



Szkolenie z tworzenia tortu piętrowego Lambeth Cake z dekoracjami maślanymi – wykonanie, stabilizacja i dekoracja w duchu zielonego cukiernictwa

Numer usługi 2026/08/26/178215/3768949

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

304 oceny

📍 Rybnik

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 14.11.2026 do 18.11.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwojem w obszarze nowoczesnego rzemiosła cukierniczego, w szczególności:

- cukierników pracujących w pracowniach cukierniczych, cukierniach, restauracjach, firmach cateringowych,
- osób prowadzących lub planujących działalność w branży cukierniczo-gastronomicznej,
- osób wykonujących torty artystyczne hobbystycznie lub komercyjnie,
- pracowników MŚP z sektora gastronomicznego,
- osób chcących podnieść kwalifikacje zawodowe w obszarze dekoracji i technologii cukierniczych,
- osób zainteresowanych wdrażaniem zielonych kompetencji

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

13-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestnika do planowania, organizacji i realizacji procesów cukierniczych z wykorzystaniem zasad efektywnego gospodarowania surowcami, ograniczania strat materiałowych oraz minimalizacji odpadów produkcyjnych. Uczestnik nabywa umiejętność monitorowania zużycia zasobów, organizacji pracy zgodnie z zasadami zrównoważonej produkcji oraz wdrażania rozwiązań wspierających gospodarkę zasobooszczędną wykorzystując tort Lambeth Cake jako narzędzie praktyczne.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Analizuje proces produkcji tortu piętrowego pod kątem zużycia surowców, powstawania odpadów oraz możliwości ograniczania strat materiałowych	Identyfikuje etapy procesu produkcyjnego generujące największe zużycie surowców	Test teoretyczny
	Wskazuje źródła powstawania odpadów podczas produkcji i dekoracji tortów	Test teoretyczny
	Charakteryzuje rozwiązania ograniczające straty materiałowe w procesie cukierniczym	Test teoretyczny
	Wyjaśnia znaczenie efektywnego gospodarowania zasobami w działalności cukierniczej	Test teoretyczny
Planuje i organizuje proces wykonania tortu zgodnie z zasadami efektywnego gospodarowania surowcami i ograniczania odpadów produkcyjnych	Opracowuje plan realizacji procesu produkcyjnego	Analiza dowodów i deklaracji
	Dobiera ilość surowców odpowiednią do planowanego wyrobu	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje działania ograniczające nadmierne zużycie materiałów	Analiza dowodów i deklaracji
	Organizuje stanowisko pracy w sposób wspierający efektywne wykorzystanie zasobów	Analiza dowodów i deklaracji
Dobiera i wykorzystuje surowce oraz materiały cukiernicze w sposób ograniczający straty materiałowe i ilość odpadów produkcyjnych	Dobiera ilość kremów, barwników i materiałów dekoracyjnych do planowanego projektu	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykorzystuje surowce zgodnie z przygotowaną dokumentacją procesu	Analiza dowodów i deklaracji
	Dokumentuje zastosowane rozwiązania ograniczające straty materiałowe	Analiza dowodów i deklaracji
	Uzasadnia sposób wykorzystania surowców podczas realizacji projektu	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Realizuje proces wykonania tortu piętrowego Lambeth z zastosowaniem rozwiązań ograniczających zużycie surowców, liczbę poprawek oraz powstawanie odpadów	Wykonuje konstrukcję tortu zgodnie z założeniami projektu	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje rozwiązania ograniczające nadmierne zużycie kremów i materiałów dekoracyjnych	Analiza dowodów i deklaracji
	Ogranicza liczbę błędów i poprawek powodujących straty materiałowe	Analiza dowodów i deklaracji
	Dokumentuje przebieg realizacji projektu	Analiza dowodów i deklaracji
Monitoruje zużycie surowców oraz dokumentuje przebieg procesu produkcyjnego z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych wspierających zarządzanie środowiskowe	Prowadzi dokumentację procesu produkcyjnego	Analiza dowodów i deklaracji
	Rejestruje zużycie surowców wykorzystanych podczas realizacji projektu	Analiza dowodów i deklaracji
	Sporządza zestawienie materiałów wykorzystanych do wykonania tortu	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykonuje dokumentację fotograficzną procesu realizacji	Analiza dowodów i deklaracji
	Ocenia wpływ własnych działań na zużycie surowców oraz ilość powstających odpadów podczas realizacji procesu produkcyjnego	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje działania sprzyjające racjonalnemu gospodarowaniu surowcami i ograniczaniu strat materiałowych	Test teoretyczny
Uwzględnia zasady efektywnego gospodarowania zasobami i ograniczania odpadów podczas organizacji i realizacji procesów cukierniczych	Formułuje wnioski dotyczące usprawnienia organizacji procesu produkcyjnego w zakresie efektywnego wykorzystania zasobów	Analiza dowodów i deklaracji
	Uzasadnia potrzebę stosowania rozwiązań ograniczających powstawanie odpadów i wspierających efektywność zasobową w działalności cukierniczej	Test teoretyczny

