



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

84 oceny

Rozwój nowoczesnej oferty cukierniczej – drożdżówki, tarty, ptysie, eklery, ciasta 60×40 i bento cake

Numer usługi 2026/09/07/191735/3794327

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 48:00 h
📅 06.11.2026 do 15.04.2027

8 856,00 PLN brutto
7 200,00 PLN netto
184,50 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób chcących rozwijać praktyczne kompetencje związane z przygotowywaniem i realizacją nowoczesnej oferty cukierniczej, w szczególności do:

- cukierników i osób przygotowujących wypieki oraz desery do bieżącej sprzedaży,
- pracowników kawiarni, cukierni, piekarni i lokali gastronomicznych,
- osób odpowiedzialnych za przygotowywanie produktów do witryny, sprzedaży na wynos i zamówień indywidualnych,
- osób rozwijających umiejętności w zakresie pracy z ciastem drożdżowym, kruchym i parzonym,
- osób przygotowujących ciasta krojone, torty i nowoczesne wyroby cukiernicze,
- osób odpowiedzialnych za rozwój i powtarzalność oferty cukierniczej lokalu.

Nabyte kompetencje mogą być wykorzystywane podczas przygotowywania produktów do codziennej sprzedaży, ekspozycji, sprzedaży na wynos oraz realizacji zamówień indywidualnych.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

05-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Po zakończeniu usługi uczestnik samodzielnie przygotowuje i wykańcza nowoczesne wyroby cukiernicze obejmujące wypieki drożdżowe, tarty, ptysie i eklery, ciasta krojone w formacie 60×40 oraz torty bento. Stosuje właściwe techniki przygotowania ciast, kremów, nadziei i pozostałych komponentów, organizuje proces produkcji oraz kontroluje strukturę, stabilność, estetykę i powtarzalność gotowych produktów przeznaczonych do ekspozycji, sprzedaży na wynos lub realizacji zamówień.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik dobiera techniki i parametry procesu do przygotowywania wypieków drożdżowych oraz wyrobów z ciasta kruchego i parzonego.	Dobiera właściwy parametr prowadzenia lub fermentacji ciasta drożdżowego do określonego etapu procesu.	Test teoretyczny
	Dobiera właściwą technikę przygotowania lub wypieku do wskazanego wyrobu z ciasta kruchego albo parzonego.	Test teoretyczny
Uczestnik dobiera rozwiązania technologiczne stosowane podczas przygotowywania ciast krojonych 60×40 oraz tortów bento. Uczestnik przygotowuje wypieki drożdżowe oraz wyroby z ciasta kruchego i parzonego.	Dobiera właściwe rozwiązanie wpływające na strukturę i stabilność kompozycji warstwowej ciasta krojonego.	Test teoretyczny
	Dobiera właściwy etap lub technikę budowania, tynkowania albo dekorowania tortu bento.	Test teoretyczny
	Przygotowuje ciasto i komponenty zgodnie z realizowanym procesem technologicznym.	Analiza dowodów i deklaracji
	Formuje, wypieka, składa i wykańcza wybrane wyroby z zachowaniem właściwej struktury, smaku i estetyki.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przygotowuje ciasta krojone w formacie 60×40 oraz torty bento.	Przygotowuje i łączy komponenty w stabilną kompozycję warstwową ciasta krojonego.	Analiza dowodów i deklaracji
	Buduje, tynkuje i wykańcza tort bento z zachowaniem stabilności i estetyki wykonania.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik organizuje własną pracę podczas realizacji produkcji cukierniczej.	Organizuje stanowisko oraz kolejność wykonywania czynności odpowiednio do realizowanego procesu.	Analiza dowodów i deklaracji
	Planuje wykorzystanie przygotowanych komponentów i etapów pracy w sposób sprzyjający powtarzalności produkcji.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik ocenia jakość rezultatów pracy i wykorzystuje informacje zwrotne do doskonalenia wykonania.	Ocenia gotowy wyrób pod kątem struktury, stabilności, estetyki lub powtarzalności.	Analiza dowodów i deklaracji
	Określa sposób korekty procesu lub wykonania na podstawie oceny rezultatu albo otrzymanej informacji zwrotnej.	Analiza dowodów i deklaracji

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

Program usługi obejmuje rozwój praktycznych kompetencji związanych z przygotowywaniem nowoczesnej oferty cukierniczej przeznaczonej do ekspozycji, bieżącej sprzedaży, sprzedaży na wynos oraz realizacji zamówień. Poszczególne części rozwijają kompetencje w zakresie przygotowywania wypieków drożdżowych, wyrobów z ciasta kruchego i parzonego, nowoczesnych ciast krojonych oraz małych tortów pudełkowych.

