



CMD Consulting
Dawid Domański

★★★★★ 4,9 / 5

393 oceny

Szkolenie - Akademia Tortów Artystycznych – Innowacyjne Warsztaty Cukiernicze z zastosowaniem zielonych kompetencji i technologii cyfrowych – Kwalifikacje

Numer usługi 2026/08/06/162493/3733044

📍 Sosnowiec

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 20:00 h

📅 25.09.2026 do 27.09.2026

6 396,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

319,80 PLN brutto/h

260,00 PLN netto/h

433,33 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Artystyczne
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: • pracowników branży gastronomicznej (cukierników, kucharzy, właścicieli kawiarni i restauracji), • osób planujących rozpoczęcie działalności w zakresie cukiernictwa nowoczesnego, • osób z pasją kulinarną, posiadających podstawową znajomość pracy w kuchni (mile widziane podstawy cukiernictwa).
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
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 do samodzielnego wykonywania zaawansowanych technik dekoracji tortów nowoczesnych – w tym pracy z izomaltem, papierem waflowym, koronką jadalną, kremami na bezie szwajcarskiej oraz technikami przygotowywania biszkoptów do tortów piętrowych – z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju (ekologiczne

materiały dekoracyjne, barwniki naturalne, redukcja odpadów) oraz wykorzystania technologii cyfrowych (narzędzia AI do projektowania dekoracji, wizualizacje tortów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia materiały dekoracyjne stosowane do tortów nowoczesnych oraz ich właściwości	Wymienia rodzaje materiałów dekoracyjnych: papier waflowy, tiul cukierniczy, brokat jadalny, izomalt	Test teoretyczny
	Charakteryzuje właściwości każdego materiału i jego zastosowanie do konkretnych typów dekoracji	Test teoretyczny
Wyjaśnia procesy zachodzące w materiałach podczas obróbki termicznej i chemicznej Charakteryzuje zaawansowane techniki przygotowywania kremów do tortów piętrowych	Opisuje proces twardnienia izomaltu i tradycyjnego cukru w różnych temperaturach	Test teoretyczny
	Wyjaśnia wpływ wilgoci na elastyczność papieru waflowego i przylgnięcie dekoracji	Test teoretyczny
	Wyjaśnia znaczenie temperatury poszczególnych składników dla uzyskania prawidłowej konsystencji	Test teoretyczny
	Opisuje proces przygotowania kremu maślanego na bezie szwajcarskiej i warunki jego stabilności	Test teoretyczny
Rozróżnia właściwości chemiczne i fizyczne materiałów stosowanych w tortach nowoczesnych Charakteryzuje zasady doboru ekologicznych materiałów dekoracyjnych do tortów (barwniki naturalne, dekoracje jadalne, opakowania biodegradowalne)	Charakteryzuje higroskopijność izomaltu w porównaniu do zwykłego cukru i jej wpływ na trwałość	Test teoretyczny
	Wyjaśnia przyczyny lepszej przezroczystości izomaltu w stosunku do tradycyjnego cukru	Test teoretyczny
	Rozróżnia rodzaje opakowań ekologicznych stosowanych do transportu i prezentacji tortów dekoracyjnych (biodegradowalne, kompostowalne, FSC)	Test teoretyczny
	Wskazuje różnice między barwnikami naturalnymi a syntetycznymi w kontekście wpływu na środowisko i bezpieczeństwo żywności	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia narzędzia cyfrowe i AI wspierające projektowanie dekoracji tortów nowoczesnych	Wskazuje zastosowania narzędzi AI w projektowaniu wizualizacji tortów i doboru technik dekoracyjnych	Test teoretyczny
	Dobiera narzędzie cyfrowe do konkretnego zadania (wizualizacja projektu tortu, kalkulator proporcji składników, inspiracje dekoracyjne)	Test teoretyczny
Przygotowuje biszkopt do tortów piętrowych o maksymalnej stabilności i odporności Nakłada koronkę jadalną na powierzchnię tortu z zapewnieniem prawidłowego przylgnięcia	Schładza upieczony biszkopt w formie przed wyjęciem i zawinięciem dla zachowania struktury	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykonuje krojenie biszkoptu z zachowaniem jego integralności i jednorodności warstw	Analiza dowodów i deklaracji
	Przygotowuje powierzchnię tynku poprzez nałożenie warstwy świeżego kremu jako kleju	Analiza dowodów i deklaracji
	Dopasowuje koronkę jadalną do konturu tortu bez odchyłeń i nierówności	Analiza dowodów i deklaracji
