



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 104 oceny

KREMY W CUKIERNICTWIE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/07/29/17498/3716780

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 25.11.2026 do 26.11.2026

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 związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów. Grupą docelową będą cukiernicy i pastry chefowie, szefowie kuchni i kucharze, właściciele i pracownicy cukierni i kawiarni, piekarze i osoby zajmujące się produkcją tortów oraz pasjonaci cukiernictwa. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	16-11-2026
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

Celem szkolenia jest nauka technik przygotowywania, stabilizacji i zastosowania różnych rodzajów kremów cukierniczych, zarówno w klasycznych, jak i nowoczesnych wypiekach oraz deserach. Szkolenie pozwoli uczestnikom

podnieść poziom swoich umiejętności cukierniczych, poprawić jakość oferowanych wyrobów i zwiększyć efektywność pracy w profesjonalnym środowisku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia i omawia cechy oraz zastosowanie różnych kremów, takich jak: Kremy maślane (np. szwajcarski, francuski, włoski) Kremy na bazie śmietany i mascarpone Kremy patissiere (budyniowe) i ich warianty Ganache i kremy czekoladowe Lekkie kremy owocowe i musowe	Uczestnik poprawnie identyfikuje rodzaje kremów oraz ich zastosowanie w różnych wypiekach i deserach. Uczestnik samodzielnie przygotowuje co najmniej trzy różne kremy, zachowując właściwą konsystencję i smak.	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje metody stabilizacji kremów (np. żelatyna, agar, skrobia, białka jaj) oraz dostosowuje ich konsystencję w zależności od przeznaczenia.	Uczestnik poprawnie stabilizuje krem, uzyskując odpowiednią strukturę i trwałość.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik nadaje kremom różne smaki i kolory, wykorzystując naturalne składniki (np. puree owocowe, czekoladę, przyprawy).	Uczestnik tworzy i prezentuje kremy o różnorodnych smakach i kolorach, uzasadniając dobór składników.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik dobiera odpowiedni rodzaj kremu do konkretnego wypieku (np. torty, eklerki, monoporcje).	Uczestnik prawidłowo łączy krem z odpowiednim deserem i prezentuje gotowy produkt.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje techniki dekorowania kremami, np. szprycowanie, tworzenie warstw, efektów wizualnych.	Uczestnik przygotowuje i dekoruje deser zgodnie z zasadami estetyki i nowoczesnego cukiernictwa.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów. Grupą docelową będą cukiernicy i pastry chefowie, szefowie kuchni i kucharze, właściciele i pracownicy cukierni i kawiarni, piekarze i osoby zajmujące się produkcją tortów oraz pasjonaci cukiernictwa.

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 podstawowe kremy cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

- 1) Przygotowanie: Rolada czekoladowa / Mango / Migdał
- 2) Przygotowanie: Financier / Pistacja / Malina
- 3) Przygotowanie: Dacquoise / Limonka / Yuzu
- 4) Przygotowanie: Tarta / Pralina / Orzech laskowy
- 5) Przygotowanie: Tarta / Wanilia / Truskawka
- 6) Przygotowanie: Sable breton / Exotic / Malina
- 7) Przygotowanie: Travel Cake / Cytryna
- 8) Przygotowanie: Ciasto krojone / Kawa / Amaretto

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.

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 nauka technik przygotowywania, stabilizacji i zastosowania różnych rodzajów kremów cukierniczych, zarówno w klasycznych, jak i nowoczesnych wypiekach oraz deserach. Szkolenie pozwoli uczestnikom podnieść poziom swoich umiejętności cukierniczych, poprawić jakość oferowanych wyrobów i zwiększyć efektywność pracy w profesjonalnym środowisku.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Przywitanie uczestników, poznanie uczestników, omówienie programu szkolenia	Zajęcia	Maciej Rosiński	25-11-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 18 Omówienie harmonogramu u pracy. Nowoczesne podstawowe kremy cukiernicze	Zajęcia	Maciej Rosiński	25-11-2026	08:30	09:30	01:00
3 z 18 Metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Zajęcia	Maciej Rosiński	25-11-2026	09:30	10:30	01:00
4 z 18 -	Przerwa	-	25-11-2026	10:30	11:00	00:30
5 z 18 Techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Zajęcia	Maciej Rosiński	25-11-2026	11:00	11:45	00:45
6 z 18 Rolada czekoladowa / Mango / Migdał	Zajęcia	Maciej Rosiński	25-11-2026	11:45	13:00	01:15
7 z 18 -	Przerwa	-	25-11-2026	13:00	13:30	00:30
8 z 18 Financier / Pistacja / Malina	Zajęcia	Maciej Rosiński	25-11-2026	13:30	14:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 18 Dacquoise / Limonka / Yuzu	Zajęcia	Maciej Rosiński	25-11-2026	14:30	16:00	01:30
10 z 18 Tarta / Pralina / Orzech laskowy	Zajęcia	Maciej Rosiński	26-11-2026	08:00	09:30	01:30
11 z 18 Tarta / Wanilia / Truskawka	Zajęcia	Maciej Rosiński	26-11-2026	09:30	10:30	01:00
12 z 18 -	Przerwa	-	26-11-2026	10:30	11:00	00:30
13 z 18 Sable Breton / Exotic / Malina	Zajęcia	Maciej Rosiński	26-11-2026	11:00	12:15	01:15
14 z 18 Travel Cake / Cytryna	Zajęcia	Maciej Rosiński	26-11-2026	12:15	13:00	00:45
15 z 18 -	Przerwa	-	26-11-2026	13:00	13:30	00:30
16 z 18 Ciasto krojone / Kawa / Amaretto	Zajęcia	Maciej Rosiński	26-11-2026	13:30	15:00	01:30
17 z 18 -	Walidacja	-	26-11-2026	15:00	15:30	00:30
18 z 18 Podsumowani e szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia	Zajęcia	Maciej Rosiński	26-11-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
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 żółtym 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 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
- 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

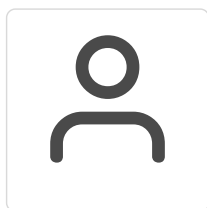
woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ALICJA LENTAS

E-mail ala.lentas@gmail.com

Telefon (+48) 517 081 966