Analiza procesu produkcyjnego wyrobu cukierniczego

- analiza etapów wykonania wyrobu cukierniczego,
- bilans wykorzystania surowców,
- identyfikacja miejsc powstawania strat materiałowych,
- ocena efektywności wykorzystania materiałów podczas produkcji.

Kontrola zużycia materiałów dekoracyjnych

- dobór ilości barwników i materiałów dekoracyjnych do planowanego efektu,
- ograniczanie nadmiernego zużycia surowców,
- organizacja pracy zmniejszająca ilość odrzutów,
- wykorzystanie pozostałych materiałów zgodnie z zasadami efektywności materiałowej.

Dokumentowanie procesu produkcyjnego z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych

- tworzenie karty technologicznej wyrobu,
- przygotowanie kalkulacji zużycia surowców,
- dokumentowanie procesu produkcyjnego,
- sporządzanie raportu materiałowego.

PRZERWA

9. Finalizacja wyrobu cukierniczego i kontrola jakości procesu

- ocena jakości wykonania wyrobu cukierniczego,
- wykonywanie korekt z ograniczaniem strat materiałowych,
- kontrola estetyki i zgodności z założeniami produkcyjnymi,
- organizacja finalnego etapu pracy w sposób ograniczający odpady,
- analiza efektywności wykorzystania surowców podczas realizacji wyrobu.
- **PRT 3.3; 3.6**

10. Dokumentowanie procesu i prezentacja wyrobu z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych

- wykonywanie dokumentacji fotograficznej etapów produkcji i efektu końcowego,
- wykorzystanie narzędzi cyfrowych do prezentacji wyrobu cukierniczego,
- tworzenie dokumentacji procesu bez wykorzystania materiałów drukowanych,
- organizacja materiałów cyfrowych związanych z realizacją wyrobu,
- przygotowanie prezentacji efektu końcowego produktu
- **PRT 4.2 technologie informacyjne**

11. WALIDACJA – egzamin

Egzamin przeprowadzony jest przez FUNDACJĘ MY PERSONALITY SKILLS i składa się z :

1. Egzaminu teoretycznego - Uczestnicy przystąpią do pisemnego egzaminu teoretycznego składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru.
2. Egzaminu praktycznego - Egzamin praktyczny składa się z 5 zadań, które uczestnicy będą realizowali indywidualnie. Egzamin oceniany jest według arkusza oceny praktycznej, a każde zadanie punktowane będzie oddzielnie.

3. efektu uczenia się. Walidator analizuje materiał pod kątem zgodności z kryteriami weryfikacji przypisanymi do danego efektu i odnotowuje wynik w karcie oceny.

Wynik egzaminu uczestnik otrzymuje w ten sam dzień, w których odbywa się egzamin. Certyfikat potwierdzający zdobycie kwalifikacji uczestnik otrzyma do 3 dni od wyniku walidacji.

Po zdaniu egzaminu uczestnik zdobywa kwalifikację wolnorynkową "Specjalista ds. wykonywania dekoracyjnych tortów okazjonalnych z elementami figurek dekoracyjnych"

Walidacja jest wliczona do procesu kształcenia.

ZGODNOŚĆ SZKOLENIA Z DOKUMENTAMI STRATEGICZNYMI

RIS WSL 2030 – Zielona gospodarka (GOZ)

Szkolenie wpisuje się w inteligentną specjalizację „Zielona gospodarka” poprzez:

- planowanie zużycia surowców i efektywność materiałową,
- ograniczanie strat produkcyjnych,
- stosowanie zasad gospodarki o obiegu zamkniętym,
- rozwój kompetencji związanych z organizacją procesu produkcyjnego w branży cukierniczej.

PRT – Program Rozwoju Technologii

Obszar 3.3 – gospodarowanie materiałami i ograniczanie strat

- analiza wykorzystania surowców,
- ograniczanie strat materiałowych,
- ponowne wykorzystanie wybranych materiałów produkcyjnych,
- dokumentowanie zużycia surowców.

