



Profesjonalne szkolenie cukiernicze - słodki stół zgodnie z zasadami zero waste

Numer usługi 2026/08/04/178215/3728509

6 472,88 PLN brutto

5 262,50 PLN netto

404,56 PLN brutto/h

328,91 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

NAM S.C. Aneta
Nazarow-Sobik,
Natalia Przytuła,
Monika Babilas

★★★★★ 4,9 / 5

292 oceny

📍 Rybnik

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 24.10.2026 do 28.10.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- cukierników, szefów kuchni, technologów żywności oraz pracowników branży gastronomicznej odpowiedzialnych za organizację i realizację procesów produkcyjnych,
- właścicieli, menedżerów oraz pracowników cukierni, kawiarni, pracowni cukierniczych i firm cateringowych, którzy planują wdrażanie rozwiązań zwiększających efektywność wykorzystania surowców, energii i zasobów,
- osób odpowiedzialnych za planowanie produkcji, organizację pracy oraz ograniczanie strat materiałowych i ilości odpadów w przedsiębiorstwach gastronomicznych,
- osób zainteresowanych wdrażaniem zasad gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ), zrównoważonej produkcji oraz narzędzi cyfrowych wspierających planowanie i optymalizację procesów produkcyjnych,
- osób chcących zdobyć lub rozwinąć kompetencje związane z projektowaniem zasobooszczędnych procesów produkcyjnych zgodnych z założeniami transformacji ekologicznej oraz Regionalnej Strategii Innowacji Województwa Śląskiego 2030.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