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/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

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

Szkolenie łączy rozwój umiejętności wykonywania tortu piętrowego w stylu Lambeth z nabywaniem kompetencji związanych z efektywnym gospodarowaniem surowcami, ograniczaniem strat materiałowych, monitorowaniem zużycia zasobów oraz dokumentowaniem procesu produkcyjnego. Uczestnicy rozwijają kompetencje zgodne z kierunkami RIS 2030 w obszarze zielonej gospodarki i efektywności zasobowej oraz z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego 2019–2030, w szczególności z obszarem 3.3 Technologie gospodarowania odpadami oraz 3.6 Technologie zarządzania środowiskiem.

DZIEŃ 1 08:00–09:00

Wprowadzenie do szkolenia oraz planowanie procesu produkcyjnego

- Omówienie celów szkolenia i przebiegu usługi
- Wprowadzenie do technologii wykonywania tortów piętrowych
- Opracowanie karty technologicznej tortu
- Planowanie procesu produkcyjnego i kolejności wykonywania prac
- Standaryzacja zużycia surowców
- Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami efektywnego gospodarowania zasobami
- Zasady bezpiecznej i ergonomicznej pracy
- Ograniczanie wykorzystania materiałów jednorazowych
- Identyfikacja miejsc powstawania strat materiałowych w procesie produkcyjnym

09:00–09:15 Przerwa

09:15–11:00

Budowa tortu piętrowego – przygotowanie bazy i stabilnej konstrukcji

- Poziomowanie blatów
- Stabilizacja pięter z wykorzystaniem podkładów i wsporników
- Dobór gramatur oraz struktury ciasta do planowanego projektu.
- Analiza wpływu konstrukcji tortu na ilość wykorzystywanych surowców
- Ograniczanie strat materiałowych podczas przygotowania konstrukcji
- Racjonalne wykorzystanie surowców na etapie przygotowania bazy tortu
- Identyfikacja błędów powodujących zwiększone zużycie materiałów

11:00–13:00

Przygotowanie kremu masłanego oraz zarządzanie zużyciem surowców

- Rodzaje kremów maślanych i ich zastosowanie
- Planowanie ilości kremu do poszczególnych etapów realizacji.
- Barwienie i łączenie kolorów
- Analiza zapotrzebowania na barwniki
- Ograniczanie strat surowców podczas przygotowania kremów
- Wykorzystanie dokumentacji technologicznej do kontroli zużycia materiałów
- Przygotowanie pierwszej warstwy tynku zabezpieczającego
- Identyfikacja przyczyn nadmiernego zużycia kremów i materiałów pomocniczych

13:00–13:30 Przerwa

13:30–15:00

Tynkowanie tortu i kontrola efektywności materiałowej

- Wyrównywanie powierzchni tortu
- Praca z narzędziami do wygładzania
- Kontrola grubości warstw kremu
- Ograniczanie nadmiernego zużycia materiałów podczas tynkowania
- Standaryzacja grubości warstw
- Analiza błędów wpływających na wzrost zużycia surowców
- Przygotowanie tortu do wykonania dekoracji Lambeth

15:00–16:00

Podstawy dekoracji Lambeth

- Charakterystyka stylu Lambeth
- Rodzaje tylek wykorzystywanych w dekoracjach
- Ćwiczenia podstawowych ruchów dekoratorskich
- Ocena konsystencji kremu
- Planowanie pracy ograniczające konieczność wykonywania poprawek
- Ograniczanie strat materiałowych podczas ćwiczeń dekoratorskich
- Wykorzystanie materiałów dekoracyjnych zgodnie z planowanym zapotrzebowaniem