Obszar 3.6 – organizacja i dokumentowanie procesu produkcyjnego

- kontrola zużycia materiałów,
- dokumentowanie procesu produkcyjnego,
- przygotowanie karty technologicznej wyrobu,
- analiza efektywności procesu produkcyjnego.

Charakter szkolenia

Szkolenie ma charakter praktyczny i obejmuje organizację, dokumentowanie oraz optymalizację procesu wykonania dekoracyjnych wyrobów cukierniczych z uwzględnieniem efektywności materiałowej, ograniczania strat produkcyjnych oraz zasad gospodarki o obiegu zamkniętym.

Uczestnik uczy się:

- planowania zużycia surowców,
- organizacji procesu produkcyjnego,
- kontroli wykorzystania materiałów,
- dokumentowania procesu produkcji,
- analizy efektywności materiałowej wykonywanego wyrobu.

Usługa odnosi się do obszarów PRT 3.3 i 3.6 poprzez rozwój kompetencji związanych z ograniczaniem strat materiałowych, dokumentowaniem procesu produkcyjnego, analizą wykorzystania surowców oraz organizacją procesu pracy w branży cukierniczej

Szkolnie składa się z 5 godzin zegarowych teorii oraz z 8,5 godziny zegarowej praktyki. 1,5 godziny zegarowej zaliczają się przerwy, które wliczają się wliczają się do procesu kształcenia oraz 1 godziny walidacji – egzaminu. Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych.

Uczestnik biorący udział w usłudze nie musi posiadać wiedzy i umiejętności z zakresu programu usługi - kształcimy od podstaw.

Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestników: brak wymagań

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia: brak podziału na grupy

Stanowiska pracy to stalowy blat roboczy przystosowany do pracy z artykułami spożywczymi oraz sprzęt taki jak mikser, blender, waga, piec, lodówka, mikrofalówka.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Wprowadzenie do metody koreańskiej, różnice vs klasyczna, trwałość, bezpieczeństwo, zielona gospodarka (RIS 2030), GreenComp oraz wpływ usług beauty na środowisko	Zajęcia	EDYTA PAŁKA	26-09-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 16 -	Przerwa	-	26-09-2026	09:00	09:15	00:15
3 z 16 Technologie w branży beauty, wpływ produktów i usług beauty na środowisko, analiza cyklu życia produktów kosmetycznych	Zajęcia	EDYTA PAŁKA	26-09-2026	09:15	10:30	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 16 Narzędzia i preparaty, One Step, analiza składów kosmetycznych, certyfikatów i kryteriów środowiskowych przy doborze produktów	Zajęcia	EDYTA PAŁKA	26-09-2026	10:30	12:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	26-09-2026	12:00	12:45	00:45
6 z 16 Etapy zabiegu, kolejność pracy, dobór techniki, optymalizacja zużycia preparatów (PRT 3.3)	Zajęcia	EDYTA PAŁKA	26-09-2026	12:45	13:00	00:15
7 z 16 Pokaz zabiegu, analiza zużycia materiałów (PRT 3.3, RIS GOZ)	Zajęcia	EDYTA PAŁKA	26-09-2026	13:00	14:30	01:30
8 z 16 Omówienie zabiegu, protokoły pracy, identyfikacja błędów oraz możliwości ograniczenia wpływu usług beauty na środowisko	Zajęcia	EDYTA PAŁKA	26-09-2026	14:30	15:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 16 Organizacja pracy, przygotowanie do praktyki, zasady GOZ, świadoma konsumpcja i zarządzanie środowiskiem w salonie beauty	Zajęcia	EDYTA PAŁKA	26-09-2026	15:30	16:00	00:30
10 z 16 Przygotowanie stanowiska, planowanie zużycia materiałów, dobór produktów o niskim wpływie (PRT 3.3, 3.6, RIS)	Zajęcia	EDYTA PAŁKA	27-09-2026	08:00	09:00	01:00
11 z 16 -	Przerwa	-	27-09-2026	09:00	09:15	00:15
12 z 16 Praca na modelce, wykonanie zabiegu, kontrola zużycia materiałów, minimalizacja odpadów (PRT 3.3)	Zajęcia	EDYTA PAŁKA	27-09-2026	09:15	12:00	02:45
13 z 16 -	Przerwa	-	27-09-2026	12:00	12:45	00:45
14 z 16 Praca na modelce, wykonanie zabiegu z uwzględnieniem optymalizacji procesu i ograniczenia strat materiałowych (PRT 3.3)	Zajęcia	EDYTA PAŁKA	27-09-2026	12:45	14:00	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 16 Omówienie zabiegów, analiza błędów, ocena wpływu wykonywanych usług na środowisko oraz działania usprawniające	Zajęcia	EDYTA PAŁKA	27-09-2026	14:00	15:00	01:00
16 z 16 -	Walidacja	-	27-09-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 472,88 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 262,50 PLN
Koszt osobogodziny brutto	404,56 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,91 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 660,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 350,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

