



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



CANDY BAR - PRODUKCJA I ARANŻACJA - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/03/18/17498/2631484

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 25.10.2025 do 26.10.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

104,17 PLN brutto/h

104,17 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, Restauratorzy, Piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie tworzenia słodkich stołów. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	17-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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 do samodzielnego tworzenia Candy Bar, stosowania różnych stylów aranżacji słodkiego stołu oraz samodzielnego przygotowywania umów i planowania pracy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wykonywać różnego rodzaju ciastka - makaroniki, mini serniczki, cakesicles, tartaletki, monoporcje z wykorzystaniem suszu kwiatów jadalnych i liofilizowanych owoców.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie tworzy Candy Bar, stosuje różne style aranżacji słodkiego stołu oraz samodzielnie przygotowuje umowy i planuje prace. Wykonuje różnego rodzaju ciastka - makaroniki, mini serniczki, cakesicles, tartaletki, monoporcje z wykorzystaniem suszu kwiatów jadalnych i liofilizowanych owoców.	Charakteryzuje cechy stylów ekspozycji: boho	Wywiad swobodny
	Opisuje zasady kompozycji metody doboru kolorystyki	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje zasady tworzenia umów, określania zadatków, kaucji	Wywiad swobodny
	Opisuje metody planowania ilości wyrobów oraz pracy	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje zasady aranżacji stołu	Wywiad swobodny
	Wykonuje: Makaroniki, Mus zabaglione, Mini serniczki, Cakesicles, Tartaletki, Lolpops, Pate Choux, Monoporcje	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje różne style aranżacji słodkiego stołu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej, przekazuje swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania pracy w zespole, odpowiednio reaguje w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

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?

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana 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?

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników, restauratorów, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie tworzenia słodkich stołów.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Cześć teoretyczna

- omówienie cech stylu ekspozycji przykład szkoleniowy
- zasady kompozycji
- dobór kolorystyki
- umowa o dzieło
- zadatki i kaucje
- planowanie ilości gotowych wyrobów
- planowanie pracy- co może oferować Klientowi mała 1 lub 2 osobowa firma
- co wykorzystać do aranżacji - naczynia, meble, coś z niczego

Cześć praktyczna

- Makaroniki cheesecake / pomarańcza / cynamon
- Mus zabaglione / galaretka prosseco / świeże owoce
- Mini serniczki pistacjowe
- Cakesicles Brownie / Czarna Porzeczka
- Tartaletka Prażona Gruszka / Mus Waniliowy / Kruszonka Piernikowa
- Lolpops Cytrusowe
- Pate Choux/Konfitura Wisniowa/Namelaka ubijany kokos
- Monoporcja Jogurtowa/ Żelka mango/ Biskopt earl grey
- Wspólna aranżacja słodkiego stołu

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, wypełnienie testu post, 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.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia Candy Bar, stosowania różnych stylów aranżacji słodkiego stołu oraz samodzielnego przygotowywania umów i planowania pracy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wykonywać różnego rodzaju ciastka i desery - makaroniki, miniserniczki, musy, tartaletki, Lolpopsy, Cakesicles, Pate Choux, Monoporcje.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	104,17 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,17 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Renata Skała

Ekspert z zakresu cukiernictwa, właścicielka cukierni/kawiarni SKAŁA. Od lat związana ze słodkim biznesem. Na co dzień zarządza cukiernią/ kawiarnią oraz prowadzi szkolenia w swojej pracowni w Zawierciu.

Renata Skała, ekspert z zakresu cukiernictwa, właścicielka cukierni/kawiarni SKAŁA. Od lat związana ze słodkim biznesem.

Kwalifikacje zawodowe potwierdza otrzymany w 2018 roku dyplom Mistrza w zawodzie cukiernik. Posiada ukończony kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodów.

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (ilość przeprowadzonych szkoleń rocznie - 6, ilość przeszkolonych rocznie osób - 75). Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5. lat.

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.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601