Formuje elastyczne dekoracje z papieru waflowego poprzez odpowiednią obróbkę materiału	Zwilża papier wafłowy parą wodną w celu osiągnięcia żądanej plastyczności	Analiza dowodów i deklaracji
	Kształtuje trójwymiarowe elementy dekoracyjne takie jak kwiaty i liście z papieru wafłowego	Analiza dowodów i deklaracji
Pracuje z izomalem do tworzenia przezroczystych i trwałych dekoracji cukierniczych Dobiera ekologiczne zamienniki materiałów dekoracyjnych minimalizujące wpływ na środowisko	Rozpuszcza i barwi izomalt w odpowiedniej temperaturze bez utraty przezroczystości	Analiza dowodów i deklaracji
	Formuje ozdobne elementy z izomaltu zachowując jego twardość i estetykę	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje naturalne alternatywy dla syntetycznych materiałów dekoracyjnych (barwniki roślinne, jadalne kwiaty, eko-brokat)	Analiza dowodów i deklaracji
	Planuje wykorzystanie resztek materiałów dekoracyjnych (obcinki papieru wafłowego, resztki izomaltu) w celu minimalizacji odpadów	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wskazuje sposoby wykorzystania narzędzi AI do planowania dekoracji i wizualizacji projektu tortu	Dobiera narzędzie AI (ChatGPT, Gemini, Midjourney) do zadania projektowania dekoracji tortu	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje sposób formułowania promptów do generowania wizualizacji i inspiracji dekoracyjnych	Analiza dowodów i deklaracji
Przekazuje wiedzę i doświadczenie współpracownikom w środowisku pracy cukierniczej	Wyjaśnia współpracownikom techniki pracy z nowoczesnymi materiałami dekoracyjnymi	Analiza dowodów i deklaracji
	Wspiera działania zespołowe mające na celu poprawę jakości i wydajności pracy	Analiza dowodów i deklaracji
Ocenia jakość wykonanej pracy i wprowadza działania usprawniające procesy pracy	Identyfikuje niezgodności w jakości wykonanych tortów i proponuje rozwiązania	Analiza dowodów i deklaracji
	Rekomenduje ulepszenia w metodach pracy na podstawie obserwacji i doświadczenia	Analiza dowodów i deklaracji
Zarządza czasem pracy zapewniając realizację zadań w standardowych normach czasowych	Planuje poszczególne etapy pracy w celu spełnienia zaplanowanych terminów realizacji	Analiza dowodów i deklaracji
	Optymalizuje sekwencję czynności do zmniejszenia czasu bez utraty jakości	Analiza dowodów i deklaracji
Wykazuje odpowiedzialność i zaangażowanie w realizacji zadań cukierniczych	Dokładnie wykonuje polecenia i wytyczne dotyczące bezpieczeństwa pracy i higieny	Analiza dowodów i deklaracji
	Utrzymuje wysokie standardy profesjonalizmu i staranności w każdym aspekcie pracy	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje sposoby komunikowania klientom ekologicznych wartości stosowanych materiałów dekoracyjnych	Analiza dowodów i deklaracji
Promuje postawy proekologiczne w zakresie doboru materiałów dekoracyjnych i zarządzania odpadami w pracowni cukierniczej	Dobiera argumenty przekonujące zespół do wdrożenia zrównoważonych praktyk w dekorowaniu tortów	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Komunikuje się z klientami za pośrednictwem platform cyfrowych w zakresie projektowania i prezentacji tortów	Wskazuje zasady profesjonalnej komunikacji cyfrowej z klientami (prezentacja portfolio, konsultacje online, zamówienia)	Analiza dowodów i deklaracji
	Dobiera kanał komunikacji cyfrowej do rodzaju kontaktu z klientem (email, messenger, Instagram, formularz zamówień)	Analiza dowodów i deklaracji

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/qualifications/>

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

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja SP zoo
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey Ltd

Program

Uczestnicy nabędą kwalifikacje specjalisty tortów nowoczesnych i dekoracji ICVC/STD 16325.25 w module Green + Digital poprzez naukę zaawansowanych technik dekoracyjnych (izomalt, papier waflowy, koronka jadalna, kremy na bezie szwajcarskiej), zasad zrównoważonego doboru materiałów dekoracyjnych oraz nowoczesnych technologii cyfrowych (AI w projektowaniu dekoracji, wizualizacje, komunikacja cyfrowa z klientami).

