



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

TARTY, PTYSIE I EKLERY. Profesjonalne techniki przygotowywania nowoczesnych wyrobów z ciasta kruchego i parzonego

Numer usługi 2026/07/15/191735/3690810

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 09.11.2026 do 10.11.2026

2 853,60 PLN brutto
2 320,00 PLN netto
178,35 PLN brutto/h
145,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób chcących zdobyć lub rozwinąć praktyczne umiejętności przygotowywania nowoczesnych tart, ptysiów i eklerów, w szczególności do:

- cukierników rozwijających kompetencje zawodowe,
- piekarzy i kucharzy poszerzających umiejętności w zakresie nowoczesnego cukiernictwa,
- pracowników cukierni, kawiarni oraz innych obiektów gastronomicznych,
- właścicieli i osób planujących prowadzenie pracowni cukierniczej lub działalności gastronomicznej,
- pasjonatów cukiernictwa chcących rozwijać praktyczne umiejętności na poziomie profesjonalnym.

Nabyte kompetencje uczestnicy mogą wykorzystać podczas przygotowywania nowoczesnych wyrobów z ciasta kruchego i parzonego, projektowania atrakcyjnej oferty cukierniczej oraz organizacji produkcji w profesjonalnych pracowniach cukierniczych i gastronomii.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

06-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Po zakończeniu usługi uczestnik przygotowuje nowoczesne tarty, ptysie i eklery z zastosowaniem profesjonalnych technik przygotowywania ciasta kruchego i parzonego, dobiera kremy, nadzienia oraz dekoracje odpowiednie do charakteru wyrobów, wykonuje ich wykończenie zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia oraz ocenia jakość gotowych produktów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Po zakończeniu usługi uczestnik przygotowuje nowoczesne tarty, ptysie i eklery z zastosowaniem profesjonalnych technik przygotowywania ciasta kruchego i parzonego, dobiera kremy, nadzienia oraz dekoracje odpowiednie do charakteru wyrobów, wykonuje ich wykończenie zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia oraz ocenia jakość gotowych produktów.	Omawia właściwości surowców wykorzystywanych do przygotowania ciasta kruchego i parzonego.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ procesu przygotowania oraz wypieku na strukturę i jakość gotowych wyrobów.	Wywiad swobodny
	Omawia techniki przygotowywania komponentów objętych programem szkolenia.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady doboru kremów, nadzień i dekoracji do poszczególnych wyrobów.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje zasady przygotowywania kremów, nadzień i dekoracji oraz ich zastosowanie podczas wykonywania tart, ptysiów i eklerów.		
Uczestnik przygotowuje ciasto kruche, ciasto parzone oraz komponenty zgodnie z recepturami i technikami objętymi programem szkolenia.	Przygotowuje ciasta oraz komponenty zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje techniki właściwe dla wykonywanych etapów produkcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje tarty, ptysie i eklery, wykańcza je zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia oraz ocenia jakość gotowych wyrobów.	Składa i wykańcza wyroby zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość gotowych wyrobów pod względem struktury, smaku, estetyki wykonania oraz powtarzalności.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności wykonywania poszczególnych etapów produkcji oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	Organizuje stanowisko pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykorzystuje informacje zwrotne prowadzącego do doskonalenia technik przygotowywania i wykańczania tart, ptysiów i eklerów.	Wprowadza wskazówki prowadzącego podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Doskonali sposób przygotowywania oraz wykańczania wyrobów na podstawie otrzymanej informacji zwrotnej.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Organizacja pracy oraz przygotowanie ciasta kruchego i parzonego

- Organizacja stanowiska pracy.
- Dobór surowców wykorzystywanych do przygotowania ciasta kruchego i parzonego.
- Przygotowanie ciast zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.

Przygotowanie kremów, nadzień i pozostałych komponentów

- Przygotowanie kremów, konfitur, pralin, żeli oraz pozostałych komponentów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.
- Kontrola jakości przygotowanych komponentów przed składaniem wyrobów.

Składanie oraz wykańczanie wyrobów cukierniczych

- Formowanie korpusów tart, ptysiów i eklerów.
- Łączenie komponentów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.
- Wykańczanie wyrobów z wykorzystaniem dekoracji właściwych dla przygotowywanych produktów.
- Ocena jakości gotowych wyrobów pod względem smaku, struktury oraz estetyki wykonania.