23-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie kompetencji w zakresie projektowania i wdrażania zasobooszczędnych procesów produkcyjnych w przedsiębiorstwach gastronomicznych zgodnie z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ) i transformacji ekologicznej. Uczestnik nauczy się planować produkcję z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych, optymalizować zużycie surowców i energii, ograniczać powstawanie odpadów oraz wdrażać rozwiązania wspierające zieloną gospodarkę.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje zasobooszczędny proces organizacji i realizacji słodkiego stołu z uwzględnieniem zasad gospodarki o obiegu zamkniętym, efektywnego wykorzystania zasobów, estetyki oraz ergonomii pracy. 3.3 Technologie gospodarowania odpadami Dobiera surowce, materiały i rozwiązania technologiczne do realizacji słodkiego stołu z uwzględnieniem efektywnego wykorzystania zasobów, ograniczania strat materiałowych oraz wpływu na środowisko. Realizuje zasobooszczędny proces produkcji nowoczesnych deserów bankietowych (ptysie, bezy, tartaletki, cake popsy, desery w pucharkach, donuty) z zastosowaniem energooszczędnych metod pracy, racjonalnego gospodarowania surowcami oraz rozwiązań ograniczających powstawanie odpadów. 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem	Opracowuje projekt procesu organizacji słodkiego stołu obejmujący plan wykorzystania surowców, układ stanowisk, dobór deserów i elementów dekoracyjnych oraz rozwiązania ograniczające zużycie materiałów, energii i ilość odpadów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera surowce z uwzględnieniem ich jakości, możliwości pełnego wykorzystania oraz ograniczania strat materiałowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera materiały i rozwiązania organizacyjne ograniczające ilość odpadów i zużycie zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	uzasadnia wybór surowców i materiałów z punktu widzenia efektywności środowiskowej oraz organizacyjnej procesu produkcyjnego	Test teoretyczny
	Przygotowuje i wykańcza desery zgodnie z recepturą oraz zasadami efektywnego wykorzystania surowców, ograniczania strat materiałowych i założeniami zielonej transformacji w branży gastronomicznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracyjne z wykorzystaniem kontrastu koloru, faktury i światła, dobierając materiały dekoracyjne przyjazne środowisku oraz rozwiązania umożliwiające wielokrotne wykorzystanie elementów dekoracyjnych i ograniczenie ilości odpadów	Wprowadza spójne elementy dekoracyjne podkreślające charakter stołu i deserów z wykorzystaniem biodegradowalnych, wielorazowych lub podlegających recyklingowi materiałów oraz rozwiązań ograniczających zużycie zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje harmonogram produkcji i montażu słodkiego stołu z uwzględnieniem zasad efektywnego gospodarowania energią, wodą i surowcami oraz minimalizacji śladu środowiskowego procesu. 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem	Opracowuje plan logistyczny zawierający kolejność działań, czas wykonania oraz podział zadań w zespole, w tym rozwiązania ograniczające marnotrawstwo i emisję uwzględniający rozwiązania ograniczające marnotrawstwo, emisję oraz zużycie energii i zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady gospodarki o obiegu zamkniętym poprzez planowanie ponownego wykorzystania surowców, właściwą segregację odpadów oraz wdrażanie rozwiązań ograniczających straty materiałowe i ilość odpadów powstających podczas produkcji i organizacji słodkiego stołu. 3.3 Technologie gospodarowania odpadami	planuje wykorzystanie pozostałości surowców zgodnie z zasadami GOZ	Test teoretyczny
	stosuje prawidłową segregację odpadów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wskazuje działania ograniczające ilość odpadów oraz marnowanie żywności	Test teoretyczny
	uzasadnia zastosowane rozwiązania z punktu widzenia ochrony środowiska	Test teoretyczny
Efektywnie współpracuje w zespole gastronomicznym, promując postawy proekologiczne, odpowiedzialną konsumpcję oraz rozwiązania wspierające zrównoważoną organizację procesów produkcyjnych w relacjach z klientami i współpracownikami.	Komunikuje się jasno, dzieli obowiązki, wspiera zespół, stosuje się do zasad bezpieczeństwa pracy i promuje zrównoważone praktyki zawodowe 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem promuje zrównoważone praktyki zawodowe oraz rozwiązania ograniczające zużycie zasobów i powstawanie odpadów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Projektuje i wdraża cyfrowy model procesu produkcji słodkiego stołu.	Tworzy schemat procesu, identyfikuje wąskie gardła i punkty strat.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje narzędzia cyfrowe do planowania produkcji, monitorowania zużycia surowców i optymalizacji kosztów. 3.3 Technologie gospodarowania odpadami	Przygotowuje arkusz planistyczny, kalkulator porcji lub food cost	Obserwacja w warunkach symulowanych
Automatyzuje wybrane elementy planowania i dokumentowania procesu produkcyjnego	Wykorzystuje szablony, checklisty, formularze, automatyczne podsumowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wdraża rozwiązania technologiczne wspierające ekoinnowacje procesowe w gastronomii.	Wskazuje konkretne narzędzia i technologie i uzasadnia ich ekologiczny wpływ na środowisko	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wdraża Technologie cyfrowe wspierające automatyzację procesów w sektorze usług (FoodTech / EcoTech / GovTech light	Dobiera technologie cyfrowe wspierające automatyzację procesów oraz uzasadnia ich wpływ na optymalizację zużycia zasobów i ograniczenie odpadów.	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://my-ps.eu/katalog-kwalifikacji/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Nazwa Podmiotu certyfikującego	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Program

Dzień 1

Szkolenie rozpoczyna się o godzinie **8:00** wprowadzeniem do zasad projektowania zasobooszczędnych procesów produkcyjnych w cukiernictwie eventowym. Uczestnicy poznają cele szkolenia, jego strukturę oraz znaczenie gospodarki o obiegu zamkniętym, efektywnego wykorzystania zasobów i technologii cyfrowych wspierających planowanie, dokumentowanie oraz optymalizację procesów produkcyjnych zgodnie z RIS 2030 i Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego. Omówione zostaną również zasady higieny i bezpieczeństwa pracy.

Po krótkiej przerwie, od **9:15 do 9:45**, uczestnicy poznają zasady planowania procesu przygotowania ciasta kruchego i bezy z uwzględnieniem racjonalnego wykorzystania surowców, kontroli gramatur oraz energooszczędnej organizacji pracy. Instruktor omawia technologie ograniczające straty produkcyjne oraz błędy wpływające na zwiększone zużycie surowców i energii (PRT – efektywność zasobowa i energetyczna).