Usługa wpisuje się w cel projektu poprzez rozwijanie zielonych kompetencji oraz kompetencji cyfrowych w rozumieniu regulaminu projektu. Program szkolenia obejmuje treści z zakresu:

- Regionalnej Inteligentnej Specjalizacji Zielona Gospodarka (RIS Województwa Śląskiego 2030) – modele produkcji cukierniczej oparte na efektywnym wykorzystaniu zasobów, ograniczeniu odpadów i niskoemisyjności
- GOZ (Gospodarka o obiegu zamkniętym) – minimalizacja marnotrawstwa surowców, zagospodarowanie resztek (papier waflowy, izomalt, krem)
- PRT WSL 4.5.1 (Technologie cyfrowe i AI) – narzędzia cyfrowe i AI w projektowaniu i wizualizacji dekoracji tortów
- PRT WSL 4.5.3 (Bezpieczeństwo informacji) – ochrona danych klientów zgodnie z RODO w komunikacji cyfrowej

- Zielone umiejętności – dobór ekologicznych materiałów dekoracyjnych, barwniki naturalne zamiast syntetycznych, opakowania biodegradowalne, less-waste, promowanie postaw proekologicznych

STRUKTURA SZKOLENIA

Szkolenie realizowane jest w ciągu 3 dni: dzień pierwszy (piątek) obejmuje część teoretyczną (zielone kompetencje oraz technologie cyfrowe i AI zgodnie z PRT WSL), dni drugi i trzeci (sobota–niedziela) obejmują intensywne warsztaty praktyczne w pracowni cukierniczej. Szkolenie prowadzone jest w godzinach zegarowych (1 godzina = 60 minut). Przerwy wliczają się w łączny czas trwania usługi.

Warunkiem osiągnięcia celów jest udział w min. 80% zajęć.

DZIEŃ 1 – PIĄTEK 07.08.2026 – CZĘŚĆ TEORETYCZNA (08:00 - 12:00)

Moduł I. Wprowadzenie i zielone kompetencje w cukiernictwie (TEORIA – 1 godz. 30 min) – 08:00–09:30

- Omówienie planu szkolenia, zasad organizacji pracy i BHP, podział na zespoły warsztatowe
- Zrównoważone cukiernictwo dekoracyjne: ekologiczne materiały dekoracyjne, barwniki naturalne vs syntetyczne (wpływ na środowisko i bezpieczeństwo żywności), jadalne alternatywy dla materiałów jednorazowych
- Opakowania ekologiczne do transportu i prezentacji tortów: biodegradowalne, kompostowalne, FSC
- Minimalizacja odpadów dekoracyjnych (GOZ): zagospodarowanie resztek papieru waflowego, obcinków izomaltu, resztek kremu – filozofia less-waste w pracowni
- RIS Województwa Śląskiego 2030 – Zielona Gospodarka: jak pracownia cukiernicza wpisuje się w cele inteligentnej specjalizacji regionalnej
- Zielone umiejętności: planowanie zrównoważonej pracy, ograniczanie zużycia surowców i energii, promowanie postaw proekologicznych w zespole i wobec klientów

Przerwa (15 min) – 09:30–09:45

Moduł II. Technologie cyfrowe i AI w pracy cukiernika – PRT WSL 4.5.1 i 4.5.3 (TEORIA – 2 godz. 15 min) – 09:45–12:00

- Narzędzia AI w projektowaniu dekoracji tortów: ChatGPT/Gemini (opisy, kalkulacje), Midjourney/DALL-E (wizualizacje), Canva AI (mockupy) – PRT WSL 4.5.1
- Formułowanie promptów do generowania wizualizacji tortów – podstawy prompt engineeringu dla cukierników
- Dobór narzędzia cyfrowego do zadania: wizualizacja projektu, kalkulator proporcji składników, inspiracje dekoracyjne
- Komunikacja cyfrowa z klientami: prezentacja portfolio, konsultacje online, kanały komunikacji (Instagram, Messenger, e-mail, formularz zamówień)
- Ochrona danych klientów w działalności cukierniczej: zgody na zdjęcia, RODO w komunikacji, bezpieczne przechowywanie danych – PRT WSL 4.5.3