Przygotowywanie wyrobów objętych programem szkolenia

- 1. Tarta bretońska z kremem rumiankowym i marakują
- 2. Tarta czekoladowa z praliną orzechową
- 3. Tarta jabłkowa z kremem waniliowym i kruszonką
- 4. Klasyczna tarta owocowa
- 5. Tarta z nadzieniem sernikowym i confit z pomarańczy
- 6. Płyty karmelowe z konfiturą czerwonych owoców
- 7. Eklery waniliowe z konfiturą malinową i nutą rozmarynu
- 8. Eklery pistacjowe z kremem pistacjowym i chrupką
- 9. Płyty z kremem o smaku popcornu i konfiturą morelową

Doskonalenie technik przygotowywania tart, ptyśiów i eklerów

- Analiza jakości przygotowanych wyrobów.
- Korygowanie techniki pracy na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.
- Wykorzystanie poznanych technik w profesjonalnym cukiernictwie.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników oraz dynamiki pracy grupy. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

usługa w formule godzin zegarowych 60 min

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Organizacja stanowiska pracy, dobór surowców oraz przygotowanie ciasta kruchego i parzonego zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-11-2026	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 16 Formowanie korpusów tart, ptysiów i eklerów oraz kontrola parametrów wypieku wpływających na jakość gotowych wyrobów.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-11-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	09-11-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 16 Przygotowywanie kremów, konfitur, pralin oraz pozostałych komponentów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-11-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	09-11-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 16 Łączenie komponentów oraz przygotowanie elementów wyrobów do dalszego etapu produkcji.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-11-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	09-11-2026	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 16 Ocena jakości przygotowanych komponentów oraz przygotowanie do wykonywania wyrobów objętych programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-11-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 16 Przygotowywanie wyrobów objętych programem szkolenia z wykorzystaniem przygotowanych wcześniej komponentów.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-11-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Łączenie smaków, tekstur oraz wykańczanie tart, ptysiów i eklerów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-11-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	10-11-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 16 Wykonywanie dekoracji oraz przygotowanie gotowych wyrobów do ekspozycji.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-11-2026	13:00	14:30	01:30
13 z 16 -	Przerwa	-	10-11-2026	14:30	14:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 16 Ocena jakości gotowych wyrobów oraz doskonalenie technik przygotowywania i wykańczania tart, ptysiów i eklerów.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-11-2026	14:45	16:15	01:30
15 z 16 -	Przerwa	-	10-11-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	10-11-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
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	2 853,60 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 320,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	178,35 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Szef kuchni, szkoleniowiec oraz konsultant branży gastronomicznej. Specjalizuje się w nowoczesnym cukiernictwie i gastronomii, łącząc doświadczenie kuchni wytrawnej z cukiernictwem. Jest ambasadorem marki Callebaut, wykładowcą Chocolate Academy oraz trenerem Międzynarodowej Szkoły Sztuki Kulinarnej Ashanti. Jest współautorem książek o nowoczesnym cukiernictwie „Kreacje: Iwaniuk, Rosiński, Wiśniewski” oraz „Świąteczne Kreacje”. Prowadzi szkolenia praktyczne ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych i gastronomicznych. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują materiały dydaktyczne związane z tematyką usługi.

Organizator zapewnia wszystkie surowce, sprzęt oraz wyposażenie niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający udział w usłudze oraz osiągnięcie efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Ze względu na praktyczny charakter usługi rekomendowane jest posiadanie podstawowych umiejętności z zakresu przygotowywania potraw.

Warunkiem ukończenia usługi jest uczestnictwo w szkoleniu oraz przystąpienie do walidacji efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi dla danej usługi.

Uczestnik musi być obecny na minimum 80% czasu trwania usługi, obecność potwierdza podpisem na imiennej liście obecności prowadzonej przez firmę szkoleniową.

Informacje dodatkowe

Każdy uczestnik ma zapewnione indywidualne stanowisko pracy. W trakcie szkolenia realizowane są zarówno zadania indywidualne, jak i wybrane elementy pracy zespołowej.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84
90-318 Łódź
woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonej pracowni gastronomicznej dostosowanej do prowadzenia szkoleń praktycznych.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi.

Możliwy dojazd komunikacją miejską – w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu zlokalizowane są przystanki autobusowe i tramwajowe.

Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz lokalizacji rekomendowanych miejsc parkingowych uczestnicy otrzymują drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

W okolicy znajdują się punkty gastronomiczne, sklepy oraz baza noclegowa.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt posiada windę.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116