



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 104 oceny

SŁODKI STÓŁ - DESERY BANKIETOWE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/07/29/17498/3716773

- 📍 Radzionków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 21.10.2026 do 22.10.2026

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	Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych cukiernictwem, zarówno amatorów, jak cukierników i piekarzy oraz dla osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-10-2026
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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego projektowania i wykonywania deserów bankietowych na słodkie stoły poprzez dobór składników, łączenie smaków i tekstur, przygotowanie komponentów, wykonywanie dekoracji oraz komponowanie estetycznych układów deserów z uwzględnieniem zasad kompozycji i organizacji pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady tworzenia deserów bankietowych na słodkie stoły.	omawia rodzaje deserów bankietowych	Wywiad swobodny
	rozdziela techniki przygotowania komponentów	Wywiad swobodny
	wyjaśnia zasady kompozycji smaków i kolorów	Wywiad swobodny
Projektuje zestaw deserów na słodki stół.	dobiera rodzaje deserów do koncepcji	Wywiad swobodny
	planuje układ i kompozycję stołu	Prezentacja
	uzasadnia dobór smaków i dekoracji	Wywiad swobodny
Wykonuje desery bankietowe zgodnie z technologią.	przygotowuje komponenty deserów	Prezentacja
	wykonuje monoporcje i elementy dekoracyjne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje monoporcje i elementy dekoracyjne	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komponuje i dekoruje desery zgodnie z zasadami estetyki.	dobiera dekoracje do deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady kolorystyki i estetyki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	komponuje spójny wizualnie zestaw	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje pracę podczas przygotowania słodkiego stołu.	planuje kolejność działań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	organizuje stanowisko pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	kontroluje czas realizacji	Wywiad swobodny
Współpracuje w zespole podczas realizacji zadań cukierniczych.	komunikuje się z zespołem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	współdziała przy realizacji zadań	Wywiad swobodny
	reaguje na sytuacje problemowe	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych cukiernictwem, zarówno amatorów, jak cukierników i piekarzy oraz dla osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie i 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, dekorowanie wypieków (różne techniki) - teoretyczny blok

Część praktyczna:

1. Przygotowanie baz do wypieków: Pate choux/ karmel/ orzech, Tarta czekoladowa/ czerwone owoce/migdał
2. Przygotowanie baz do wypieków: Dacquoise/ morela/ kardamon, Tort biała czekolada/ truskawka
3. Wykonanie deseru: Verrines: malina/ pistacja
4. Wykonanie deseru: Verrines: mleczna czekolada/ kawa
5. Wykonanie deseru: Monodeser: orzech/ jeżyna
6. Wykonanie deseru: Macarons: malina/ rozmaryn, karmel/ mango
- 7.Wykończenie wypieków (różne techniki)- praktyka

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego, prezentacji oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Walidacja wlicza się w czas trwania szkolenia i stanowi koszt kwalifikowalny usługi.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Przerwy ujęte w harmonogramie wchodzą w czas trwania szkolenia i są kosztem kwalifikowanym.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy oraz krzesło obrotowe wraz z niezbędnym sprzętem cukierniczym.

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego projektowania i wykonywania deserów bankietowych na słodkie stoły poprzez dobór składników, łączenie smaków i tekstur, przygotowanie komponentów, wykonywanie dekoracji oraz komponowanie estetycznych układów deserów z uwzględnieniem zasad kompozycji i organizacji pracy.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Przywitanie i poznanie uczestników. Omówienie organizacji szkolenia, warunków pracy oraz zasad BHP.	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-10-2026	08:30	09:00	00:30
2 z 17 Omówienie harmonogramu u pracy, teoretyczny blok – nowocześnie zagadnienia cukiernicze, aktualne trendy i technologie stosowane w nowoczesnym cukiernictwie.	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-10-2026	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 17 Omówienie technik dekoracji oraz zasad zachowania kontrastu kolorystycznego w nowoczesnych deserach i wypiekach.	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-10-2026	10:00	11:00	01:00
4 z 17 -	Przerwa	-	21-10-2026	11:00	11:30	00:30
5 z 17 Omówienie harmonogramu pracy oraz teoretyczny blok – nowoczesne zagadnienia cukiernicze związane z kompozycją deserów, teksturami i prezentacją.	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-10-2026	11:30	13:00	01:30
6 z 17 -	Przerwa	-	21-10-2026	13:00	13:30	00:30
7 z 17 Przygotowanie baz do wypieków: Pate choux/karmel /orzech oraz Tarta czekoladowa/ czerwone owoce/migdał .	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-10-2026	13:30	15:00	01:30
8 z 17 Przygotowanie baz do wypieków: Dacquoise/morela/kardamon oraz Tort biała czekolada/truskawka.	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-10-2026	15:00	16:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 17 Wykończenie i dekorowanie wypieków – część teoretyczna. Omówienie różnych technik dekoracyjnych, zasad estetyki i prezentacji wyrobów.	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-10-2026	06:00	07:00	01:00
10 z 17 Wykonanie deserów: Verrines malina/pistacja oraz Verrines mleczna czekolada/kawa.	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-10-2026	07:00	08:30	01:30
11 z 17 -	Przerwa	-	22-10-2026	08:30	09:00	00:30
12 z 17 Wykonanie deseru: Monodeser orzech/jeżyna oraz przygotowanie komponentów do wykończenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-10-2026	09:00	10:00	01:00
13 z 17 Wykonanie deserów: Macarons malina/rozmaryn oraz karmel/mango.	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-10-2026	10:00	11:00	01:00
14 z 17 -	Przerwa	-	22-10-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 17 Wykończenie wypieków i deserów różnymi technikami dekoracyjnym i. Prezentacja gotowych wyrobów oraz omówienie efektów pracy.	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-10-2026	11:30	12:30	01:00
16 z 17 -	Walidacja	-	22-10-2026	12:30	13:00	00:30
17 z 17 Podsumowanie szkolenia, omówienie rezultatów pracy uczestników, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-10-2026	13:00	14:00	01:00

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

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
--------------------------	------------

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 złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą 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 Narodowej Sekcji Cukierniczej. 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. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 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
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi

- 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