DZIEŃ 2 – SOBOTA 08.08.2026 – WARSZTATY PRAKTYCZNE (08:00–16:00)

Moduł 1. Materiałoznawstwo dekoracyjne (08:00–09:45)

- Rodzaje i właściwości materiałów: papier wafłowy, tiul cukierniczy, brokat jadalny, izomalt
- Procesy termiczne i chemiczne, dobór materiałów do typów dekoracji i efektów wizualnych

Przerwa (09:45–10:00)

Moduł 2. Biskopt piętrowy i kremy na bezie szwajcarskiej (10:00–12:00)

- Biskopt o maksymalnej stabilności, schładzanie i krojenie z zachowaniem integralności warstw
- Krem maślany na bezie szwajcarskiej, tynkowanie (crumb coat)

Przerwa obiadowa (12:00–12:45)

Moduł 3. Dekoracje: koronka jadalna, papier wafłowy, techniki formowania (12:45–14:30)

- Nakładanie koronki jadalnej, praca z papierem wafłowym (zwilżanie, formowanie elementów 3D)

Przerwa (14:30–14:45)

Moduł 3 cd. Izomalt (14:45–16:00)

– Rozpuszczanie, barwienie, formowanie przezroczystych elementów 3D z zachowaniem twardości i estetyki

DZIEŃ 3 – NIEDZIELA 09.08.2026 – WARSZTATY PRAKTYCZNE (08:00–16:00)

Moduł 4. Zrównoważone cukiernictwo – warsztaty (08:00–09:45)

– Praktyczny dobór ekologicznych zamienników materiałów dekoracyjnych

– Porównanie barwników naturalnych (burak, kurkuma, spirulina, węgiel aktywny) i syntetycznych

– Dobór opakowań eko, zagospodarowanie resztek dekoracyjnych

Przerwa (09:45–10:00)

Moduł 5. Narzędzia cyfrowe i AI – warsztaty (10:00–12:00)

– Generowanie wizualizacji tortu za pomocą AI, formułowanie promptów, tworzenie opisu tortu na Instagram

Przerwa obiadowa (12:00–12:45)

Moduł 6. Kompetencje społeczne (12:45–14:15)

– Praca zespołowa, przekazywanie wiedzy, ocena jakości i działania usprawniające, zarządzanie jakością

Przerwa (14:15–14:30)

Moduł 6 cd. (14:30–15:30)

– Zarządzanie czasem, odpowiedzialność, promowanie postaw proekologicznych, podsumowanie, dyskusja grupowa

Walidacja (15:30–16:00 – Podmiot Zewnętrzny: ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.)

– Test online z wynikiem generowanym automatycznie + analiza dowodów i deklaracji, zakończenie

Szkolenie prowadzone jest w godzinach zegarowych. Przerwy wliczają się w łączny wymiar godzinowy usługi. Łączny czas trwania usługi: 20 godzin zegarowych.

Podział godzinowy usługi:

– Część teoretyczna (piątek): 3 godz. 45 min

– Część praktyczna (sobota–niedziela): 13 godz. 00 min

– Walidacja: 30 minut

– Przerwy: 2 godz. 45 minut

Razem: 20 godzin zegarowych

WARUNKI ORGANIZACYJNE

Część teoretyczna (dzień 1) realizowana jest w sali konferencyjnej wyposażonej w rzutnik multimedialny, ekran, flipchart i dostęp do internetu (Wi-Fi). Uczestnicy pracują z własnym smartfonem lub laptopem z dostępem do internetu w celu pracy z narzędziami AI i cyfrowymi.

Część praktyczna (dni 2–3) realizowana jest w pracowni cukierniczej. Uczestnicy pracują w zespołach warsztatowych maksymalnie 3-osobowych (przy 12 uczestnikach – 4 zespoły). Każdy zespół ma do dyspozycji samodzielne stanowisko robocze wyposażone w: blat roboczy ze stali nierdzewnej, dostęp do pieca konwekcyjnego i płyty grzewczej, mikser planetarny, wagę, termometr cukierniczy, palnik, zestaw narzędzi dekoratorskich (szpatułki, rękawy z tyłkami, formy silikonowe, packi) oraz komplet surowców i materiałów dekoracyjnych (biszkopt, składniki kremu na bezie szwajcarskiej, izomalt, papier wafłowy, koronka jadalna, barwniki naturalne, opakowania ekologiczne). Każdy uczestnik samodzielnie wykonuje wszystkie techniki objęte programem; praca w zespole dotyczy wyłącznie organizacji stanowiska i etapów wspólnych (np. przygotowanie biszkoptu piętrowego).

