



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



BEZA I MAKARONIKI - ZERO WASTE - Zielone kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie

Numer usługi 2025/03/10/17498/2611506

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 05.05.2025 do 06.05.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

217,39 PLN brutto/h

217,39 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania wyrobów cukierniczych tj. bezy i makaroników przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	28-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
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

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów w tym bezy i makaroników, przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie. Uczestnicy zdobywają umiejętności minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste. Usługa ma na celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy bezę i makaroniki z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady.	Analizuje straty surowców przed i po szkoleniu, a także sposoby na ich minimalizację. Wykorzystuje resztki produkcyjne w nowych wyrobach cukierniczych lub alternatywnych zastosowaniach zgodnych z zasadami zero waste.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Tworzy nowe wyroby cukiernicze -bezę i makaroniki, przy maksymalnym możliwym ograniczeniu marnowania żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych uwzględniając zasady zielonej gospodarki i tworzenia "zielonych miejsc pracy."	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje konkretne produkty w oparciu o sezonowość, lokalność i ślad węglowy, które są odpowiednie do wypieków, stosuje przy tym strategię minimalizacji negatywnych skutków produkcji żywności.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje ekologiczne techniki przechowywania i obróbki żywności, takie jak fermentacja, suszenie oraz energooszczędne mrożenie szokowe.	Obsługuje zamrażarki szokowe, tzw. szokówki, które pozwalają na szybkie zamrażanie tym samym powodują oszczędność energii.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Obsługuje suszarkę do żywności, która przedłuża trwałość produktów spożywczych, np. warzyw, owoców czy ziół. Stosuje suszone składniki jako przyprawy, dodatki do dań lub przekąski, co zapobiega marnowaniu żywności.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje strategie efektywnego zarządzania surowcami w cukiernictwie, stosując zasadę FIFO (First In, First Out)i planując zakupy w sposób redukujący marnowanie żywności.	Charakteryzuje zasady FIFO (First In,First Out).	Wywiad swobodny
	Omawia plan zakupów w celu minimalizacji strat surowcowych.	Wywiad swobodny
	Omawia plan organizacji magazynu, kontroli zapasów oraz optymalizacji zużycia składników w produkcji bezy i makaroników.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje ślad węglowy używanych surowców i metod produkcji.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje wpływ cukiernictwa na środowisko, wskazując działania ograniczające emisję CO ₂ i zmniejszające ilość plastiku w produkcji.	Omawia redukcję plastiku w opakowaniach i narzędziach cukierniczych.	Wywiad swobodny
	Omawia alternatywne, ekologiczne, rozwiązania (np. biodegradowalne opakowania, surowce o niższym śladzie węglowym).	Wywiad swobodny
Komponuje monoporcje w sposób zrównoważony, łącząc smaki, tekstury i aromaty oraz stosując techniki dekoracyjne zgodne z ideą zero waste.	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod, dobiera w odpowiedni sposób aromaty, wykonuje dekoracje na bezach z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykorzystuje odpady spożywcze w procesie cukierniczym, tworząc musy, żele, dekoracje i bazy deserowe z resztek surowców.	Tworzy listę surowców, które zwykle są marnowane, oraz sposoby ich ponownego wykorzystania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje resztki jako bazę do deserów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje minimum dwie metody przetwarzania resztek w nowe elementy deserów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje energooszczędne technologie w cukiernictwie. Opracowuje ekologiczne strategie produkcji cukierniczej, optymalizując zużycie energii, wody i surowców oraz minimalizując odpady.	Obsługuje energooszczędne urządzenia takie jak: zmywarka z trybem oszczędzania wody i energii wyposażone w funkcje eco(oszczędność wody i energii w procesie mycia naczyń, co jest istotne w kontekście zielonych kompetencji);wyciskarka wolnoobrotowa do różnych części owoców w tym tych mniej atrakcyjnych wizualnie (np. obitych),blender wysokoobrotowy -umożliwiający wykorzystywanie całych owoców, w tym skórek, nasion, a nawet łodyg, tworząc z nich musy, żele; płyty grzewcze - indukcyjne, które szybko się nagrzewają i zużywają mniej energii niż tradycyjne kuchenki gazowe czy elektryczne, ograniczając zużycie energii podczas gotowania, co wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju, piece konwekcyjne (umożliwiają oszczędność energii poprzez szczelnie zamknięte systemy i zoptymalizowany, oszczędzający czas proces pieczenia). Sporządza plan ekologicznej produkcji bez i makaroników z uwzględnieniem wyliczeń oszczędności energii i wody.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Obsługuje urządzenia gastronomiczne zgodnie z zasadami zielonej gospodarki, dbając o ich efektywność energetyczną i ograniczenie emisji szkodliwych substancji.	Stosuje zasady energooszczędnej eksploatacji sprzętu (np. właściwe ustawienia temperatury, dobór trybów pracy, ograniczenie czasu bezczynności). Ogranicza emisję szkodliwych substancji poprzez odpowiedni dobór i konserwację sprzętu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wdraża praktyki zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy, przekazując wiedzę współpracownikom i promując inicjatywy na rzecz ograniczania odpadów.	Prezentuje krótką instrukcję dla grupy szkoleniowej na temat jednej z praktyk zrównoważonego cukiernictwa.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Współpracuje z dostawcami i wybiera ekologiczne produkty, ograniczając zużycie plastiku i wspierając gospodarkę cyrkularną.	Wybiera odpowiednie produkty i opakowania pod kątem ich wpływu na środowisko (np. biodegradowalność, możliwość recyklingu, pochodzenie surowców),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje metody wyboru dostawców oparte na kryteriach ekologicznych, takich jak lokalność, minimalizacja opakowań plastikowych i redukcja emisji CO₂.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje procesy produkcji cukierniczej zgodnie z zasadami ekologii, stosując recykling, kompostowanie oraz segregację odpadów.	Wykorzystuje odpady biodegradowalne (np. skórki owoców, fusy po kawie) do kompostowania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje sposoby wdrażania kompostowania w cukierni lub jego alternatywne rozwiązania (np. współpraca z lokalnymi gospodarstwami).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje strategię ograniczania marnowania surowców i ponownego wykorzystania resztek w produkcji deserów. Stosuje metody ograniczające ilość odpadów (np. wykorzystanie nadwyżek produktów do nowych wyrobów cukierniczych).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Realizuje zakupy zgodnie z zasadami zrównoważonej logistyki, minimalizując straty surowcowe oraz kontrolując stan zatowarowania.	Stosuje działania zapobiegające psuciu się produktów oraz nadmiernym odpadom surowców.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady zrównoważonego rozwoju przy podejmowaniu decyzji zakupowych, wybierając dostawców i produkty o mniejszym wpływie na środowisko.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje strategie redukcji śladu węglowego poprzez optymalne planowanie dostaw, minimalizowanie liczby transportów oraz preferowanie lokalnych dostawców.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	Pracuje w zespole.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Buduje pozytywne relacje zawodowe.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Rozwiązuje konflikty.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku cukierniczym.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Zaświadczenie ukończenia szkolenia zawiera szczegółowy zakres tematyczny szkolenia, opis efektów uczenia się wraz z kryteriami ich weryfikacji