DZIEŃ 2

08:00–09:00

Ćwiczenia technik dekoracyjnych Lambeth

- Wykonywanie podstawowych elementów dekoracyjnych
- Kontrola nacisku i precyzji pracy
- Powtarzalność wzorów
- Organizacja pracy ograniczająca zużycie materiałów
- Ograniczanie liczby błędów generujących odpady produkcyjne
- Analiza wpływu poprawek na zużycie surowców

09:00–09:15 Przerwa

09:15–10:00

Łączenie kolorów i planowanie dekoracji

- Tworzenie palety kolorystycznej
- Łączenie odcieni w dekoracjach Lambeth
- Planowanie ilości barwników i materiałów dekoracyjnych
- Ograniczanie nadmiernego zużycia surowców podczas przygotowania dekoracji
- Analiza wpływu zastosowanych rozwiązań na efektywność materiałową procesu

10:00–12:00

Wykonanie dekoracji tortu Lambeth

- Nakładanie dekoracji charakterystycznych dla stylu Lambeth
- Tworzenie dekoracji wielowarstwowych
- Zachowanie symetrii i proporcji kompozycji

- Efektywne wykorzystanie kremów i materiałów dekoracyjnych
- Ograniczanie liczby poprawek powodujących straty materiałowe
- Dokumentowanie zastosowanych rozwiązań ograniczających zużycie surowców

12:00–13:00

Technologia monitorowania zużycia zasobów i ograniczania wpływu na środowisko – PRT 3.3 i 3.6

Cyfrowa karta procesu produkcyjnego

- tworzenie karty technologicznej tortu w formie cyfrowej,
- ewidencja gramatur surowców na poszczególnych etapach produkcji,
- kalkulacja zapotrzebowania na barwniki z wykorzystaniem arkusza kalkulacyjnego jako narzędzia planowania produkcji i kontroli zużycia surowców.

Technologia pomiaru odpadów

- ważenie odpadów z podziałem na frakcje: krem, ciasto, opakowania,
- wykorzystanie wagi cyfrowej i arkusza rejestracji danych,
- analiza miejsc powstawania strat materiałowych,
- identyfikacja działań ograniczających zużycie zasobów,
- minimalizacja ilości odpadów produkcyjnych.

Narzędzia optymalizacji materiałowej

- kalkulator ilości kremu do technik Lambeth,
- standaryzacja grubości tynku,
- procedura ponownego wykorzystania nadwyżek z wykorzystaniem kalkulatora technologicznego oraz standaryzacji gramatur surowców.

Dokumentacja cyfrowa jako technologia jakości

- fotografia etapów realizacji jako dowód walidacyjny,
- checklista technologiczna,
- raport efektywności materiałowej,
- analiza wykorzystania zasobów na podstawie zgromadzonych danych.

13:00–13:30 Przerwa

13:30–15:00

Analiza procesu produkcyjnego i przygotowanie dokumentacji końcowej

- Wykończenie tortu i prezentacja efektu końcowego
- Dokumentacja fotograficzna wykonanej pracy
- Analiza przebiegu procesu produkcyjnego
- Ocena wykorzystania surowców.
- Analiza źródeł powstawania odpadów
- Formułowanie wniosków dotyczących ograniczania strat materiałowych
- Opracowanie rekomendacji dotyczących usprawnienia procesu produkcyjnego
- Przygotowanie dokumentacji do walidacji

15:00–16:00

Walidacja – egzamin

Metody walidacji:

1. 1. Test teoretyczny

Uczestnicy przystąpią do pisemnego egzaminu teoretycznego składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru obejmujących zagadnienia wynikające z efektów uczenia się. Analiza dowodów i deklaracji-Walidator analizuje przedstawione przez uczestnika dowody potwierdzające osiągnięcie efektów uczenia się.

Ocena prowadzona jest na podstawie arkusza walidacji zawierającego kryteria zgodne z efektami uczenia się.

Egzamin – walidacja efektów przeprowadzona przez: Fundacja My Personality Skills.

Wynik egzaminu uczestnik otrzymuje w ten sam dzień, w którym odbywa się egzamin. Certyfikat potwierdzający zdobycie kwalifikacji uczestnik otrzyma do 3 dni od wyniku walidacji.