Dostawca Usług zapewnia wszystkie surowce, materiały dekoracyjne, odzież ochronną (fartuchy, rękawice) oraz sprzęt. Uczestnicy nie ponoszą dodatkowych kosztów materiałowych.

ORGANIZACJA WALIDACJI

Walidacja przeprowadzana jest ostatniego dnia szkolenia (15:30–16:00) przez podmiot zewnętrzny – ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. Efekty z kategorii wiedza sprawdzane są testem teoretycznym z wynikiem generowanym automatycznie na platformie ICVC (test online, pytania zamknięte; uczestnik korzysta z własnego smartfona lub laptopa, Dostawca zapewnia dostęp do internetu). Efekty z kategorii umiejętności i kompetencje społeczne walidowane są metodą analizy dowodów i deklaracji – dowodami są prace wykonane w trakcie warsztatów (biszkopt, dekoracje z izomaltu, papieru waflowego i koronki jadalnej, wizualizacje AI) oraz deklaracje uczestnika, oceniane przez asesora ICVC niezależnego od trenerów. Wynik testu dostępny jest bezpośrednio po jego zakończeniu; certyfikat wydawany jest przez Talent Odyssey Ltd w terminie do 7 dni roboczych od daty walidacji.

Podmiot walidujący: ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. (podmiot zewnętrzny w stosunku do Dostawcy Usług). Certyfikat kwalifikacji ICVC/STD 16325.25 „Specjalista tortów nowoczesnych i dekoracji” wydawany po pozytywnym wyniku walidacji.

Okres oczekiwania na wynik walidacji: wynik testu online generowany jest automatycznie; wydanie certyfikatu ICVC/STD następuje w terminie do 7 dni roboczych od daty przeprowadzenia walidacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Moduł I — Wprowadzenie i zielone kompetencje w cukiernictwie (teoria): zrównoważone cukiernictwo, eko-materiały dekoracyjne, barwniki naturalne, opakowania biodegradowane, Inne, GOZ i less-waste,	Zajęcia	Damian Setnik	25-09-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 18 —	Przerwa	-	25-09-2026	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 18 Moduł II – Technologie cyfrowe i AI w cukiernictwie – PRT WSL 4.5.1 i 4.5.3 (teoria): narzędzia AI w projektowaniu dekoracji, prompt engineering, komunikacja cyfrowa z klientem, RODO/ochrona danych	Zajęcia	Damian Setnik	25-09-2026	09:45	12:00	02:15
4 z 18 Moduł 1 – Materiałoznawstwo dekoracyjne: materiały, właściwości, procesy	Zajęcia	Krystian Cydejko	26-09-2026	08:00	09:45	01:45
5 z 18 -	Przerwa	-	26-09-2026	09:45	10:00	00:15
6 z 18 Moduł 2 – Biszkopt piętrowy, kremy na bezie szwajcarskiej, tynkowanie	Zajęcia	Krystian Cydejko	26-09-2026	10:00	12:00	02:00
7 z 18 -	Przerwa	-	26-09-2026	12:00	12:45	00:45
8 z 18 Moduł 3 – Dekoracje: koronka jadalna, papier waflowy, techniki formowania	Zajęcia	Krystian Cydejko	26-09-2026	12:45	14:30	01:45
9 z 18 -	Przerwa	-	26-09-2026	14:30	14:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 18 Moduł 3 cd. — Izomalt: rozpuszczanie, barwienie, formowanie elementów 3D	Zajęcia	Krystian Cydejko	26-09-2026	14:45	16:00	01:15
11 z 18 Moduł 4 — Zrównoważone cukiernictwo (warsztaty): praktyczny dobór eko-materiałów, barwniki naturalne, opakowania biodegradowalne, zagospodarowanie resztek	Zajęcia	Krystian Cydejko	27-09-2026	08:00	09:45	01:45
12 z 18 -	Przerwa	-	27-09-2026	09:45	10:00	00:15
13 z 18 Moduł 5 — Narzędzia cyfrowe i AI (warsztaty): generowanie wizualizacji tortu, prompt engineering, opis na social media	Zajęcia	Krystian Cydejko	27-09-2026	10:00	12:00	02:00
14 z 18 -	Przerwa	-	27-09-2026	12:00	12:45	00:45
15 z 18 Moduł 6 — Kompetencje społeczne: praca zespołowa, zarządzanie jakością	Zajęcia	Krystian Cydejko	27-09-2026	12:45	14:15	01:30
16 z 18 -	Przerwa	-	27-09-2026	14:15	14:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 18 Moduł 6 cd. — Zarządzanie czasem, odpowiedzialność, podsumowanie	Zajęcia	Krystian Cydejko	27-09-2026	14:30	15:30	01:00
18 z 18 -	Walidacja	-	27-09-2026	15:30	16:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	20:00
w tym suma godzin zajęć	16:45
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:45
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	23:00