Część 1. Sposób na drożdżówkę

Organizacja pracy oraz przygotowanie ciasta drożdżowego

- organizacja stanowiska pracy,
- dobór surowców wykorzystywanych do przygotowania nowoczesnych wypieków drożdżowych,
- wpływ składników na strukturę, smak oraz jakość gotowych wyrobów.

Prowadzenie ciasta i kontrola procesu fermentacji

- przygotowanie ciasta drożdżowego zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia,
- kontrola parametrów wpływających na rozwój glutenu oraz przebieg fermentacji,
- ocena jakości ciasta na poszczególnych etapach prowadzenia i fermentacji,
- kontrola czasu i temperatury fermentacji,
- rozpoznawanie i korygowanie nieprawidłowości wpływających na strukturę i jakość wypieków.

Formowanie, wypiek oraz przygotowanie komponentów

- formowanie nowoczesnych wypieków drożdżowych,
- przygotowanie kremów, nadzień oraz dodatków zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia,
- dobór parametrów wypieku odpowiednich do przygotowywanych wyrobów,
- kontrola koloru, struktury i jakości gotowych wypieków.

Wykańczanie oraz przygotowanie wypieków do sprzedaży

- nadziewanie, dekorowanie oraz wykańczanie wypieków drożdżowych,
- ocena jakości gotowych wyrobów pod względem smaku, struktury, estetyki oraz przygotowania do ekspozycji i sprzedaży.

Wyroby realizowane podczas szkolenia

- Klasyczne z kremem śmietankowym.
- Oreo z kremem waniliowym.
- Lotus z kremem karmelowym.
- Red Velvet z malinami.
- Klasyczne z jabłkiem i kruszonką.
- Czekoladowe z kremem czekoladowo-kawowym.

Doskonalenie technik przygotowywania wypieków drożdżowych

- analiza jakości przygotowanych wyrobów,
- korygowanie techniki pracy na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego,
- wykorzystanie poznanych technik w profesjonalnym cukiernictwie i produkcji wyrobów drożdżowych.

Część 2. Tarty, Ptysie i Eklery

Organizacja pracy oraz przygotowanie ciasta kruchego i parzonego

- organizacja stanowiska pracy,
- dobór surowców wykorzystywanych do przygotowania ciasta kruchego i parzonego,
- przygotowanie ciast zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia,
- formowanie korpusów tart, ptysiów i eklerów,
- kontrola parametrów wypieku wpływających na strukturę i jakość gotowych wyrobów.

Przygotowanie kremów, nadzień i pozostałych komponentów

- przygotowanie kremów, konfitur, pralin, żeli oraz pozostałych komponentów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia,
- kontrola jakości przygotowanych komponentów przed składaniem wyrobów.

Składanie oraz wykańczanie wyrobów cukierniczych

- łączenie komponentów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia,
- łączenie smaków i tekstur,
- wykańczanie wyrobów z wykorzystaniem dekoracji właściwych dla przygotowywanych produktów,
- przygotowanie gotowych wyrobów do ekspozycji,
- ocena jakości pod względem smaku, struktury, estetyki i powtarzalności.

Wyroby przygotowywane podczas szkolenia

1. Tarta bretońska z kremem rumiankowym i marakują.

2. Tarta czekoladowa z praliną orzechową.
3. Tarta jabłkowa z kremem waniliowym i kruszonką.
4. Klasyczna tarta owocowa.
5. Tarta z nadzieniem sernikowym i confit z pomarańczy.
6. Płyty karmelowe z konfiturą czerwonych owoców.
7. Ekler waniliowy z konfiturą malinową i nutą rozmarynu.
8. Ekler pistacjowy z kremem pistacjowym i chrupką.
9. Płyty z kremem o smaku popcornu i konfiturą morelową.

