



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie cukiernicze -NOWOCZESNE CIASTA KROJONE

Numer usługi 2025/03/17/27524/2627856

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 27.10.2025 do 28.10.2025

2 300,00 PLN brutto

2 300,00 PLN netto

104,55 PLN brutto/h

104,55 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Wszystkie osoby, które chcą podnieść swoje kwalifikacje z zakresu tworzenia nowoczesnych ciast krojonych/ porcjowanych - w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	23-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
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

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych ciast krojonych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje ciast krojonych i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów ciast krojonych w zależności od potrzeb wykorzystania.	Wywiad swobodny
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje ciast, wypieka je i odpowiednio składa, dekoruje i aranżuje ciasta w witrynie.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich rodzajów ciast krojonych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Na naszym dwudniowym kursie poznacie tradycyjne i nowoczesne receptury nowoczesnych ciast krojonych. Tylko u nas Jacek Mucha w roli trenera szkolenia. Mistrz smaku i dekoracji.

Porcjowane ciasta krojone to chyba najbardziej znana forma podania i prezentacji różnorodnych ciast deserowych w witrynach cukierniczych, na bankietach i przyjęciach. Dają nam nieograniczone możliwości smakowe i wykończeniowe. Kroi się je na dowolnej wielkości porcje w zależności od potrzeb klienta. Ciasta krojone pomagają nam oszczędzić czas na przygotowanie oraz miejsce, w którym je przechowujemy. Do tego są idealnie skomponowane smakowo i pięknie wykończone, dlatego właśnie będą na pewno ciekawym i niezbędnym produktem w ofercie Twojej firmy, cukierni czy cateringu.

Na szkoleniu z Jackiem Muchą wykonacie aż 7 ciast o smakach:

- kawa / kakao
- kokos / czekolada
- brownie / czarny bez/ toffi (wege bez glutenu)
- karmel / czarna porzeczka
- marchew /twaróg / orzech włoski
- migdał / brzoskwinia / palona biała czekolada
- mleczna czekolada / orzech laskowy / jeżyny

Kurs skierowany jest do osób **średnio-zaawansowanych**, ale mile widziane są również osoby **początkujące**, które nie mają czego się obawiać, gdyż wspólnymi siłami zrealizujemy cały program i nauczymy się wielu ciekawych i wartościowych rzeczy.

DLACZEGO WARTO DO NAS PRZYJECHAĆ NA SZKOLENIE Z CIAST KROJONYCH Z JACKIEM MUCHĄ?

- Będziesz uczestniczył **czynnie** w procesie tworzenia tych niezwykłych porcjowanych ciast krojonych pod okiem Jacka Muchy
- Dowiesz się jakich błędów unikać przy produkcji ciast oraz jak niwelować skutki tych błędów
- Podczas tych praktycznych warsztatów cukierniczych poznasz mnóstwo technik, od przygotowywania różnego rodzaju ciast na spody, przez rozmaite musy, żelki i gansze po piękne polewy
- Dodatkowo zaprezentowane zostaną nowoczesne sposoby dekorowania, które zachwycają swoją elegancją, prostotą ale i łatwością wykonania
- Będziesz pracować nad formą i estetyką nowoczesnego wykańczania ciast
- Poznasz najciekawsze i najmodniejsze połączenia smakowe
- Otrzymasz specjalnie przygotowany skrypt z wszystkimi autorskimi **recepturami** przygotowanymi przez Jacka oraz piękny **fartuszek na własność**
- Wszystkie ciasta po szkoleniu **zabierzecie do domu!**
- Zwieńczeniem dwudniowego szkolenia będzie piękna aranżacja w formie słodkiego stołu oraz możliwość zrobienia zdjęć

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych - 11h dziennie.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych ciast krojonych.

W trakcie szkolenie przewidziano krótkie przerwy w zależności od potrzeb uczestników oraz przerwy regeneracyjne codziennie w godzinach 12:00-12:15

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO. Omówienie planu szkolenia, zapoznanie z uczestnikami.	Jacek Mucha	27-10-2025	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 14 Omówienie zastosowania i wykorzystania ciast krojonych w nowoczesnym cukiernictwie.	Jacek Mucha	27-10-2025	09:30	10:15	00:45
3 z 14 Przygotowanie różnych spodów ciastz wykorzystaniem różnych metod produkcji	Jacek Mucha	27-10-2025	10:15	12:00	01:45
4 z 14 Przerwa	-	27-10-2025	12:00	12:15	00:15
5 z 14 Przygotowanie kremów gotowanych i pieczonych	Jacek Mucha	27-10-2025	12:15	14:00	01:45
6 z 14 Wykonanie ciast kruchych i biszkoptów	Jacek Mucha	27-10-2025	14:00	16:15	02:15
7 z 14 Przywitanie, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania itd.	Jacek Mucha	28-10-2025	08:00	08:30	00:30
8 z 14 Przygotowanie polew, nadzień, ganachy itd..	Jacek Mucha	28-10-2025	08:30	10:15	01:45
9 z 14 Przygotowanie dekoracji ciast	Jacek Mucha	28-10-2025	10:15	12:00	01:45
10 z 14 Przerwa	-	28-10-2025	12:00	12:15	00:15
11 z 14 Składanie ciast	Jacek Mucha	28-10-2025	12:15	14:15	02:00
12 z 14 Dekorowanie ciast, prezentacja końcowa	Jacek Mucha	28-10-2025	14:15	15:30	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 14 Zakończenie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Jacek Mucha	28-10-2025	15:30	15:45	00:15
14 z 14 Walidacja szkolenia	-	28-10-2025	15:45	16:15	00:30

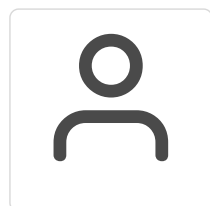
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	104,55 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,55 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jacek Mucha

Cukiernik z wykształcenia i z zamiłowania.

W zawodzie od ponad 20 lat. Doświadczenie zdobywał w cukierniach, renomowanych hotelach oraz prestiżowych restauracjach typu Fine Dinning, między innymi w Nolita Restaurant w Warszawie, gdzie pełnił funkcję szefa cukierni.

Uczestniczył w wielu szkoleniach w Polsce i za granicą. Entuzjasta nieoczywistych połączeń technik, struktur i smaków. Inspirowany klasycznym cukiernictwem, łącząc je z nowoczesnością nadaje swój własny styl.

Indywidualista, zwolennik swobody działania w dążeniu do osiągnięcia doskonałości smaku. Prowadzi szkolenia w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia od kilku lat. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej.

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
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatnik i długopis).

Informacje dodatkowe

UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników-15 min na każde 4 godzin, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
2. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
3. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
4. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
5. 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
20-554 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) 669 976 731