



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna



## Szkolenie cukiernicze - PROSTY TORT Z FIGURKĄ OD PODSTAW

Numer usługi 2025/03/17/27524/2628541

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 11 h

📅 14.06.2025 do 14.06.2025

1 300,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

118,18 PLN brutto/h

118,18 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                          |
| <b>Sposób dofinansowania</b>           | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników                                                                                              |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania prostych nowoczesnych tortów jedno-piętrowych. |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 3                                                                                                                                                                           |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 8                                                                                                                                                                           |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 09-06-2025                                                                                                                                                                  |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                 |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 11                                                                                                                                                                          |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych                                                            |

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do nabycia praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia prostych tortów: pieczenia biszkoptu, robienia kremu i ganasz, 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                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>UMIEJĘTNOŚCI:</b> 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.<br><br><b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE:</b> ustala cele i priorytety w działaniu. | Wypieka odpowiednie biszkopty, przygotowuje samodzielnie kremy, musy, żelki i polewę.                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Omawia sposoby prawidłowego tynkowania.                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Łączy poszczególne piętra w tortach tak aby były stabilne.                                                                                                                                                                                       | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 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 |
| <b>WIEDZA:</b> 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 zawiera opis efektów uczenia się?**

Tak, dokument potwierdzający kompetencję 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, walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

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

Tak, dokument potwierdza zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności oraz informuje o przebiegu szkolenia ze wskazaniem na część szkoleniową i sprawdzającą efekty uczenia.

# Program

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

- 1. Wypiekanie biszkoptów
- 2. Przygotowanie musów owocowych i ganaszy
- 3. Składanie tortu
- 4. Tynkowanie tortu
- 5. Wykonanie drobnych dekoracji tortu, figurka z masy cukrowej
- 6. Dekorowanie tortu
- 7. Prezentacja gotowego tortu

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.: Od 08:00 do 16:15- 11h dydaktycznych.

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. 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.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

| Przedmiot / temat zajęć                                                                 | Prowadzący        | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 10</div> Wprowadzenie do szkolenia, zasady BHP, RODO itd.                      | Magdalena Belniak | 14-06-2025            | 08:00               | 08:15               | 00:15         |
| <div>2 z 10</div> Omówienie receptur i planu szkolenia. Przedstawienie się uczestników. | Magdalena Belniak | 14-06-2025            | 08:15               | 08:30               | 00:15         |
| <div>3 z 10</div> Przygotowanie i naważenie surowców zgodnie z recepturami.             | Magdalena Belniak | 14-06-2025            | 08:30               | 09:00               | 00:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                             | Prowadzący        | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>4 z 10</div> Wypiekanie biszkoptów oraz przygotowywanie nadzień, kremów, chrupek, żelek itd.                   | Magdalena Belniak | 14-06-2025            | 09:00               | 12:00               | 03:00         |
| <div>5 z 10</div> Przerwa                                                                                           | Magdalena Belniak | 14-06-2025            | 12:00               | 12:15               | 00:15         |
| <div>6 z 10</div> Składanie tortu, stabilizacja                                                                     | Magdalena Belniak | 14-06-2025            | 12:15               | 14:00               | 01:45         |
| <div>7 z 10</div> Tynkowanie tortów i przygotowanie dekoracji - figurka z masy cukrowej i innych drobnych dekoracji | Magdalena Belniak | 14-06-2025            | 14:00               | 15:00               | 01:00         |
| <div>8 z 10</div> Ekspozycja tortów, omówienie wad i przyczyn ich powstawania. Pytania                              | Magdalena Belniak | 14-06-2025            | 15:00               | 15:30               | 00:30         |
| <div>9 z 10</div> Podsumowanie, wręczenie certyfikatów.                                                             | Magdalena Belniak | 14-06-2025            | 15:30               | 16:00               | 00:30         |
| <div>10 z 10</div> walidacja szkolenia                                                                              | Magdalena Belniak | 14-06-2025            | 16:00               | 16:15               | 00:15         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 300,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 1 300,00 PLN |

Koszt osobogodziny brutto

118,18 PLN

Koszt osobogodziny netto

118,18 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Magdalena Belniak

Magda to ambitna i bardzo zdolna młoda twarz lubelskiego cukiernictwa. Od 2022 roku prowadzi swoją własną rzemieślniczą cukiernię "Co słodkie, to dobre" w Lublinie.

Jej specjalizacja to torty artystyczne oraz nowoczesne desery. Dekoracje stanowią jej znak rozpoznawczy. Choć jest głównie samoukiem, zawsze chętnie poszerza swoją wiedzę na szkoleniach i profesjonalnych kursach oraz aktywnie interesując się branżą, nowinkami i modą w cukiernictwie.

Przez pewien czas pracowała na kuchni jednej z lubelskich restauracji, gdzie przygotowywałam wykwintne dania.

Pomagała z radością również swojej mamie, która prowadziła własną gastronomię, dlatego praca w kuchni nie tylko nie jest dla niej obca, lecz wręcz przeciwnie: to jej prawdziwa pasja.

Poza cukiernictwem uwielbia taniec. To jej drugie źródło radości i wyrazu artystycznego. Choć zaczynała swoją profesjonalną karierę na uniwersytecie medycznym to jednak ostatecznie zdecydowała się na wstąpienie na ścieżkę kariery jako cukiernik.

To właśnie w słodkich smakach i pięknych dekoracjach odnalazła swoje powołanie i życiową drogę.

## 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

### Informacje dodatkowe

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

Kady uczestnik pracuje na swoim torcie przy swoim stanowisku pracy.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15 - 11h w godzinach dydaktycznych.

#### UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, 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  
20-704 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](mailto:studio@kucia.com.pl)

**Telefon** (+48) 690 213 307