Doskonalenie technik przygotowywania tart, ptysiów i eklerów

- analiza jakości przygotowanych wyrobów,
- korygowanie techniki pracy na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego,
- wykorzystanie poznanych technik w profesjonalnym cukiernictwie.

Część 3. Ciasta krojone 60×40

Organizacja pracy oraz projektowanie nowoczesnych ciast krojonych

- organizacja stanowiska pracy,
- dobór surowców oraz planowanie procesu przygotowywania nowoczesnych ciast krojonych,
- projektowanie kompozycji warstwowych w formacie 60×40 z uwzględnieniem stabilności, estetyki oraz przeznaczenia gotowych wyrobów.

Przygotowanie baz i komponentów cukierniczych

- dobór baz cukierniczych odpowiednich do projektowanych kompozycji,
- przygotowanie spodów, kremów, musów, nadzień, żeli, ganache oraz pozostałych komponentów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia,
- ocena jakości przygotowanych komponentów przed składaniem wyrobów.

Składanie oraz wykańczanie nowoczesnych ciast krojonych

- łączenie komponentów w stabilne kompozycje warstwowe,
- kontrola struktury i stabilności wyrobów,
- dobór technik wykańczania zgodnych z charakterem przygotowywanych wyrobów,
- wykańczanie i dekorowanie ciast,
- ocena jakości, stabilności oraz estetyki gotowych wyrobów.

Wyroby przygotowywane podczas szkolenia

- czekolada ruby / karmelizowany rabarbar / banan,
- W-Z / chantilly / wanilia / prażona śliwka z truskawką,
- krem nugatowy / ciasto parzone / sable / pralina,
- tiramisu tonka / savoiardi / kakao nibs,
- czarna limonka / zielony pieprz / bazyliowy financier,
- cheesecake / red velvet / jagoda-imbir.

Doskonalenie technik przygotowywania nowoczesnych ciast krojonych

- ocena jakości przygotowanych wyrobów,
- korygowanie techniki pracy na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego,
- doskonalenie sposobu składania, stabilizacji i wykańczania kompozycji,
- omówienie możliwości wykorzystania poznanych technik w profesjonalnym cukiernictwie.

Część 4. Bento Cake – małe torty pudełkowe

Organizacja pracy oraz przygotowanie komponentów tortów bento

- organizacja stanowiska pracy,
- dobór surowców wykorzystywanych do przygotowania tortów bento,
- przygotowanie biszkoptów, kremów, żelek owocowych oraz pozostałych komponentów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia,
- kontrola jakości i stabilności przygotowanych komponentów.

Budowanie i tynkowanie tortów bento

- przygotowanie tortów z wykorzystaniem wykonanych wcześniej komponentów,

- stosowanie technik przekładania i stabilizacji,
- budowanie równych warstw tortu,
- tynkowanie mini tortów,
- ocena poprawności wykonania poszczególnych etapów.

Dekorowanie tortów bento

- stosowanie technik szprycowania,
- praca z barwnikami spożywczymi,
- dobór kolorystyki oraz elementów dekoracyjnych odpowiednich do charakteru wykonywanych wyrobów,
- dekorowanie mini tortów,
- ocena estetyki, jakości oraz spójności wykonania dekoracji.

Komponenty i elementy przygotowywane podczas szkolenia

- biszkopt tłuszczowy cytrusowy,
- biszkopt tłuszczowy czekoladowy,
- chrupkie warstwy tortu,
- kremy w kompozycjach smakowych: czekolada, mango, orzech,
- żelka malina-mango,
- żelka marakuja-karmel,
- krem do wykańczania i dekoracji.

Doskonalenie technik przygotowywania tortów bento

- analiza jakości przygotowanych wyrobów,
- korygowanie techniki pracy na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego,
- doskonalenie powtarzalności wykonania oraz estetyki gotowych tortów.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem organizacji pracy, procesów technologicznych oraz tempa pracy uczestników. W przypadku procesów wymagających fermentacji, wypieku, chłodzenia, stabilizacji lub przygotowania półproduktów kolejność wykonywania poszczególnych zadań może ulegać zmianie. Zmiany kolejności realizacji zagadnień nie wpływają na zakres merytoryczny usługi, osiągnięcie zaplanowanych efektów uczenia się ani liczbę godzin usługi.

