



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

84 oceny

CUKIERNICTWO WEGAŃSKIE I BEZGLUTENOWE. Techniki przygotowania nowoczesnych deserów z wykorzystaniem alternatywnych składników

Numer usługi 2026/07/22/191735/3704011

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 28.09.2026 do 29.09.2026

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	Szkolenie skierowane jest do cukierników, kucharzy i szefów kuchni pracujących z deserami restauracyjnymi oraz właścicieli cukierni, kawiarni i pracowni rzemieślniczych, którzy chcą poszerzyć ofertę o desery wegańskie i bezglutenowe. Usługa przeznaczona jest również dla osób posiadających doświadczenie w cukiernictwie, które chcą rozwinąć umiejętności pracy z alternatywnymi składnikami oraz nowoczesnymi technikami cukierniczymi. Nabyte kompetencje mogą zostać wykorzystane przy przygotowywaniu deserów wegańskich i bezglutenowych w cukierniach, restauracjach, kawiarniach i cateringu.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	25-09-2026
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 dobiera alternatywne składniki stosowane w cukiernictwie wegańskim i bezglutenowym oraz przygotowuje desery z wykorzystaniem technik pozwalających uzyskać właściwą strukturę i stabilność. Łączy elementy o zróżnicowanych smakach i teksturach oraz wykonuje wyroby cukiernicze na podstawie receptur realizowanych podczas szkolenia.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje właściwości i zastosowanie alternatywnych składników wykorzystywanych w cukiernictwie wegańskim i bezglutenowym.	Rozróżnia składniki stosowane w deserach wegańskich i bezglutenowych ze względu na ich funkcję w wyrobie.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ doboru składników na strukturę i stabilność przygotowywanych deserów.	Wywiad swobodny
Uczestnik omawia zasady budowania struktury i kompozycji smakowej deserów wegańskich i bezglutenowych.	Wyjaśnia znaczenie równowagi słodczy, kwasowości i tłuszczu w kompozycji deseru.	Wywiad swobodny
	Omawia znaczenie zróżnicowanych tekstur w przygotowywanych wyrobach cukierniczych.	Wywiad swobodny
Uczestnik stosuje techniki cukiernicze odpowiednie do przygotowania deserów wegańskich i bezglutenowych.	Dobiera i wykorzystuje składniki odpowiednio do rodzaju przygotowywanego wyrobu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje techniki pozwalające uzyskać właściwą strukturę i stabilność przygotowywanych elementów deseru.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje elementy deseru zgodnie z recepturą i właściwą kolejnością czynności.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy przygotowane elementy, zachowując zróżnicowanie smaków i tekstur oraz właściwą strukturę gotowego wyrobu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje własną pracę podczas przygotowywania wieloelementowych wyrobów cukierniczych.	Planuje kolejność wykonywania czynności z uwzględnieniem kolejnych etapów pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko i przebieg pracy odpowiednio do wykonywanych zadań.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykorzystuje ocenę rezultatów własnej pracy oraz informacje zwrotne do doskonalenia sposobu wykonywania zadań cukierniczych.	Ocenia jakość wykonanych elementów w odniesieniu do oczekiwanego rezultatu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Koryguje sposób wykonania na podstawie oceny uzyskanego rezultatu i 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

Alternatywne składniki w nowoczesnym cukiernictwie

- Właściwości i zastosowanie składników wykorzystywanych w deserach wegańskich i bezglutenowych.
- Dobór składników w zależności od oczekiwanej struktury i stabilności wyrobu.
- Zasady pracy z alternatywnymi składnikami w recepturach cukierniczych.

Struktura, tekstura i kompozycja smaku

- Techniki pozwalające uzyskać odpowiednią strukturę i stabilność deserów.
- Łączenie elementów o zróżnicowanych teksturach.
- Balansowanie słodczy, kwasowości i tłuszczu.
- Budowanie kompozycji smakowej wieloelementowych deserów.