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Zaświadczenie ukończenia szkolenia potwierdza, iż walidacja została przeprowadzona zgodnie z kryteriami weryfikacji efektów uczenia się.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Zaświadczenie ukończenia szkolenia posiada informację o odrębnie przeprowadzonej walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania wyrobów cukierniczych tj. bezy i makaroników przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Program szkolenia:

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - beza i makaroniki
- 2) Omówienie szkolenia w kontekście zasad zrównoważonej gospodarki odpadami - przygotowanie stanowiska pracy.

- 3) Przygotowanie maszyn i urządzeń, omówienie ich funkcjonalności niezbędnych do produkcji deserów w tym zastosowanie maszyn i urządzeń, które pomagają nie tylko w efektywnej obróbce składników, ale także w ograniczaniu odpadów i oszczędzaniu energii, co przekłada się na zasady zielonej gospodarki.
- 4) Omówienie zastosowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych przy produkcji deserów przy uwzględnieniu zasad zero waste, w celu eliminacji szkodliwości odpadów oraz zmniejszenia ich objętości.
- 5) Omówienie zasad pracy z zachowaniem dbałości o środowisko naturalne takich jak: recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań. Składanie zamówień z uwzględnieniem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku.
- 6) Omówienie zasad kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasad segregacji odpadów- jako kluczowych metod wdrażania ekologicznych praktyk.
- 7) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 8) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

- 1) Praca z recepturami, omówienie surowców i etapów wykonania potraw stosując zasady zero –waste począwszy od wyboru produktu poprzez jego obróbkę po wykorzystanie odpadu.
- 2) Przygotowanie deserów - bezy i makaroników – z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, stosując zasady zrównoważonej gospodarki.
 - A) Przygotowanie baz do wypieku: Tort biała czekolada/ malina
 - B) Przygotowanie baz do wypieku: Mini Pavlova/ pistacja/ cytryna
 - C) Przygotowanie baz do wypieku: Rolada bezowa/ jeżyna
 - D) Przygotowanie baz do wypieku: Pavlova mango/ marakuja
 - E) Przygotowanie baz do wypieku: Dacquoise/ figa/ orzech
 - F) Przygotowanie baz do wypieku: Tarta makaronikowa z karmelem, Tarta włoska/ limonka
 - G) Przygotowanie bezy włoskiej
 - H) Barwienie, szprycowanie, wypiekanie makaroników
 - I) Sporządzanie ganaszy - 3 rodzaje
 - J) Nadziewanie i składanie makaroników
- 3) Wykończenie wypieków (różne techniki) - praktyka