Walidacja efektów uczenia się jest przeprowadzana przez osobę inną niż osoby prowadzące zajęcia.

Wiedza objęta efektami uczenia się nr 1-2 jest weryfikowana za pomocą testu teoretycznego w formie pytań zamkniętych.

Efekty uczenia się nr 3-6 są weryfikowane metodą analizy dowodów i deklaracji. W trakcie realizacji poszczególnych części usługi uczestnicy wykonują zadania praktyczne, w wyniku których powstają dowody umożliwiające ocenę osiągnięcia efektów uczenia się. Dowody mogą obejmować w szczególności karty realizacji zadań, zapisy dotyczące zastosowanych technik i przebiegu procesu, dokumentację rezultatów pracy oraz dokumentację fotograficzną.

Osoby prowadzące zajęcia oraz pracownik organizatora mogą uczestniczyć w gromadzeniu i przekazywaniu dokumentacji, jednak nie dokonują oceny osiągnięcia efektów uczenia się i nie ustalają wyniku walidacji.

Podczas końcowej walidacji walidator analizuje wynik testu teoretycznego oraz zgromadzony materiał dowodowy i na tej podstawie ocenia spełnienie kryteriów weryfikacji oraz ustala końcowy wynik walidacji.

Walidacja jest przeprowadzana jednorazowo na zakończenie całej usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 50

