



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

222 oceny

Szkolenie cukiernicze - tort od podstaw - Lambeth cake

Numer usługi 2026/09/23/27524/3830337

📍 Lublin

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 30.10.2026 do 30.10.2026

1 599,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

199,88 PLN brutto/h

162,50 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania prostych nowoczesnych tortów jedno-piętrowych. Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem” Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	29-10-2026
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

Uczestnik samodzielnie przygotowuje i składa wysoki tort z biszkoptem, wkładką owocową, musami i chrupką, a następnie wykańcza go kremem i dekoruje w stylu Lambeth.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
UMIEJĘTNOŚCI: Samodzielne składanie stabilnych tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Wypiekanie i składanie prostych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, stabilizacji, dekorowania, przechowywania oraz przewożenia tortu.	Wypieka odpowiednie biszkopty, przygotowuje samodzielnie kremy, musy, żelki i polewę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania. Wykonuje dekoracje kremem i tulką w stylu lambeth cake.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy poszczególne piętra w tortach tak aby były stabilne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
WIEDZA: definiuje poszczególne etapy tworzenia stabilnego tortu piętrowego	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy, nadzienia, żelki i chrupki.	Wywiad swobodny
	Dobiera odpowiednie metody stabilizacji tortu.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie 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

Tort w najmodniejszym stylu w tym roku – Lambeth cake w pięknym pastelowym kolorze.

Poznasz tajemnice i techniki tworzenia stabilnych tortów. Złożysz i ozdobisz tort SAMODZIELNIE i zabierzesz go do domu!

Podczas wszystkich kursów w Szkole Artystycznej skupiamy się nie tylko na technikach składania tortów, ale również na jego estetycznym wykończeniu i tworzeniu prostych ale efektownych własnoręcznie wykonanych dekoracji, więc i tym razem nie będzie inaczej 😊

Nie zwlekaj z zapisem. Miejsca na to szkolenie sprzedają się błyskawicznie!

Podczas praktycznego szkolenia uczestnicy przygotowują wysoki tort, łączący klasyczną formę z nowoczesną kompozycją smaków i tekstur. Nauczą się przygotowywać poszczególne warstwy, składać i stabilizować tort oraz dekorować go efektownymi zdobieniami z kremu w stylu Lambeth.

Kompozycja tortu:

- jasny biszkopt,
- żelka z owoców leśnych,
- lekki mus porzeczkowy,
- aksamitny mus z białej czekolady,
- chrupka z palonej białej czekolady,
- puszysty krem śmietanowy.

Owocowa kwasowość równoważy słodycz białej czekolady, a chrupka wprowadza kontrast do delikatnych musów. Uczestnicy poznają kolejność łączenia warstw, zasady uzyskiwania stabilnej konstrukcji wysokiego tortu oraz techniki tynkowania i wykonywania dekoracyjnych wzorów.

Dlaczego warto się zapisać na ten kurs

Zapisz się koniecznie na te warsztaty jeśli od jakiegoś czasu myślisz o opanowaniu sztuki składania profesjonalnych tortów od podstaw: od wypieku i porcjowania biszkoptów, stosowania różnego rodzaju przełożeń (np. żelek i chrupek), przez "tynkowanie" aż po własnoręcznie wykonane dekoracje lub może boisz się zrobić na zamówienie swój pierwszy tort - boisz się o jego łączenie, stabilizację i transport. Być może chcesz również przy okazji nauki miło i efektywnie spędzić czas wśród pasjonatów cukiernictwa, a potem w domu pochwalić się własnoręcznie zrobionym tortem, **to szkolenie "Artystyczny tort od podstaw - Lambeth cake" powstało właśnie dla Ciebie.**

- Po szkoleniu będziesz w stanie wykonać piętrowy tort od podstaw: od wypieku puszystych, wilgotnych biszkoptów, poprzez składanie tortu, przygotowywanie kremów, żelek, chrupek i ganaszy po **tynkowanie i dekorowanie tyłką**
- Na szkoleniu wykonasz **samodzielnie** swój tort i udekorujesz go w **najmodniejszym stylu Lambeth cake**
- Poznasz technikę składania i stabilizacji tortu
- Dostaniesz sprawdzone receptury i przygotujesz przepyszne przełożenia: biszkopty, kremy owocowe, chrupki, żelki
- Nauczysz się techniki „tynkowania” tortu z idealnym ostrym kantem
- Dowiesz się jak zabezpieczać torty w transporcie
- Otrzymasz specjalnie przygotowany skrypt ze wszystkimi **recepturami** oraz piękny **fartuszek na własność**
- Swój własnoręcznie wykonany tort po szkoleniu **zabierzesz do domu!**

