



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie cukiernicze PODSTAWY CUKIERNICTWA - torty i desery na słodki stół

Numer usługi 2025/03/17/27524/2628647

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 33 h

📅 14.06.2025 do 19.07.2025

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

136,36 PLN brutto/h

136,36 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, kucharze, a także wszyscy, którzy chcą nabyć umiejętność tworzenia nowoczesnych deserów w formie monoporcji na okolicznościowe słodkie stoły oraz prostych tortów jedno i dwupiętrowych.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	09-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	33
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 jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia deserów w formie deserów na słodkie stoły: pieczenie spodów, różnych rodzajów ciast, robienie kremów, musów, ganaszy, polew typu glaze, zamsz oraz składanie

deserów. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnych do tworzenia monoporcji. Dodatkowo uczestnik pozna nowoczesne sposoby dekoracji i aranżacji prostego słodkiego stołu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje deserów-monoporcji & prostych tortów -odpowiednio dobiera do potrzeb klienta.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów deserów-monoporcji i tortów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje drobnych deserów tak zwanych monoporcji oraz prostych tortów wypieka je i odpowiednio dekoruje i aranżuje słodki stół.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich deserów - monoporcji na słodki stół oraz prostych tortów okolicznościowych.	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.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Trzydniowy kurs- szkolenie dla początkujących cukierników, podczas którego opanujesz i nauczysz się :

- produkcji prostego tortu **jedno piętrowego** z figurką cukrową
- produkcji i dekoracji prostych **deserów na słodki stół**
- produkcji stabilnego tortu **dwu piętrowego**

1. Omówienie sprzętu i surowców potrzebnych do produkcji prostych deserów i tortów na słodki stół.
2. Dobór składników, narzędzi i sprzętu.
3. Zasady łączenia smaków i faktur.
4. Przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody, biszkoptów do tortów i inne.
5. Wykonanie musów, żelek i stabilnych kremów do przekładania deserów, tortów itd
6. Składanie monoporcji, deserów oraz stabilnych tortów.
7. Nauka tynkowania tortu.
8. Przygotowanie efektowych i prostych dekoracji z czekolady i masy cukrowej i innych dostępnych składników.
9. Dekoracja i wykańczanie wszystkich deserów oraz tortów.
10. Aranżacja w formie słodkiego stołu- zasady.
11. Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych/ 45min.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów i prostych tortów artystycznych, które wykorzystuje się w aranżacji tak zwanych słodkich stołów. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia.

Na szkoleniu podczas tych 3 dni zostaną wykonane desery:

- prosty jedno piętrowy tort z figurką
- tort dwupiętrowy artystyczny
- cake pops i cakesicles malinowe
- mini bezy pavlova z kremem śmietankowym i owocami sezonowymi
- monoporcje biała czekolada / owoce lesne
- deserki słoiczkowe – truskawkowe
- donuty czekoladowe
- tartaletki mango / kokos

Część praktyczna szkolenia prowadzona jest w małych grupach.

Trener pokazuje pewne techniki a grupa powtarza pod okiem Trenera.

Cała grupa wspólnie wypieka, wykańcza i dekoruje przygotowane desery i torty.

Sala wyposażona jest w najnowocześniejszy sprzęt, urządzenia i narzędzia.

W trakcie szkolenia przewidziano krótkie przerwy w zależności od potrzeb uczestników oraz przerw w godzinach 12:00-12:15.

Szkolenie ma na celu przygotowanie do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów na słodki stół oraz prostych tortów.

