



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

222 oceny

SZKOLENIE CUKIERNICZE - Wielki Kurs Tynkowania Tortów – 3 rodzaje tynku, techniki tynkowania i dekoracje

Numer usługi 2026/09/18/27524/3819325

- 📍 Lublin
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 08:00 h
- 📅 05.12.2026 do 05.12.2026

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	Szkolenie skierowane jest do osób początkujących w branży cukierniczej, home bakerów, osób przygotowujących torty na potrzeby własnej działalności oraz osób, które posiadają podstawowe doświadczenie w wykonywaniu tortów, ale chcą rozwinąć i uporządkować umiejętności w zakresie profesjonalnego tynkowania. Szkolenie nie wymaga zaawansowanego doświadczenia cukierniczego.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	04-12-2026
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 szkolenia jest nabycie przez uczestnika wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania tortu do tynkowania, sporządzania i barwienia różnych rodzajów tynków cukierniczych oraz ich prawidłowego nakładania, wygładzania i wykorzystania do dekorowania tortów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętności: -Przygotowuje tort i tynk do procesu tynkowania. -Wykonuje tynkowanie i estetyczne wykończenie tortu. -Wykonuje dekoracje z tynku.	Stabilizuje tort, przygotowuje tynk o właściwej konsystencji i temperaturze oraz prawidłowo go barwi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Nakłada i wygładza tynk, wyrównuje powierzchnie, wyprowadza kant oraz koryguje niedoskonałości.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dekoracje szprycowane, elementy oraz wybrane dekoracje przestrzenne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wiedza: Charakteryzuje rodzaje tynków i zasady ich stosowania. Rozpoznaje najczęstsze błędy podczas tynkowania.	Rozróżnia tynk śmietankowy, ganache czekoladowy i tynk na bezie szwajcarskiej; wskazuje ich właściwości, zastosowanie oraz zasady barwienia.	Wywiad swobodny
	Wskazuje przyczyny problemów z konsystencją, pękaniem i nierównościami tynku oraz sposoby ich eliminowania.	Wywiad swobodny
Kompetencje społeczne: ustala cele i priorytety w działaniu. Organizuje własną pracę i ocenia jakość wykonanego tortu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko, zachowuje prawidłową kolejność pracy, kontroluje estetykę wykonania oraz dobiera sposób korekty błędów.	Wywiad swobodny

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

„Wielki Kurs Tynkowania Tortów” to jednodniowe, intensywne szkolenie praktyczne poświęcone kompleksowej nauce przygotowania i tynkowania tortów z wykorzystaniem różnych rodzajów tynków cukierniczych.

Uczestnicy poznają zasady prawidłowego przygotowania i stabilizacji tortu przed tynkowaniem oraz wykonają **trzy rodzaje tynku: tynk na bazie śmietanki, tynk na bazie ganache czekoladowego oraz tynk na bezie szwajcarskiej**. Omówione zostaną właściwości poszczególnych tynków, ich zastosowanie, sposób przygotowania, odpowiednia konsystencja i temperatura pracy.

Istotnym elementem szkolenia będzie praktyczna nauka nakładania i wygładzania tynku, przygotowania tortu do tynkowania „na kant”, uzyskiwania równych powierzchni oraz estetycznych i ostrych krawędzi.

Program obejmuje również **barwienie tynków** – dobór odpowiednich barwników, uzyskiwanie kolorów pastelowych i intensywnych, równomierne rozprowadzanie koloru oraz zapobieganie zmianom konsystencji tynku podczas barwienia.

Uczestnicy poznają także dekoracyjne możliwości wykorzystania tynków. W części praktycznej wykonają dekoracje szprycowane bezpośrednio na torcie, w tym elementy inspirowane stylem **Lambeth Cake**, oraz trwalsze dekoracje przestrzenne, m.in. kwiaty z tynku, które mogą zostać przygotowane wcześniej i wykorzystane podczas finalnego dekorowania tortu.

Podczas szkolenia prowadząca omówi najczęściej występujące problemy technologiczne podczas tynkowania oraz sposoby ich eliminowania i naprawiania.

