



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 104 oceny

BEZA I MAKARONIKI - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/07/29/17498/3716747

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 12.10.2026 do 13.10.2026

2 880,00 PLN brutto

2 880,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów na bazie bezy. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	05-10-2026
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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje nowoczesne techniki cukiernicze związane z wypiekami na bazie bezy. Wykonuje i wypieka nowoczesne produkty na bazie bezy. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz tworzy dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Test teoretyczny
	Opisuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Test teoretyczny
	Tworzy nowoczesne wyroby cukiernicze na bazie bezy: tarty, torty, rolady i makaroniki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efektywnie współpracuje w zespole podczas pracy warsztatowej. Przejawia zaangażowanie i inicjatywę w pracy nad własnym rozwojem zawodowym. Przyjmuje informację zwrotną i stosuje ją w praktyce.	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dzieli się obowiązkami z innymi, komunikuje się jasno i wspiera współuczestników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Aktywnie zadaje pytania, dzieli się swoimi spostrzeżeniami, szuka rozwiązań w przypadku trudności technologicznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

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

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/gccs-icvc/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey Ltd

Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów na bazie bezy. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek-Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników .

Część teoretyczna

- 1.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 2.Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego
- 3.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 4.Wykończenie wypieków (różne techniki) - teoretyczny blok

Część praktyczna

- 1.Przygotowanie baz do wypieku: Tort biała czekolada/ malina
- 2.Przygotowanie baz do wypieku: Mini Pavlova/ pistacja/ cytryna
- 3.Przygotowanie baz do wypieku: Rolada bezowa/ jeżyna
- 4.Przygotowanie baz do wypieku: Pavlova mango/ marakuja
- 5.Przygotowanie baz do wypieku: Dacquoise/ figa/ orzech
- 6.Przygotowanie baz do wypieku: Tarta makaronikowa z karmelem, Tarta włoska/ limonka
- 7.Wykończenie wypieków (różne techniki) - praktyka

Walidacja usługi. Walidacja prowadzona jest na zasadzie testu teoretycznego oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Podsumowanie szkolenia, zakończenie szkolenia.

Czas oczekiwania na wynik walidacji oraz dokument certyfikacyjny wynosi do 8 dni roboczych od dnia egzaminu.

Warunki organizacyjne:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym, kuchennym oraz produktami niezbędnymi do wykonania zakresu szkolenia. Niezbędny sprzęt oraz produkty zapewnia usługodawca. Uczestnicy podzieleni są na grupy w trakcie części praktycznej (2-4 osobowe, w zależności od ilości osób). Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 26

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Przywitanie uczestników, przedstawienie trenera i omówienie celu szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-10-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 26 Poznanie uczestników oraz omówienie zasad pracy na stanowiskach .	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-10-2026	09:30	10:00	00:30
3 z 26 Omówienie harmonogramu pracy oraz organizacji produkcji deserów na bazie bezy.	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-10-2026	10:00	10:30	00:30
4 z 26 Nowoczesne zagadnienia cukiernicze związane z przygotowaniem wypieków na bazie bezy.	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-10-2026	10:30	11:00	00:30
5 z 26 -	Przerwa	-	12-10-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 26 Omówienie struktury bezy, stabilności masy oraz wpływu temperatury, wilgotności i składników na efekt końcowy.	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-10-2026	11:30	12:00	00:30
7 z 26 Omówienie technik dekoracji deserów bezowych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-10-2026	12:00	12:30	00:30
8 z 26 Zasady zachowania kontrastu kolorystycznego w nowoczesnych deserach.	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-10-2026	12:30	13:00	00:30
9 z 26 -	Przerwa	-	12-10-2026	13:00	13:30	00:30
10 z 26 Wykończenie wypieków z wykorzystaniem różnych technik dekoracyjnych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-10-2026	13:30	15:15	01:45
11 z 26 Dobór smaków, aromatów, struktur i tekstur w nowoczesnych deserach bezowych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-10-2026	15:15	16:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 26 Przygotowanie baz do wypieku: tort biała czekolada / malina.	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-10-2026	16:00	17:00	01:00
13 z 26 Przygotowanie baz do wypieków	Zajęcia	Maciej Rosiński	13-10-2026	09:00	09:30	00:30
14 z 26 Przygotowanie kremów, przełożeń, wkładek smakowych, musów i elementów dekoracyjnych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	13-10-2026	09:30	10:00	00:30
15 z 26 Łączenie smaków i tekstur w deserach bezowych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	13-10-2026	10:00	10:30	00:30
16 z 26 -	Przerwa	-	13-10-2026	10:30	11:00	00:30
17 z 26 Dobór aromatów i komponentów według poznanych metod.	Zajęcia	Maciej Rosiński	13-10-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 26 Wykończenie wypieków i deserów z wykorzystaniem różnych technik.	Zajęcia	Maciej Rosiński	13-10-2026	11:30	12:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 26 Dekorowanie deserów zgodnie z aktualnymi standardami nowoczesnego cukiernictwa.	Zajęcia	Maciej Rosiński	13-10-2026	12:00	12:30	00:30
20 z 26 Praca indywidualna i grupowa nad przydzielonymi zadaniami praktycznymi.	Zajęcia	Maciej Rosiński	13-10-2026	12:30	13:00	00:30
21 z 26 -	Przerwa	-	13-10-2026	13:00	13:30	00:30
22 z 26 Prezentacja wykonanych deserów. Omówienie efektów pracy uczestników.	Zajęcia	Maciej Rosiński	13-10-2026	13:30	14:30	01:00
23 z 26 Analiza najczęstszych błędów technologicznych i dekoracyjnych.	Zajęcia	Maciej Rosiński	13-10-2026	14:30	15:15	00:45
24 z 26 Korekta, dopracowanie i finalizacja deserów zgodnie z wytycznymi trenera.	Zajęcia	Maciej Rosiński	13-10-2026	15:15	16:00	00:45
25 z 26 Podsumowanie szkolenia i zakończenie szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	13-10-2026	16:00	16:45	00:45
26 z 26 -	Walidacja	-	13-10-2026	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 880,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 880,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	50,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	50,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne

Doświadczenie w branży cukierniczej zdobyte w okresie ostatnich 5 lat

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- **Czas oczekiwania na wynik walidacji oraz dokument certyfikacyjny wynosi do 8 dni roboczych od dnia egzaminu.**
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- dla osób z 100% dofinansowania stosuje się zwolnienie na podstawie Art. 43.1.29. a) c) ustawy o VAT;
- dla osób, które uzyskały dofinansowanie w wysokości $\geq 70\%$ stosuje się zwolnienie na podstawie §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601