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 50 Organizacja stanowiska, dobór surowców i przygotowanie ciasta drożdżowego z kontrolą parametrów wpływających na jakość wypieków.	Zajęcia	Artur Felkel	06-11-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 50 Prowadzenie ciasta, kontrola fermentacji oraz formowanie wyrobów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Artur Felkel	06-11-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 50 -	Przerwa	-	06-11-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 50 Przygotowywanie kremów, nadzień i dodatków oraz wypiek wyrobów drożdżowych z zachowaniem właściwych parametrów procesu.	Zajęcia	Artur Felkel	06-11-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 50 -	Przerwa	-	06-11-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 50 Wykańczanie, dekorowanie i przygotowanie wypieków do ekspozycji i sprzedaży z uwzględnieniem estetyki wykonania.	Zajęcia	Artur Felkel	06-11-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 50 Ocena jakości przygotowanych wypieków oraz doskonalenie techniki pracy na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.	Zajęcia	Artur Felkel	06-11-2026	16:45	17:15	00:30
8 z 50 -	Przerwa	-	06-11-2026	17:15	17:30	00:15
9 z 50 Podsumowanie procesu przygotowania wypieków drożdżowych, kontroli fermentacji, jakości oraz organizacji produkcji.	Zajęcia	Artur Felkel	06-11-2026	17:30	18:00	00:30
10 z 50 Organizacja stanowiska, dobór surowców oraz przygotowanie ciasta kruchego i parzonego zgodnie z recepturami szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-11-2026	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 50 Formowanie korpusów tart, ptysiów i eklerów oraz kontrola parametrów wypieku wpływających na jakość gotowych wyrobów.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-11-2026	11:30	13:00	01:30
12 z 50 -	Przerwa	-	09-11-2026	13:00	13:30	00:30
13 z 50 Przygotowywanie kremów, konfitur, pralin i pozostałych komponentów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-11-2026	13:30	15:00	01:30
14 z 50 -	Przerwa	-	09-11-2026	15:00	15:15	00:15
15 z 50 Łączenie komponentów oraz przygotowanie elementów tart, ptysiów i eklerów do dalszych etapów produkcji.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-11-2026	15:15	16:45	01:30
16 z 50 -	Przerwa	-	09-11-2026	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 50 Ocena jakości przygotowanych komponentów oraz przygotowanie do wykonywania wyrobów objętych programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	09-11-2026	17:00	18:00	01:00
18 z 50 Przygotowywanie tart, ptysiów i eklerów z wykorzystaniem przygotowanych wcześniej komponentów.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-11-2026	09:00	10:30	01:30
19 z 50 Łączenie smaków i tekstur oraz wykańczanie tart, ptysiów i eklerów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-11-2026	10:30	12:30	02:00
20 z 50 -	Przerwa	-	10-11-2026	12:30	13:00	00:30
21 z 50 Wykonywanie dekoracji oraz przygotowanie gotowych wyrobów do ekspozycji.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-11-2026	13:00	14:30	01:30
22 z 50 -	Przerwa	-	10-11-2026	14:30	14:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 50 Ocena jakości gotowych wyrobów oraz doskonalenie technik przygotowywania i wykańczania tart, ptysiów i eklerów.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-11-2026	14:45	16:15	01:30
24 z 50 -	Przerwa	-	10-11-2026	16:15	16:30	00:15
25 z 50 Podsumowanie technik pracy z ciastem kruchym i parzonym, komponentami, dekoracją oraz powtarzalność ciast gotowych wyrobów.	Zajęcia	Maciej Rosiński	10-11-2026	16:30	17:00	00:30
26 z 50 Organizacja stanowiska, dobór surowców i projektowanie kompozycji nowoczesnych ciast krojonych w formacie 60x40.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	18-11-2026	10:00	11:30	01:30
27 z 50 Przygotowywanie baz cukierniczych i elementów stanowiących podstawę kompozycji warstwowych zgodnie z recepturami.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	18-11-2026	11:30	13:00	01:30
28 z 50 -	Przerwa	-	18-11-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
29 z 50 Wykonywanie komponentów cukierniczych z zastosowaniem technik szkolenia oraz kontrola jakości przygotowywanych elementów.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	18-11-2026	13:30	15:00	01:30
30 z 50 -	Przerwa	-	18-11-2026	15:00	15:15	00:15
31 z 50 Łączenie baz i komponentów w stabilne kompozycje ciast krojonych z zachowaniem odpowiedniej struktury i estetyki.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	18-11-2026	15:15	16:45	01:30
32 z 50 -	Przerwa	-	18-11-2026	16:45	17:00	00:15
33 z 50 Ocena jakości przygotowanych elementów oraz doskonalenie techniki pracy na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	18-11-2026	17:00	18:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
34 z 50 Przygotowywanie wyrobów objętych programem z wykorzystaniem nowoczesnych technik cukierniczych i właściwej organizacji pracy.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	19-11-2026	09:00	10:30	01:30
35 z 50 Składanie kompozycji warstwowych, kontrola stabilności oraz przygotowanie wyrobów do wykańczania.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	19-11-2026	10:30	12:30	02:00
36 z 50 -	Przerwa	-	19-11-2026	12:30	13:00	00:30
37 z 50 Wykańczanie i dekorowanie nowoczesnych ciast krojonych zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	19-11-2026	13:00	14:45	01:45
38 z 50 -	Przerwa	-	19-11-2026	14:45	15:00	00:15
39 z 50 Ocena jakości gotowych wyrobów oraz doskonalenie technik przygotowywania i wykańczania ciast krojonych.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	19-11-2026	15:00	16:15	01:15
40 z 50 -	Przerwa	-	19-11-2026	16:15	16:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
41 z 50 Podsumowanie projektowania, składania, stabilizacji i wykańczania ciast krojonych oraz organizacji produkcji w formacie 60×40.	Zajęcia	Łukasz Kaniewski	19-11-2026	16:30	17:00	00:30
42 z 50 Organizacja stanowiska, dobór surowców oraz przygotowanie biskoptów, kremów i pozostałych komponentów tortów bento.	Zajęcia	Artur Felkel	15-04-2027	10:00	11:30	01:30
43 z 50 Przygotowanie komponentów oraz kontrola ich jakości i stabilności przed budowaniem tortów bento.	Zajęcia	Artur Felkel	15-04-2027	11:30	13:00	01:30
44 z 50 -	Przerwa	-	15-04-2027	13:00	13:30	00:30
45 z 50 Budowanie, przekładanie oraz tynkowanie tortów bento z wykorzystaniem przygotowanych komponentów.	Zajęcia	Artur Felkel	15-04-2027	13:30	15:00	01:30
46 z 50 -	Przerwa	-	15-04-2027	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
47 z 50 Dekorowanie tortów bento z wykorzystaniem technik szprycowania, barwników i dodatków oraz ocena estetyki wykonania.	Zajęcia	Artur Felkel	15-04-2027	15:15	16:45	01:30
48 z 50 Doskonalenie technik przygotowywania i dekorowania tortów bento na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.	Zajęcia	Artur Felkel	15-04-2027	16:45	17:15	00:30
49 z 50 -	Przerwa	-	15-04-2027	17:15	17:30	00:15
50 z 50 -	Walidacja	-	15-04-2027	17:30	18:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	48:00
w tym suma godzin zajęć	41:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	56:00