Po zdaniu egzaminu uczestnik zdobywa kwalifikację wolnorynkową: Specjalista ds. wykonywania dekoracyjnych tortów okazjonalnych z elementami figurek dekoracyjnych

Walidacja jest wliczona do procesu kształcenia.

Powiązanie z RIS 2030 i PRT 2019–2030

Usługa wpisuje się w założenia Regionalnej Strategii Innowacji Województwa Śląskiego 2030 w zakresie rozwoju kompetencji wspierających transformację w kierunku zielonej gospodarki, efektywności zasobowej oraz doskonalenia procesów produkcyjnych poprzez racjonalne gospodarowanie surowcami i ograniczanie strat materiałowych.

Usługa jest powiązana z PRT Woj. Śląskiego 2019–2030, Obszar 3 – Technologie dla ochrony środowiska:

3.3 Technologie gospodarowania odpadami:

- identyfikacja źródeł powstawania odpadów,
- pomiar i analiza odpadów produkcyjnych,
- ograniczanie strat materiałowych,
- wdrażanie rozwiązań zmniejszających ilość odpadów powstających w procesie produkcyjnym.

3.6 Technologie zarządzania środowiskiem:

- monitorowanie zużycia surowców,
- prowadzenie cyfrowej dokumentacji procesu,
- analiza efektywności wykorzystania zasobów,
- wykorzystanie narzędzi cyfrowych wspierających planowanie i kontrolę procesu produkcyjnego.

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. Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych. Uczestnik biorący udział w usłudze nie musi posiadać wiedzy i umiejętności z zakresu programu usługi – kształcimy od podstaw. Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestników: brak.

Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowo–warsztatowej, dostosowanej do prowadzenia zajęć teoretycznych oraz praktycznych. W części teoretycznej uczestnicy pracują wspólnie przy stole szkoleniowym. Każdy uczestnik ma zapewnione indywidualne miejsce siedzące oraz materiały szkoleniowe. Część praktyczna realizowana jest przy dwóch stołach warsztatowych. Przy jednym stole pracuje maksymalnie 6 uczestników. Każdy uczestnik posiada indywidualne stanowisko pracy umożliwiające samodzielne wykonanie tortu oraz zapewnione indywidualne narzędzia i materiały niezbędne do realizacji ćwiczeń praktycznych, w tym m.in. podkłady cukiernicze i akcesoria.

Uczestnicy korzystają również ze wspólnego wyposażenia pracowni obejmującego miksery, mikrofalówki, piecze, lodówkę oraz zlew.

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje profesjonalne skrypty szkoleniowe w formie papierowej, które stanowią kompendium wiedzy i pozwalają na utrwalenie zdobytych umiejętności.

Na czas szkolenia zapewniamy wszystkie niezbędne produkty i narzędzia do wykonania tortu oraz dekoracji w stylu Lambeth Cake.

GreenComp

Program szkolenia uwzględnia treści zgodne z europejskimi ramami kompetencji w zakresie zrównoważonego rozwoju (GreenComp), w tym:

- wpływ branży cukierniczej i gastronomicznej na środowisko,
- zmiany klimatu i zanieczyszczenia związane z produkcją spożywczą,
- odpowiedzialność ekologiczną w prowadzeniu pracowni cukierniczej,
- planowanie działań prośrodowiskowych w procesie produkcyjnym,
- wdrażanie i ocenę ekologicznych rozwiązań (segregacja odpadów, ograniczanie materiałów jednorazowych, oszczędność wody i energii).

Rynek pracy

Szkolenie odpowiada na aktualne potrzeby rynku pracy w branży cukierniczej i gastronomicznej, w tym:

- rosnące zapotrzebowanie na zielone kompetencje w sektorze usług gastronomicznych,
- oczekiwania klientów dotyczące ekologicznych produktów i procesów produkcyjnych,
- korzyści dla pracowni cukierniczych wynikające z oszczędności zasobów