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

1. Wypiekanie biszkoptów
2. Przygotowanie musów owocowych i ganaszy, chrupki, żelki
3. Składanie tortu
4. Tynkowanie tortu
5. Wykonanie dekoracji z tynku w stylu lambeth cake
6. Dekorowanie tortu
7. Prezentacja gotowego tortu

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Plan szkolenia przewiduje naukę:

- Jak złożyć **stabilny** tort, bez pęknięć oraz co zrobić jeśli takie się pojawią (wraz z omówieniem przyczyn pęknięcia tynku na torcie)
- Praca z tyłką cukierniczą- zrobienie własnoręcznie misternych dekoracji za pomocą kremu, z użyciem tylek i innych precyzyjnych narzędzi w **stylu lambeth**
- Tynkowania równych i gładkich tortów z ostrym kaniem z wykorzystaniem tynku na bazie **ganache**
- Jak zmieniać konsystencję tynku w zależności od temperatury
- Jak zabezpieczać torty w transporcie
- Jak wyliczać wartość tortu

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenie, omówienie receptury, organizacja stanowisk i zasad pracy	Zajęcia	JOANNA JASKOT	30-10-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 9 Przygotowanie jasnego biszkoptu i chrupki z palonej białej czekolady	Zajęcia	JOANNA JASKOT	30-10-2026	08:15	09:30	01:15
3 z 9 -	Przerwa	-	30-10-2026	09:30	09:45	00:15
4 z 9 Przygotowanie żelki, chrupki, musów, nadzień i tynku	Zajęcia	JOANNA JASKOT	30-10-2026	09:45	12:00	02:15
5 z 9 -	Przerwa	-	30-10-2026	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 9 Składanie i stabilizacja wysokiego tortu	Zajęcia	JOANNA JASKOT	30-10-2026	12:30	14:00	01:30
7 z 9 -	Przerwa	-	30-10-2026	14:00	14:15	00:15
8 z 9 Tynkowanie tortu i dekorowanie tortu w stylu Lambeth	Zajęcia	JOANNA JASKOT	30-10-2026	14:15	15:45	01:30
9 z 9 -	Walidacja	-	30-10-2026	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
-------------	------

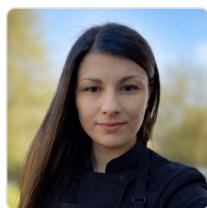
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 599,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	199,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	162,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

JOANNA JASKOT

Joanna Jaskot jest mistrzynią cukiernictwa i absolwentką szkoły gastronomicznej w Chełmie na kierunku technik żywienia i gospodarstwa domowego. Ukończyła studia licencjackie i magisterskie w WSPiA w Lublinie na kierunkach zarządzanie i socjologia, ze specjalizacjami w zakresie zarządzania potencjałem społecznym oraz marketingu w biznesie. Posiada również dyplom ukończenia kursu pedagogicznego dla wykładowców pozaszkolnych form kształcenia.

Praktykę zawodową rozpoczęła w 2016 roku w cukierni artystycznej Creamy, z którą była związana przez osiem lat. Rozwijala tam umiejętności w zakresie wypieków cukierniczych, tworzenia i dekorowania tortów oraz prowadzenia warsztatów tematycznych dla dzieci i młodzieży. Następnie pracowała jako kierownik produkcji w lubelskiej cukierni działającej od 2012 roku, odpowiadając za organizację pracy i jakość wyrobów.

W pracy szkoleniowej łączy doświadczenie produkcyjne z przygotowaniem pedagogicznym. Uczy technik cukierniczych, dba o praktyczny charakter zajęć i sprawdza postępy uczestników. Szczególnie ceni tradycyjne receptury interpretowane w nowoczesny sposób, z poszanowaniem surowców i jakości produktu.

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

Warunki uczestnictwa

ZAWARTO UMOWĘ Z WUP KRAKÓW NA ROZLICZANIE USŁUG Z WYKORZYSTANIEM ELEKTRONICZNYCH BONÓW SZKOLENIOWYCH W RAMACH PROJEKTU NOWY START W MAŁOPOLSCE Z EURES-em i Projektu Małopolski Pociąg do Kariery

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój.

SZKOLENIE ROZLICZANE JEST W RAMACH PRZYZNANYCH BONÓW

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. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
4. 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

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