



Wieszaw Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

222 oceny

Podstawy cukiernictwa – dwupiętrowy tort okolicznościowy z makaronikami- drip cake

Numer usługi 2026/09/14/27524/3809007

- 📍 Lublin
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 08:00 h
- 📅 28.11.2026 do 28.11.2026

1 845,00 PLN brutto
1 500,00 PLN netto
230,63 PLN brutto/h
187,50 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, osoby przyuczające się do zawodu oraz każdy, kto chce poszerzyć swoją wiedzę z zakresu tworzenia tortów dwupiętrowych.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	27-11-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia piętrowych tortów okolicznościowych: pieczenia biszkoptu, robienia kremu i ganaszu, składania tortu oraz wykonywania polewy. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnego do produkcji tortów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętności: samodzielne składanie stabilnych tortów dwupiętrowych oraz dekorowanie różnymi modnymi technikami cukierniczymi. Wypiekanie, składanie prostych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, stabilizacji, dekorowania, przechowywania oraz zabezpieczania tortu do transportu. Wiedza: definiuje poszczególne etapy tworzenia stabilnego tortu dwupiętrowego.	Wypieka odpowiednie biszkopty, robi kremy, musy, żelki, tynk i polewę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania tortu, wykonuje dekoracje , ozdabia tort kwiatami i makaronikami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Umiejętnie łączy poszczególne pietra tortu tak aby był stabilny.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy, nadzienia, żelki, chrupki oraz odpowiednio dobrany tynk do tortu.	Wywiad swobodny
Kompetencje społeczne: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów dwupiętrowych.

1. Wypiekanie biszkoptów tłuszczowych
2. Przygotowanie musów owocowych i ganaszy czekoladowych

- 3. Składanie poszczególnych pięter tortu
- 4. Tynkowanie tortu
- 5. Łączenie pięter tortu, stabilizacja
- 6. **Wypiek francuskich makaroników**
- 7. Wykonanie polewy drip cake
- 8. Dekorowanie tortu
- 9. Prezentacja gotowego tortu
- 10. Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.
- 11. Walidacja

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.. Od 08:00 do 16:00

Każdy uczestnik samodzielnie pracuje przy swoim stanowisku pracy i samodzielnie składa i dekoruje tort. Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów w najmodniejszym stylu ostatniego roku DRIP CAKE.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi, przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi, przerwy są realizowane na prośbę uczestników, wówczas usługa jest wydłużona o czas zrealizowanych przerw.

Każdy uczestnik samodzielnie pracuje przy swoim stanowisku pracy i samodzielnie składa i dekoruje tort.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie do szkolenia, zasady BHP, RODO itd.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	28-11-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 13 Omówienie receptur i planu szkolenia. Przedstawienie się uczestników.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	28-11-2026	08:15	08:30	00:15
3 z 13 Przygotowanie i naważenie surowców zgodnie z recepturami.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	28-11-2026	08:30	09:00	00:30
4 z 13 Wypiekanie biszkoptów	Zajęcia	JOANNA JASKOT	28-11-2026	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 13 -	Przerwa	-	28-11-2026	10:00	10:15	00:15
6 z 13 Przygotowywanie nadzień, kremów, chrupek, żelek i innych komponentów tortu	Zajęcia	JOANNA JASKOT	28-11-2026	10:15	12:00	01:45
7 z 13 -	Przerwa	-	28-11-2026	12:00	12:30	00:30
8 z 13 Wypiek makaroników	Zajęcia	JOANNA JASKOT	28-11-2026	12:30	13:15	00:45
9 z 13 Składanie tortu, stabilizacja	Zajęcia	JOANNA JASKOT	28-11-2026	13:15	14:00	00:45
10 z 13 -	Przerwa	-	28-11-2026	14:00	14:15	00:15
11 z 13 Tynkowanie tortów i przygotowanie dekoracji - polewy typu drip, kwiatów i innych drobnych dekoracji	Zajęcia	JOANNA JASKOT	28-11-2026	14:15	15:15	01:00
12 z 13 Ekspozycja tortów, omówienie wad i przyczyn ich powstawania. Pytania.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	28-11-2026	15:15	15:45	00:30
13 z 13 -	Walidacja	-	28-11-2026	15:45	16:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	06:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

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 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	1 845,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	230,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

JOANNA JASKOT

Absolwentka szkoły gastronomicznej w Chełmie na kierunku Technik żywienia i gospodarstwa domowego. Ukończyła studia licencjackie i magisterskie (WSPiA) w Lublinie na kierunkach zarządzanie oraz socjologia, specjalizacje zarządzanie potencjałem społecznym oraz marketing w biznesie. Swoją praktykę cukierniczą zaczęła w 2016 roku w cukierni artystycznej Creamy rozwijając się pod ich skrzydłami przez 8 lat. Zdobywała wiedzę oraz praktykę w zakresie cukiernictwa wypiekowego, tworzenia i dekoracji tortów, prowadzenia warsztatów tematycznych dla dzieci i młodzieży. Następnie pracowała jako kierownik produkcji w prestiżowej cukierni w Lublinie będącej na rynku od 2012 roku. Pasjonatka tradycji w nowoczesnym wydaniu podchodząca z szacunkiem do produktu i receptur. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, odpowiada za jakość szkoleń i weryfikuje efekty uczestników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej

Podczas szkolenia zapewniamy:

1. stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
2. surowce
3. certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia
- 4.. fartuszek z logo szkoły na własność

Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 8mio osobowej.

Kady uczestnik pracuje na swoim torcie przy swoim stanowisku pracy.

UWAGI !

1. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
2. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
3. W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT. Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień,

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

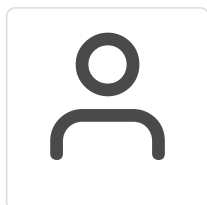
Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały Surowce Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje Fartuch z logo szkoły na własność Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w

szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdego wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307