EDYTA PAŁKA

Trenerka, szkoleniowiec i właścicielka pracowni. Od 14 lat tworzy autorskie słodkości. Od 6 lat prowadzi indywidualne i grupowe szkolenia. Ekspertka w Akademii Tortu, ambasadorka marek DrRanty oraz PodTorty, laureatka licznych nagród branżowych, w tym wielokrotna zdobywczyni tytułów Mistrz Słodkości Roku i Kawiarnia/Cukiernia Roku. Specjalizuje się w artystycznych tortach i dekoracjach. Jest promotorką rzemieślniczych metod pracy oraz idei „zero waste”, a także mistrzem organizacji procesów produkcyjnych. Prowadzi warsztaty dla dzieci i dorosłych i realizuje działania edukacyjne na rzecz rozwoju lokalnego środowiska cukierniczego. Jej doświadczenie zawodowe obejmuje prowadzenie własnej pracowni i cukierni od 2012 roku, oraz liczne wystąpienia szkoleniowe. Systematycznie rozwija swoje kompetencje, uczestnicząc w szkoleniach z obszaru sztuki cukierniczej, budowania marki, zrównoważonego rozwoju oraz przedsiębiorczości. Intensywnie działa w mediach społecznościowych. 2018- Ekspert oraz szkoleniowiec w szkole Akademia Tortu 2018- Ambasador marki DrRanty 2019- Cert. ukończenia szkolenia z tworzenia figurki ludzkiej. 2019- Cert. z ukończenia szkolenia z malowania na masie cukrowej 2023- I miejsce Mistrzowie Smaku Rybnik 2024- I miejsce Kawiarnia/Cukiernia Roku 2024- Rybnik dla biznesu szkolenie z zrównoważonego rozwoju 2025- Budowanie marki 2023, 2024, 2025- I miejsce Mistrz Słodkości Roku 2025- Filozofia marki Posiada doświadczenie w obszarze zielonych kompetencji, zdobyte nie wcześniej niż 5 lat temu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje profesjonalne skrypty szkoleniowe, które stanowią cenne kompendium wiedzy i pozwalają na utrwalenie zdobytych umiejętności.

Na czas szkolenia zapewniamy wszystkie niezbędne produkty i narzędzia do wykonania tortu 3D i jego dekoracji.

Informacje dodatkowe

Walidację usługi przeprowadza Podmiot Zewnętrzny.

Podstawa zwolnienia z VAT:

Szkolenie finansowane w co najmniej 70% zgodnie z § 3 pkt 1 ust. 14 Obwieszczenie Ministra Finansów z dnia 14 czerwca 2025 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. 2025 poz. 832)

W przypadku braku dofinansowania lub dofinansowania na poziomie niższym niż 70% - do ceny usługi należy doliczyć 23% VAT

Adres

ul. 3 Maja 18
44-200 Rybnik
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANETA NAZAROW-SOBIK

E-mail kontakt@nam.edu.pl

Telefon (+48) 500 051 126