Od **9:45 do 12:00** uczestnicy realizują zasobooszczędny proces produkcji tartaletek. Wykonują ciasto kruche, formują spody i nadzienia oraz planują kolejność działań z wykorzystaniem standaryzacji receptur, kontroli gramatur i rozwiązań ograniczających powstawanie odpadów. W trakcie zajęć wykorzystywane są lokalne i sezonowe surowce oraz zasady ponownego wykorzystania półproduktów zgodnie z gospodarką o obiegu zamkniętym (PRT – FoodTech).

Od **12:00 do 13:00** uczestnicy realizują proces przygotowania gniazdek bezowych, analizując wpływ parametrów technologicznych na jakość produktu oraz zużycie energii. Omawiane są energooszczędne metody obróbki cieplnej oraz rozwiązania wspierające zieloną transformację procesów produkcyjnych w cukiernictwie.

Po przerwie (**13:00–13:45**) odbywa się moduł dotyczący wdrażania zasad **zero waste** i **less waste** w procesach produkcyjnych. Uczestnicy identyfikują miejsca powstawania strat, opracowują sposoby ich ograniczania oraz poznają rozwiązania z zakresu zarządzania odpadami, monitorowania zużycia zasobów i minimalizacji śladu środowiskowego zgodnie z PRT 3.6 i RIS 2030.

Od **14:15 do 16:00** uczestnicy realizują proces produkcji deserów w pucharkach, planując wykorzystanie surowców, dobór technologii oraz organizację pracy w sposób ograniczający zużycie energii i ilość odpadów. Podczas zajęć rozwijają umiejętność projektowania procesu produkcyjnego zgodnego z zasadami efektywności zasobowej i gospodarki o obiegu zamkniętym.

Dzień 2

Od **8:00 do 9:00** uczestnicy analizują proces organizacji produkcji elementów słodkiego stołu, planując kolejność działań, wykorzystanie surowców oraz organizację stanowiska pracy w sposób ograniczający straty materiałowe i czasowe. Omawiane są zasady efektywnego gospodarowania zasobami, ergonomii pracy oraz wpływu właściwego planowania na ograniczenie kosztów i oddziaływania na

środowisko.

Po krótkiej przerwie, od **9:15 do 10:45**, uczestnicy realizują proces przygotowania monoporcji i nowoczesnych deserów zgodnie z zasadami standaryzacji produkcji. Dobierają technologie oraz surowce umożliwiające ograniczenie strat, kontrolę jakości oraz efektywne wykorzystanie składników. Omawiane są rozwiązania FoodTech wspierające nowoczesną i zrównoważoną produkcję cukierniczą.

Od **10:45 do 12:15** uczestnicy projektują i wykonują dekoracje słodkiego stołu z wykorzystaniem materiałów wielokrotnego użytku oraz rozwiązań ograniczających ilość odpadów. Poznają zasady świadomego doboru elementów dekoracyjnych oraz planowania estetyki ekspozycji z uwzględnieniem aspektów środowiskowych i gospodarki o obiegu zamkniętym.

Po przerwie (**12:45–13:45**) uczestnicy opracowują cyfrową dokumentację procesu produkcyjnego. Tworzą receptury, karty technologiczne, kalkulacje zużycia surowców oraz zestawienia umożliwiające kontrolę kosztów, ograniczanie strat i planowanie kolejnych realizacji. Wykorzystywane narzędzia cyfrowe wspierają dokumentowanie procesu oraz wdrażanie rozwiązań zgodnych z ideą Przemysłu 4.0 i zielonej transformacji przedsiębiorstw.

Od **13:45 do 15:00** uczestnicy przygotowują końcową ekspozycję słodkiego stołu, analizując efektywność zastosowanych rozwiązań technologicznych, organizacyjnych i środowiskowych. Oceniają wykorzystanie surowców, poziom powstałych odpadów oraz możliwości dalszej optymalizacji procesu produkcyjnego zgodnie z zasadami GOZ, RIS 2030 oraz Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego.