Praktyczna realizacja receptur

Podczas szkolenia uczestnicy przygotowują:

- MONOPORCJA: migdał molleuxe / arachid / mandarynka / bergamotka (gluten free)

- PARIS-BREST: czekoladowe choux / gianduja / jeżyna z pieprzem syczańskim / pralina kawa-orzech (gluten free)
- TORT: banana cake / egzotyczna kruszonka / marakuja / ganache banan-rum / mango glaze (vegan)
- MONOPORCJA: beza z lukrecji / marcepan / sudachi cremoux / yuzu (lakto free)
- TARTA: short bread / crunchy komosa ryżowa / kokos / mus truskawka-poziomka (gluten free)

Realizacja i wykończenie wieloelementowych deserów

- Wykonywanie elementów składowych zgodnie z recepturami szkoleniowymi.
- Organizacja kolejności prac z uwzględnieniem specyfiki przygotowywanych wyrobów.
- Łączenie przygotowanych elementów w gotowe desery.
- Kontrola struktury, stabilności, smaku i tekstury.
- Wykończenie przygotowanych wyrobów.

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Alternatywne składniki w cukiernictwie wegańskim i bezglutenowy m. Dobór składników z uwzględnienie m ich funkcji, struktury i stabilności wyrobów.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	28-09-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 16 Techniki pracy z alternatywnymi składnikami. Praktyczna realizacja elementów deserów zgodnie z recepturami szkoleniowym i.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	28-09-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	28-09-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 16 Wykonywanie elementów wieloskładnikowych deserów wegańskich i bezglutenowych. Praca nad strukturą i różnicowaniem tekstur.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	28-09-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 16 -	Przerwa	-	28-09-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 16 Praktyczna realizacja receptur. Łączenie technik i składników oraz kontrola struktury, stabilności i kompozycji smakowej przygotowywanych elementów.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	28-09-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	28-09-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 16 Komponowanie wieloelementowych deserów. Łączenie przygotowanych elementów oraz praca nad balansem smaków i różnicowaniem tekstur.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	28-09-2026	17:00	18:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 16 Kontynuacja praktycznej realizacji receptur. Wykonywanie elementów deserów z wykorzystaniem poznanych technik.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	29-09-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Praca nad strukturą, teksturą i stabilnością przygotowywanych elementów oraz łączeniem smaków w wieloelementowych deserach.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	29-09-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	29-09-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 16 Łączenie przygotowanych elementów i wykonywanie gotowych wyrobów zgodnie z recepturami szkoleniowymi.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	29-09-2026	13:00	15:00	02:00
13 z 16 -	Przerwa	-	29-09-2026	15:00	15:15	00:15
14 z 16 Wykończenie przygotowywanych deserów, kontrola jakości wykonania oraz doskonalenie struktury, smaku i tekstury.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	29-09-2026	15:15	16:15	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 16 -	Przerwa	-	29-09-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	29-09-2026	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

Łukasz Kaniewski

Mistrz cukiernictwa z wieloletnim doświadczeniem zawodowym w rzemiośle cukierniczym oraz nowoczesnym cukiernictwie. Karierę zawodową rozpoczął w cukierni W. Kandulski w Poznaniu, gdzie przez 7 lat rozwijał umiejętności w zakresie przygotowywania tortów i dekoracji. Pracował jako szef cukierni w renomowanych hotelach, m.in. Hotel Aries i Nosalowy Dwór. Doskonalił warsztat w zakresie cukiernictwa francuskiego w Parle Patisserie, a jako główny cukiernik i szkoleniowiec współpracował z marką Terravita. Obecnie jest szefem podpoznańskiej cukierni Właśnie Tu, specjalizującej się w deserach musowych, makaronikach i nowoczesnych wypiekach artystycznych. Prowadzi szkolenia praktyczne ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży cukierniczej, 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 cukiernictwa.

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