Warunkiem nabycia kompetencji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji deserów.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -tworzenie candy bar/ słodkich stołów oraz prostych tortów artystycznych do oferty swojej firmy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Wprowadzenie do szkolenia TORT OD PODSTAW, zasady BHP, RODO itd.	Magdalena Belniak	14-06-2025	08:00	08:15	00:15
2 z 28 Omówienie receptur i planu szkolenia. Przedstawienie się uczestników.	Magdalena Belniak	14-06-2025	08:15	08:30	00:15
3 z 28 Przygotowanie i naważenie surowców zgodnie z recepturami.	Magdalena Belniak	14-06-2025	08:30	09:00	00:30
4 z 28 Wypiekanie biszkoptów oraz przygotowywanie nadzień, kremów, chrupek, żelek itd.	Magdalena Belniak	14-06-2025	09:00	12:00	03:00
5 z 28 Przerwa	Magdalena Belniak	14-06-2025	12:00	12:15	00:15
6 z 28 Składanie tortu, stabilizacja	Magdalena Belniak	14-06-2025	12:15	14:00	01:45
7 z 28 Tynkowanie tortów i przygotowanie dekoracji - figurka z masy cukrowej i innych drobnych dekoracji	Magdalena Belniak	14-06-2025	14:00	15:00	01:00
8 z 28 Ekspozycja tortów, omówienie wad i przyczyn ich powstawania. Pytania	Magdalena Belniak	14-06-2025	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 28 Podsumowanie, wręczenie certyfikatów z etapu I	Magdalena Belniak	14-06-2025	16:00	16:15	00:15
10 z 28 Powitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd	Magdalena Belniak	28-06-2025	08:00	08:15	00:15
11 z 28 Omówienie receptur i planu szkolenia DESERY NA SŁODKI STÓŁ , wywiad swobodny dotyczący uczestników i ich doświadczenia	Magdalena Belniak	28-06-2025	08:15	08:45	00:30
12 z 28 Przygotowanie surowców, naważenie zgodnie z recepturami	Magdalena Belniak	28-06-2025	08:45	09:15	00:30
13 z 28 Przygotowanie wszystkich ciast na spody - wypiek	Magdalena Belniak	28-06-2025	09:00	10:15	01:15
14 z 28 Przygotowanie kremów, żelek, musów i innych wypełnień	Magdalena Belniak	28-06-2025	10:30	12:00	01:30
15 z 28 Przerwa	-	28-06-2025	12:00	12:15	00:15
16 z 28 Przygotowanie dekoracji deserów	Magdalena Belniak	28-06-2025	12:15	14:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 28 Składanie deserów i aranżacja słodkiego stołu	Magdalena Belniak	28-06-2025	14:45	16:00	01:15
18 z 28 Zakończenie szkolenia, podsumowanie, pytania oraz wręczenie certyfikatów z etapu II	Magdalena Belniak	28-06-2025	16:00	16:15	00:15
19 z 28 Wprowadzenie do szkolenia ARTYSTYCZNY TORT PIETROWY , zasady BHP, RODO itd.	Magdalena Belniak	19-07-2025	08:00	08:15	00:15
20 z 28 Omówienie receptur i planu szkolenia. Przedstawienie się uczestników.	Magdalena Belniak	19-07-2025	08:15	08:30	00:15
21 z 28 Przygotowanie i naważenie surowców zgodnie z recepturami.	Magdalena Belniak	19-07-2025	08:30	09:00	00:30
22 z 28 Wypiekanie biszkoptów oraz przygotowywanie nadzień, kremów, chrupek, żelek itd.	Magdalena Belniak	19-07-2025	09:00	12:00	03:00
23 z 28 Przerwa	Magdalena Belniak	19-07-2025	12:00	12:15	00:15
24 z 28 Składanie tortu, stabilizacja	Magdalena Belniak	19-07-2025	12:15	14:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 28 Tynkowanie tortów i przygotowanie dekoracji - kwiatów i innych drobnych dekoracji	Magdalena Belniak	19-07-2025	14:00	16:00	02:00
26 z 28 Ekspozycja tortów, omówienie wad i przyczyn ich powstawania. Pytania	Magdalena Belniak	19-07-2025	16:00	16:30	00:30
27 z 28 Podsumowanie, wręczenie certyfikatów.	Magdalena Belniak	19-07-2025	16:30	17:00	00:30
28 z 28 walidacja szkolenia	-	19-07-2025	17:00	17:15	00:15

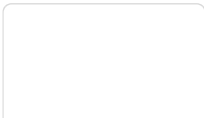
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	136,36 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,36 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 specjalizacją 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 przygotowywała 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

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 (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

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

Zapewniamy:

- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- 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 każdego wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Nowak

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 669 976 731