Od **15:00 do 16:00** przeprowadzana jest **walidacja efektów uczenia się** zgodnie z wymaganiami kwalifikacji. Obejmuje test wiedzy oraz ocenę praktyczną wykonanych zadań, analizę przygotowanej dokumentacji technologicznej i weryfikację umiejętności projektowania zasobooszczędnych procesów produkcyjnych z wykorzystaniem zasad gospodarki o obiegu zamkniętym oraz narzędzi cyfrowych.

Szkolenie składa się z 5 godzin zegarowych zajęć teoretycznych oraz 8 godzin zegarowych zajęć praktycznych. Łączny czas zajęć wynosi 13 godzin zegarowych. W trakcie szkolenia przewidziano 2 godziny zegarowe przerw, wliczanych do czasu usługi, oraz 1 godzinę zegarową walidacji.

Po pozytywnym wyniku walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji oraz umiejętności w zakresie projektowania i realizacji zasobooszczędnych procesów produkcyjnych, z uwzględnieniem zasad zielonej transformacji i gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ), zgodnych z założeniami Programu Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego (PRT), do 3 dni od zakończenia szkolenia.

Kwalifikacja zawodowa, którą nabędzie uczestnik po ukończeniu szkolenia i pozytywnym wyniku walidacji: Cukiernik

Katalog kwalifikacji:

<https://my-ps.eu/katalog-kwalifikacji/>

Walidacja efektów uczenia się

Metody walidacji

1. Test teoretyczny

Uczestnicy przystąpią do pisemnego testu teoretycznego składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru. Test weryfikuje wiedzę wynikającą z efektów uczenia się określonych dla usługi. Ocena dokonywana jest na podstawie klucza odpowiedzi oraz arkusza oceny.

2. Obserwacja w warunkach symulowanych

uczestnik przedkłada wykonaną pracę stanowiącą dowód osiągnięcia efektu uczenia się. Walidator analizuje materiał pod kątem zgodności z kryteriami weryfikacji przypisanymi do danego efektu i odnotowuje wynik w karcie oceny.

Walidator dokonuje analizy przedłożonych dowodów pod kątem zgodności z kryteriami weryfikacji przypisanymi do poszczególnych efektów uczenia się oraz odnotowuje wynik w arkuszu oceny.

Walidacja efektów uczenia się przeprowadzana jest przez:

Fundację My Personality Skills

Wynik egzaminu uczestnik otrzymuje w dniu przeprowadzenia walidacji.

Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji uczestnik otrzymuje w terminie do 3 dni roboczych od dnia uzyskania pozytywnego wyniku walidacji.

Podsumowanie i zgodność z RIS 2030 / PRT

Szkolenie „Profesjonalne szkolenie cukiernicze: monoporcje i słodki stół zgodnie z zasadami zero waste” jest zgodne z kierunkami rozwoju określonymi w **Regionalnej Strategii Innowacji Województwa Śląskiego 2030 (RIS 2030)** oraz **Programie Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego (PRT)**.

RIS 2030

Priorytet: Zrównoważona gospodarka i zielona transformacja

Usługa rozwija kompetencje związane z:

- projektowaniem zasobooszczędnych procesów produkcyjnych,
- wdrażaniem zasad gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ),
- ograniczaniem strat produkcyjnych i odpadów,
- efektywnym wykorzystaniem surowców i energii,
- wdrażaniem rozwiązań wspierających zieloną transformację przedsiębiorstw.

Priorytet: Nowoczesne umiejętności i kapitał ludzki

Szkolenie wspiera:

- rozwój zielonych kompetencji (GreenComp),
- podnoszenie kwalifikacji zawodowych,
- rozwój kompetencji cyfrowych związanych z planowaniem i dokumentowaniem procesów produkcyjnych,
- zwiększenie konkurencyjności uczestników na rynku pracy.