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, jeżeli 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	6 396,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	319,80 PLN

Koszt osobogodziny netto	260,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	101,63 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	101,63 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	20:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Krystian Cydejko

Absolwent Szkoły Gastronomicznej w Katowicach im. Gustawa Morcinka oraz Trener Kulinarny. Szef kuchni z 22-letnim doświadczeniem, zdobywanym w restauracjach najlepszych hoteli w Polsce, a także w renomowanych restauracjach odznaczonych gwiazdkami Michelin we Francji, gdzie przez dwa lata zgłębiał tajniki tamtejszej kuchni.

Specjalista w dziedzinie deserów, wołowiny oraz kuchni francuskiej. Juror licznych konkursów kulinarnych, a także zdobywca Złotego Durszlaka w 14. edycji konkursu „Śląskie Smaki”.

Od 2021 roku aktywnie prowadzi szkolenia kulinarne, podczas których przeszkolił już ponad 100 kursantów – zarówno pasjonatów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Trener posiada kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat



2 z 2

Damian Setnik

Damian Setnik – trener i praktyk branży gastronomicznej z ponad 15-letnim doświadczeniem zawodowym. Od 16. roku życia związany z gastronomią, dzięki czemu poznał funkcjonowanie branży HoReCa na wielu poziomach – od pracy operacyjnej po zarządzanie zespołami i przedsiębiorstwem gastronomicznym. W latach 2018–2024 prowadził własny lokal gastronomiczny, odpowiadając za zarządzanie personelem, organizację pracy, optymalizację kosztów oraz rozwój działalności. W latach 2024–2026 pełnił funkcję Menadżera Restauracji Hotelowej w pięciogwiazdkowym Hotelu Crystal Mountain w Wiśle, obsługującym nawet 1200 gości. Do jego obowiązków należało zarządzanie zespołami, organizacja procesów gastronomicznych oraz

wdrażanie rozwiązań zwiększających efektywność wykorzystania zasobów zgodnie z filozofią zero waste. Posiada aktualne doświadczenie zawodowe zdobyte w okresie nie wcześniejszym niż 5 lat przed datą publikacji usług rozwojowych w BUR. Specjalizuje się w zarządzaniu gastronomią, organizacji pracy, budowaniu efektywnych zespołów oraz wdrażaniu zielonych i cyfrowych rozwiązań w przedsiębiorstwach. Swoje kompetencje rozwija poprzez udział w szkoleniach z zakresu sztucznej inteligencji, gospodarki obiegu zamkniętego, ESG, śladu węglowego organizacji, transformacji energetycznej, cyberbezpieczeństwa oraz cyfrowych paszportów produktów. Łączy wieloletnią praktykę biznesową z aktualną wiedzą dotyczącą zrównoważonego rozwoju i nowoczesnych technologii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne i sprzęt wykorzystywany podczas zajęć: prezentacja multimedialna, skrypt

Materiały jakie uczestnicy otrzymują na własność: teczka kursanta zawierająca notatki,

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat. Smartfon z dostępem do internetu w celu realizacji testu online oraz pracy z narzędziami cyfrowymi.

Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: § 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

Szkolenia przeprowadzamy zgodnie z wymaganiami BHP oraz HPP.

Adres

ul. gen. Stefana Grot-Roweckiego 64
41-200 Sosnowiec
woj. śląskie

Moduły 1 i 2, odbędą się zgodnie z harmonogramem, w piątek 25 września, w godzinach 8-12, pod adresem:
Hotel Podium Sala konferencyjna Osiedle Bajcary 13, 43-460 Wisła

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



DAWID DOMAŃSKI

E-mail dawid.domanski@cmdconsulting.pl

Telefon (+48) 509 600 007