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

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

Zakres tematyczny

- przygotowanie i stabilizacja tortu przed tynkowaniem,
- narzędzia i wyposażenie wykorzystywane podczas tynkowania,
- przygotowanie tynku na bazie śmietanki,
- przygotowanie tynku na bazie ganache czekoladowego,
- przygotowanie tynku na bezie szwajcarskiej,
- dobór odpowiedniej konsystencji i temperatury tynku,
- zasady prawidłowego barwienia tynków,
- dobór i dozowanie barwników,
- uzyskiwanie kolorów pastelowych i intensywnych,
- nakładanie i równomierne rozprowadzanie tynku,
- wygładzanie boków i powierzchni tortu,
- przygotowanie i tynkowanie tortu „na kant”,
- wyprowadzanie równych i ostrych krawędzi,
- techniki poprawiania niedoskonałości tynku,
- dekoracje szprycowane z tynku,
- elementy dekoracyjne w stylu Lambeth Cake,
- wykonywanie kwiatów i przestrzennych dekoracji z tynku,
- przygotowanie dekoracji do późniejszego wykorzystania,
- najczęstsze błędy technologiczne podczas tynkowania,
- sposoby zapobiegania pękaniu, odchodzeniu i nierównomiernemu nakładaniu tynku,
- zasady prawidłowego chłodzenia i przechowywania otynkowanych tortów.

METODY WYKORZYSTYWANE PODCZAS SZKOLENIA

- instruktaż trenera,
- demonstracja technik cukierniczych,
- ćwiczenia praktyczne,

- praca indywidualna uczestników,
- analiza i korekta wykonywanych prac.

Szkolenie ma charakter **warsztatowy z przewagą zajęć praktycznych**.

Walidacja efektów uczenia się obejmuje:

obserwację w warunkach symulowanych – ocenę praktycznego wykonania wybranych czynności związanych z przygotowaniem, barwieniem, nakładaniem i wygładzaniem tynku oraz wykonaniem dekoracji.

Walidacja przeprowadzana jest na podstawie określonych w karcie usługi kryteriów weryfikacji efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie. Organizacja stanowiska pracy. Przygotowanie i stabilizacja tortów do tynkowania. Omówienie narzędzi.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	05-12-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 10 Przygotowanie tynku na bazie śmietanki – konsystencja, temperatura, barwienie. Techniki nakładania i wygładzania.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	05-12-2026	08:30	10:00	01:30
3 z 10 Przygotowanie ganache czekoladowego – proporcje, konsystencja, temperatura, barwienie. Techniki tynkowania.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	05-12-2026	10:00	11:30	01:30
4 z 10 -	Przerwa	-	05-12-2026	11:30	12:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 10 Przygotowanie tynku na bezie szwajcarskiej – konsystencja, temperatura, barwienie. Techniki nakładania i wygładzania.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	05-12-2026	12:00	13:15	01:15
6 z 10 Techniki tynkowania tortów – wygładzanie powierzchni, tynkowanie „na kant”, wyprowadzanie równych krawędzi, korekta niedoskonałości.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	05-12-2026	13:15	14:00	00:45
7 z 10 -	Przerwa	-	05-12-2026	14:00	14:30	00:30
8 z 10 Dekoracje z tynku – techniki szprycowania, dekoracje w stylu Lambeth Cake, kwiaty i elementy przestrzenne przygotowywane do późniejszego wykorzystania.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	05-12-2026	14:30	15:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 10 Najczęstsze błędy podczas przygotowania i tynkowania tортów – przyczyny, zapobieganie i sposoby korekty.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	05-12-2026	15:30	15:45	00:15
10 z 10 -	Walidacja	-	05-12-2026	15:45	16:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
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
--------------------------	------------

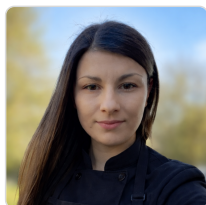
Liczba godzin usługi

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 każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307