Priorytet: Inteligentne specjalizacje regionu

Szkolenie wpisuje się w inteligentną specjalizację województwa śląskiego:

Przemysły wschodzące – przemysły czasu wolnego i jakości życia.

Zgodność z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego (PRT)

Usługa realizuje założenia:

PRT 3.3 – Rozwój i wdrażanie innowacyjnych technologii oraz procesów zwiększających efektywność wykorzystania zasobów i ograniczających wpływ działalności gospodarczej na środowisko

poprzez:

- projektowanie zasobooszczędnych procesów produkcyjnych,
- ograniczanie strat surowców,
- optymalizację organizacji pracy,
- stosowanie zasad GOZ, zero waste i less waste,
- racjonalne wykorzystanie energii oraz materiałów.

PRT 3.6 – Rozwój technologii cyfrowych wspierających zarządzanie procesami produkcyjnymi oraz wdrażanie rozwiązań Przemysłu 4.0

poprzez:

- opracowywanie kart technologicznych,
- cyfrowe planowanie procesu produkcyjnego,
- dokumentowanie zużycia surowców,
- analizę efektywności procesu,
- wykorzystanie narzędzi cyfrowych wspierających organizację produkcji i ograniczanie strat.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Wprowadzenie do projektowania zasobooszczędnych procesów przygotowania słodkiego stołu zgodnie z GOZ, zieloną transformacją oraz założeniami RIS 2030 i PRT.	Zajęcia	Aneta Lizut	24-10-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 18 -	Przerwa	-	24-10-2026	09:00	09:15	00:15
3 z 18 Projektowanie procesu przygotowania ciasta kruchego i bezy z kontrolą gramatur oraz efektywnym wykorzystaniem surowców	Zajęcia	Aneta Lizut	24-10-2026	09:15	09:45	00:30
4 z 18 Realizacja procesu produkcji tartalek z wykorzystaniem lokalnych surowców, GOZ, standaryzacji procesu oraz rozwiązań FoodTech	Zajęcia	Aneta Lizut	24-10-2026	09:45	12:00	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 18 Realizacja procesu przygotowania gniazdek bezowych z wykorzystaniem energooszczędnych technik i zielonych technologii.	Zajęcia	Aneta Lizut	24-10-2026	12:00	13:00	01:00
6 z 18 -	Przerwa	-	24-10-2026	13:00	13:45	00:45
7 z 18 Wdrażanie zasad GOZ, zero waste i less waste poprzez ograniczanie strat oraz racjonalne gospodarowanie surowcami.	Zajęcia	Aneta Lizut	24-10-2026	13:45	14:10	00:25
8 z 18 Realizacja procesu przygotowania deserów w pucharkach z efektywnym wykorzystaniem energii, surowców i organizacji produkcji	Zajęcia	Aneta Lizut	24-10-2026	14:10	16:00	01:50
9 z 18 Analiza procesu produkcyjnego, identyfikacja obszarów optymalizacji oraz planowanie działań z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych zgodnie z RIS 2030	Zajęcia	Aneta Lizut	25-10-2026	08:00	08:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 18 Projektowanie organizacji Candy Baru z wykorzystaniem zasad GOZ, zero waste oraz efektywnego gospodarowania zasobami	Zajęcia	Aneta Lizut	25-10-2026	08:30	09:00	00:30
11 z 18 -	Przerwa	-	25-10-2026	09:00	09:15	00:15
12 z 18 Realizacja procesu przygotowania ptysiów z wykorzystaniem energooszczędnych metod pracy i zielonych technologii.	Zajęcia	Aneta Lizut	25-10-2026	09:15	11:10	01:55
13 z 18 Realizacja procesu przygotowania i dekoracji donutów z ograniczeniem zużycia energii, surowców i strat produkcyjnych.	Zajęcia	Aneta Lizut	25-10-2026	11:10	12:10	01:00
14 z 18 Projektowanie i wykonanie Cake Popsów zgodnie z zasadami less waste oraz gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ).	Zajęcia	Aneta Lizut	25-10-2026	12:10	13:00	00:50
15 z 18 -	Przerwa	-	25-10-2026	13:00	13:45	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 18 Projektowanie dekoracji deserów z wykorzystaniem materiałów przyjaznych środowisku i zasad zrównoważonego rozwoju.	Zajęcia	Aneta Lizut	25-10-2026	13:45	14:10	00:25
17 z 18 Aranżacja słodkiego stołu oraz tworzenie cyfrowej dokumentacji procesu z wykorzystaniem narzędzi wspierających planowanie i optymalizację.	Zajęcia	Aneta Lizut	25-10-2026	14:10	15:00	00:50
18 z 18 -	Walidacja	-	25-10-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
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	6 472,88 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 262,50 PLN
Koszt osobogodziny brutto	404,56 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,91 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 660,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 350,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Aneta Lizut