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, 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	8 856,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	48:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Artur Felkel

Cukiernik i technik technologii żywienia z wieloletnim doświadczeniem zawodowym. Prowadzi własną pracownię cukierniczą, w której rozwija receptury i techniki przygotowywania wyrobów. Posiada doświadczenie w kształceniu przyszłych cukierników i prowadzeniu szkoleń praktycznych dla osób rozwijających kompetencje zawodowe. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży cukierniczej i rozwija kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.



2 z 3

Maciej Rosiński

Szef kuchni, szkoleniowiec i konsultant branży gastronomicznej specjalizujący się m.in. w nowoczesnym cukiernictwie. Ambasador marki Callebaut, wykładowca Chocolate Academy oraz współautor publikacji dotyczących nowoczesnego cukiernictwa. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży gastronomicznej i cukierniczej oraz rozwija kompetencje zawodowe i dydaktyczne.

3 z 3

Łukasz Kaniewski



Mistrz cukiernictwa z wieloletnim doświadczeniem w rzemiośle i nowoczesnym cukiernictwie. Pracował jako szef cukierni w renomowanych hotelach, rozwijał warsztat w zakresie cukiernictwa francuskiego oraz prowadzi szkolenia praktyczne. Specjalizuje się w nowoczesnych deserach, kompozycjach warstwowych i wypiekach artystycznych. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży cukierniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy pracują na profesjonalnie wyposażonych stanowiskach szkoleniowych dostosowanych do realizacji zajęć cukierniczych.

Organizator zapewnia wszystkie surowce, półprodukty, sprzęt technologiczny oraz wyposażenie niezbędne do realizacji programu.

Uczestnicy otrzymują materiały dydaktyczne oraz receptury wykorzystywane podczas realizacji szkolenia.

Po zakończeniu usługi i pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje dokument potwierdzający ukończenie usługi oraz osiągnięcie efektów uczenia się. Dokument zawiera co najmniej tytuł usługi, numer Karty Usługi i ID wsparcia, dane usługodawcy, termin realizacji, liczbę godzin oraz informacje dotyczące osiągniętych efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Ze względu na praktyczny charakter usługi rekomendowane jest posiadanie podstawowych umiejętności związanych z przygotowywaniem wyrobów cukierniczych lub piekarniczych.

Warunkiem ukończenia usługi jest udział w minimum **80% czasu trwania usługi** oraz osiągnięcie efektów uczenia się potwierdzone pozytywnym wynikiem walidacji.

Obecność uczestnika jest potwierdzana każdego dnia własnoręcznym podpisem na liście obecności.

Informacje dodatkowe

Zajęcia mają charakter praktyczny i są realizowane z możliwością bieżącej konsultacji z trenerem. Uczestnicy wykonują zadania indywidualnie oraz w ramach wybranych elementów pracy zespołowej, zgodnie ze specyfiką realizowanych procesów cukierniczych.

Obecność w każdym dniu usługi potwierdzana jest podpisem na liście obecności.

Usługa może korzystać ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku spełnienia warunków dotyczących finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonych pracowniach Ashanti Atelier, dostosowanych do prowadzenia praktycznych szkoleń cukierniczych.

Uczestnicy pracują na stanowiskach wyposażonych w sprzęt i akcesoria niezbędne do realizacji programu szkolenia. Organizator zapewnia wszystkie surowce, półprodukty, sprzęt technologiczny oraz wyposażenie potrzebne do wykonywania zadań praktycznych.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi, w miejscu zapewniającym dogodny dojazd komunikacją miejską.

Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz rekomendowanych miejsc parkingowych przekazywane są uczestnikom drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt posiada windę.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116