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Planowanie procesu produkcyjnego, organizacja stanowiska pracy i efektywne gospodarowanie zasobami	Zajęcia	Edyta Pałka	14-11-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 15 -	Przerwa	-	14-11-2026	09:00	09:15	00:15
3 z 15 Przygotowanie i stabilizacja tortu piętrowego z ograniczeniem odpadów	Zajęcia	Edyta Pałka	14-11-2026	09:15	11:00	01:45
4 z 15 Przygotowanie kremów maślanych i barwienie zgodnie z zasadami efektywnego wykorzystania surowców	Zajęcia	Edyta Pałka	14-11-2026	11:00	13:00	02:00
5 z 15 -	Przerwa	-	14-11-2026	13:00	13:45	00:45
6 z 15 Tynkowanie tortu – efektywność zasobowa i ograniczanie odpadów	Zajęcia	Edyta Pałka	14-11-2026	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 15 Podstawy dekoracji Lambeth – techniki pipingowe zgodne z zasadami efektywności zasobowej	Zajęcia	Edyta Pałka	14-11-2026	15:00	16:00	01:00
8 z 15 Ćwiczenia dekoracji Lambeth – rozwój precyzji i ograniczanie odpadów produkcyjnych	Zajęcia	Edyta Pałka	15-11-2026	08:00	09:00	01:00
9 z 15 -	Przerwa	-	15-11-2026	09:00	09:15	00:15
10 z 15 Praca z kolorami oraz technologie procesowe i cyfrowe wspierające monitorowanie zużycia surowców	Zajęcia	Edyta Pałka	15-11-2026	09:15	10:00	00:45
11 z 15 Dekoracje Lambeth – shells, falbany, scrolls, overpiping – efektywne wykorzystanie zasobów w procesie dekorowania	Zajęcia	Edyta Pałka	15-11-2026	10:00	12:00	02:00
12 z 15 Technologia monitorowania zużycia zasobów i cyfrowa karta procesu tortu	Zajęcia	Edyta Pałka	15-11-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 15 -	Przerwa	-	15-11-2026	13:00	13:45	00:45
14 z 15 Analiza procesu produkcyjnego i ograniczanie strat materiałowych, dokumentacja procesu produkcyjnego, raport efektywności materiałowej i podsumowanie szkolenia	Zajęcia	Edyta Pałka	15-11-2026	13:45	15:00	01:15
15 z 15 -	Walidacja	-	15-11-2026	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 ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2004 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

Edyta Pałka

Trenerka, szkoleniowiec i właścicielka pracowni. Od 14 lat tworzy autorskie słodkości. Od 6 lat prowadzi indywidualne i grupowe szkolenia. Ekspertka w Akademii Tortu, ambasadorka marek DrRanty oraz PodTorty, laureatka licznych nagród branżowych, w tym wielokrotna zdobywczyni tytułów Mistrz Słodkości Roku i Kawiarnia/Cukiernia Roku. Specjalizuje się w artystycznych tortach i dekoracjach. Jest promotorką rzemieślniczych metod pracy oraz idei „zero waste”, a także mistrzem organizacji procesów produkcyjnych. Posiada doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje związane z tematyką prowadzonych szkoleń zdobyte i rozwijane nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi. Prowadzi własną pracownię cukierniczą oraz realizuje szkolenia branżowe. Systematycznie rozwija swoje kompetencje, uczestnicząc w szkoleniach z obszaru sztuki cukierniczej, budowania marki, zrównoważonego rozwoju oraz przedsiębiorczości.

2018 – Ekspert oraz szkoleniowiec w szkole Akademia Tortu

2019 – Certyfikat ukończenia szkolenia z tworzenia figurki ludzkiej
2019 – Certyfikat ukończenia szkolenia z malowania na masie cukrowej
2023 – I miejsce Kawiarnia/Cukiernia Roku
2023 – I miejsce Mistrzowie Smaku Rybnik
2023 – III miejsce Tort – Mistrzowie Ślubu i Wesela
2024 – I miejsce Kawiarnia/Cukiernia Roku
2024 – Szkolenie „Rybnik dla biznesu” z zakresu zrównoważonego rozwoju
2025 – Budowanie marki
2023, 2024, 2025 – I miejsce Mistrz Słodkości Roku

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje profesjonalne skrypty szkoleniowe w formie papierowej, które stanowią kompendium wiedzy i pozwalają na utrwalenie zdobytych umiejętności.

Na czas szkolenia zapewniamy wszystkie niezbędne produkty i narzędzia do wykonania tortu oraz dekoracji w stylu Lambeth Cake.

Informacje dodatkowe

Możliwość zwolnienia z VAT na podstawie: Dz.U. 2013 poz. 1722 (Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień), §3, ust. 1, pkt 14 - przy usługach dofinansowanych w min. 70%.

Adres

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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Monika Babilas

E-mail kontakt@nam.edu.pl

Telefon (+48) 500 051 126