Aneta Lizut to doświadczona cukierniczka i właścicielka pracowni wypieków artystycznych „Palce Lizut”. Magister Inżynier Technologii Żywności. Posiada pięcioletnie doświadczenie w pracy z żywnościom. Specjalizuje się w tworzeniu tortów okolicznościowych z dekoracyjnymi figurkami, łącząc tradycyjne techniki cukiernicze z nowoczesnym podejściem do zrównoważonego rozwoju. Ilość przeprowadzonych szkoleń - 400 godzin. Doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

WYKSZTAŁCENIE

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – 2016-2017

Studia Magisterskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie – 2012-2016

Studia Inżynierskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

DOŚWIADCZENIE

Kierownik Działu Technologii i Rozwoju Produktów, Agro-Wodzisław; Wodzisław Śląski – 2018-2021

Technolog-projektant, Eco-Trade; Gliwice – 2017-2018

PALCE LIZUT - torty i Candy bar – 2021-obecnie

SZKOLENIA

2021 - Szkolenie z tortu okolicznościowego z figurką

2021 - Tort Baśniowy - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia tortu piętrowego

2022 - Candy bar - warsztaty z tworzenia

2022 - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia

2024 - VII edycja Słodkiego Klubu - seria szkoleń z zakresu cukiernictwa, dekoracji, marketingu i biznesu

2025 - Szkolenie z zrównoważonego rozwoju- Zielone kwalifikacje

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje profesjonalne **skrypty szkoleniowe**, które stanowią cenne kompendium wiedzy i pozwalają na utrwalenie zdobytych umiejętności.

Organizator zapewnia materiały do prowadzenia części warsztatowej zgodnie z tematem szkolenia, tj. materiały zgodnie ze wskazaniem przez trenera. Materiały niezbędne na użytek uczestników szkolenia trener każdorazowo dostosowuje do potrzeb.

Materiały wykorzystywane podczas szkolenia nie są przekazywane na użytek prywatny dla uczestników szkolenia po jego zakończeniu.

Na czas szkolenia zapewniamy **wszystkie niezbędne produkty i narzędzia do wykonania słodkiego stołu** takie jak: składniki spożywcze zgodne z recepturą, mąka pszenna i mąka migdałowa, cukier biały i brązowy, jaja kurze świeże, masło i śmietanka 30–36%, mleko pasteryzowane, sól spożywcza, proszek do pieczenia, żelatyna spożywcza, skrobia ziemniaczana lub kukurydziana, owoce świeże i mrożone, czekolada deserowa, mleczna i biała, kakao naturalne, pasty orzechowe, aromaty

Informacje dodatkowe

Podstawą zwolnienia z VAT jest § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów (Dz.U. z 2013 r. poz. 1722 z późn. zm.), które określa możliwość zastosowania zwolnienia z podatku VAT w przypadku usług kształcenia zawodowego finansowanych w co najmniej 70% ze środków publicznych.

W przypadku braku dofinansowania lub dofinansowania na poziomie niższym niż 70% - do ceny usługi należy doliczyć 23% VAT

Adres

ul. 3 Maja 18
44-200 Rybnik
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Aneta Nazarow-Sobik

E-mail kontakt@nam.edu.pl

Telefon (+48) 500 051 126