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów w tym bezy i makaroników, przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie. Uczestnicy zdobywają umiejętności minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Przywitanie i poznanie uczestników, omówienie celu szkolenia	Maciej Rosiński	05-05-2025	09:00	09:15	00:15
2 z 21 Nowoczesne zagadnienia cukiernicze - beza i makaroniki ; Omówienie technik przygotowania bezy i makaroników.	Maciej Rosiński	05-05-2025	09:15	10:45	01:30
3 z 21 Zrównoważona gospodarka odpadami - Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami zero waste.	Maciej Rosiński	05-05-2025	10:45	12:15	01:30
4 z 21 Maszyny i urządzenia cukiernicze - Przegląd maszyn, ich funkcjonalności, zastosowanie w zielonej gospodarce.	Maciej Rosiński	05-05-2025	12:15	13:45	01:30
5 z 21 Przerwa	Maciej Rosiński	05-05-2025	13:45	14:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 21 Surowce i dodatki w deserach - Zastosowanie surowców w produkcji deserów, zasady zero waste.	Maciej Rosiński	05-05-2025	14:00	15:30	01:30
7 z 21 Zasady pracy z dbałością o środowisko - Recykling, kompostowanie, redukcja plastiku i jednorazowych opakowań.	Maciej Rosiński	05-05-2025	15:30	16:15	00:45
8 z 21 Kontrola zatowarowania i segregacja odpadów - Metody kontroli stanu zapasów i segregacji odpadów.	Maciej Rosiński	05-05-2025	16:15	17:00	00:45
9 z 21 Przygotowanie bezy włoskiej - Przygotowanie bezy zgodnie z zasadą 100% wykorzystania surowca.	Maciej Rosiński	05-05-2025	17:00	17:45	00:45
10 z 21 Podsumowanie dnia i przygotowanie na dzień drugi - Omówienie osiągnięć dnia, wskazówki na dzień drugi, przygotowanie na kolejny dzień.	Maciej Rosiński	05-05-2025	17:45	18:00	00:15
11 z 21 Opracowanie metod dobierania aromatów i tekstur w deserach.	Maciej Rosiński	06-05-2025	09:00	09:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 21 Omówienie technik dekoracji i używania kontrastów kolorystycznych w deserach.	Maciej Rosiński	06-05-2025	09:45	10:30	00:45
13 z 21 Przygotowanie baz do deserów: tort biała czekolada/malina, mini Pavlova, itd.	Maciej Rosiński	06-05-2025	10:30	11:15	00:45
14 z 21 Szprycowanie makaroników, barwienie masy, przygotowanie do wypieku.	Maciej Rosiński	06-05-2025	11:15	12:45	01:30
15 z 21 Przerwa	Maciej Rosiński	06-05-2025	12:45	13:00	00:15
16 z 21 Kompetencje społeczne w pracy cukiernika - Budowanie relacji z klientem, komunikacja, zarządzanie zamówieniami, radzenie sobie ze stresem.	Maciej Rosiński	06-05-2025	13:00	14:30	01:30
17 z 21 Sporządzanie ganaszy - Przygotowanie 3 różnorodnych smakowo rodzajów ganaszy do deserów.	Maciej Rosiński	06-05-2025	14:30	15:15	00:45
18 z 21 Nadziewanie, składanie i dekorowanie makaroników.	Maciej Rosiński	06-05-2025	15:15	16:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 21 Wykończenie deserów, różne techniki dekoracyjne i końcowe efekty wizualne.	Maciej Rosiński	06-05-2025	16:00	16:45	00:45
20 z 21 Podsumowanie szkolenia, omówienie poznanych zagadnień, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Maciej Rosiński	06-05-2025	16:45	17:00	00:15
21 z 21 Walidacja usługi	-	06-05-2025	17:00	17:15	00:15

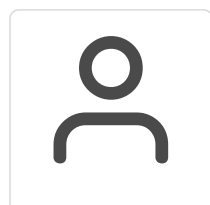
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	217,39 PLN
Koszt osobogodziny netto	217,39 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafi nowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej

Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro.
Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017
Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.
Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)
Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)
Wykształcenie - wyższe pedagogiczne;
Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

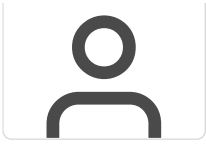
Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Anna Wojanowska



E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601