



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie cukiernicze - CIASTO PARZONE

Numer usługi 2025/04/02/27524/2665404

📍 Lublin / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 20 h
📅 22.06.2025 do 23.06.2025

2 500,00 PLN brutto
2 500,00 PLN netto
125,00 PLN brutto/h
125,00 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 monoporcji i aplikacji opartych na cieście parzonym - w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	18-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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 z ciasta parzonego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje ciasta parzonego i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów ciastaparzonego w zależności od potrzeb wykorzystania.	Wywiad swobodny
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje ciast i monoporcji opartych na cieście parzonym, wypieka je i odpowiednio składa, dekoruje i aranżuje w witrynie.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich rodzajów ciasta parzonego.	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

Zapraszamy Was na zupełnie **NOWE** szkolenie "IDEALNE PATE A CHOUX" z Michałem Wiśniewskim - cukiernikiem, technologiem, pasjonatem cukiernictwa.

Pozornie proste **ciasto parzone** to dla ambitnego cukiernika moc potencjału i możliwości. Nasze szkolenie w Szkole Artystycznej w Lublinie w formie praktycznych warsztatów, doskonale uzupełni zawodowy warsztat każdego cukiernika.

Receptury, ciasta, nadzienia, kremy i dekoracje z powodzeniem wykorzystasz także przy innych deserach i ciastach 😊

Na tym **dwudniowym** szkoleniu, które poprowadzi doświadczony, niezwykle utalentowany **Cukiernik** Michał Wiśniewski, uczestnicy nauczą się przygotowywać nowoczesne, eleganckie desery-monoporcje oparte na cieście parzonym tak zwanym pate a choux.

Receptury, które poznasz na szkoleniu pozwolą przygotowywać desery, które będą zachwycać klientów i gości na organizowanych przyjęciach kameralnych i większych, oficjalnych takich jak spotkania firmowe, bankiety, okazje rodzinne takie jak chrzciny, komunie, wesela, studniówki i inne okazje do świętowania.

To są warsztaty praktyczne na których zarówno początkujący jak i bardziej doświadczeni uczestnicy nauczą się pod okiem prowadzącego przygotowania deserów. Swoje doświadczenia z kursu będą mogli następnie z łatwością wykorzystać w swojej codziennej pracy cukiernika, szefa kuchni lub restauratora.

Wszystkie aplikacje, które przedstawimy na szkoleniu charakteryzują się ciekawą, nowoczesną formą podania, a do ich produkcji użyjemy **produktów sezonowych** z wykorzystaniem ogólnodostępnych artykułów, co naszym zdaniem zawsze podnosi atrakcyjność receptur i stanowi dodatkowy atut dla kursantów w ich codziennej pracy po ukończeniu kursu.

Nie zastanawiaj się czy to szkolenie z ciasta parzonego - Pate a Choux jest właśnie dla Ciebie!

Zrób sobie test sprawdzający czy warto wziąć w nim udział i odpowiedz sobie na poniższe pytania.

- Czy potrzebujesz inspiracji i szukasz nowych efektownych deserów, które zachwycą Twoich klientów oraz gości?
- Czy chcesz "podszlifować" swój warsztat cukierniczy oraz nauczyć się sztuki wykańczania, dekorowania i serwowania smakowitych deserów w nowoczesnej formie?
- Czy chcesz otrzymać najlepsze przepisy na te wszystkie desery oraz poznać tajniki ich produkcji i wykańczania?
- Czy chcesz nauczyć się przygotowywać desery z ciasta parzonego (pate choux) podczas praktycznych warsztatów, które poprowadzi doświadczony cukiernik i ekspert znający najlepsze rozwiązania kulinarne i cukiernicze?
- Czy interesują Cię **najnowsze trendy w kompozycji i kreacji deserów i ciast**?
- Czy chcesz poznać wszystkie tajniki **ciasta parzonego** i jego możliwości wykorzystania u Siebie na pracowni?

Jeśli odpowiedź na przynajmniej jedno z powyższych pytań brzmi "Tak", nie zastanawiaj się i zarezerwuj sobie miejsce na naszym szkoleniu w Szkole Artystycznej w Lublinie, które odbędzie się w niedzielę i poniedziałek 22. i 23. czerwca. Specjalnie w niedzielę i poniedziałek, żeby umożliwić udział tym wszystkim, którzy w normalnym tygodniu pracy nie mogą wygospodarować zbyt dużo czasu na udział w dwudniowym szkoleniu.

Jest to autorskie podejście Michała do Pate a Choux...

Zadbaj by na Twoim stole oraz na stołach Twoich klientów nie zabrakło tych pysznych i przykuwających uwagę słodkości!

Na naszym szkoleniu dodatkowo nauczysz się prezentacji, którą zachwycisz klientów!

Pamiętaj, że również **forma podania ciast i deserów oraz ich wykończenie i prezentacja** jest bardzo ważna, niemal tak ważna jak kompozycje smakowe wypieków. Ludzie bardzo często "jedzą oczami".

Zobacz jakie wspaniałe propozycje przygotował dla Was tym razem nasz Mistrz Michał Wiśniewski:

1. Ekler z krakulinem/ krem rokitnik/krem kokos/beza
2. Ekler/krem malina z yuzu/compot malina/krem pistacjowy/maliny
3. Tartaletka/ptyś/sable/krem mango/sos czerwona pomarańcza/cremeux mango/
4. Karpatka/krem budyniowy/cremeux truskawka/truskawki w hibiskusie i limonce
5. Ptyś czekoladowy/krem orzechowy/słony karmel/karmelizowane orzechy pekan w marakuji/krem mascarpone z paloną czekoladą
6. Ptyś/ganache malinu-limonka/patisier waniliowy/truskawki z zielonym pieprzem/compot truskawka/
7. Ptyś rolo/krem pistacjowy/ananas z tymiankiem/pralina pistacja
8. Tort/ptysie/krem orzechowy z tonką/namelaka orzech tonka/biszkopt czekoladowy/tatar z arbuza/ganache Kahlua/

Takie właśnie mini dzieła sztuki będziecie w stanie stworzyć po szkoleniu z **Michałem Wiśniewskim** w Szkole Artystycznej Wiesława Kuci w Lublinie.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych - 10h dziennie.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych monoprocji i ciast opartych na cieście parzonym.

W trakcie szkolenie przewidziano krótkie przerwy w zależności od potrzeb uczestników oraz przerwy regeneracyjne.

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: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO. Omówienie planu szkolenia, zapoznanie z uczestnikami.	Michał Wiśniewski	22-06-2025	08:00	09:30	01:30
2 z 13 Omówienie zastosowania ciasta parzonego w nowoczesnym cukiernictwie.	Michał Wiśniewski	22-06-2025	09:30	10:30	01:00
3 z 13 Przygotowanie ciasta parzonego z wykorzystaniem różnych metod produkcji	Michał Wiśniewski	22-06-2025	10:30	12:00	01:30
4 z 13 Przerwa	-	22-06-2025	12:00	12:15	00:15
5 z 13 Przygotowanie kremów, nadzień, wypełnień itd..	Michał Wiśniewski	22-06-2025	12:15	14:15	02:00
6 z 13 Wypiek części ciast i aplikacji	Michał Wiśniewski	22-06-2025	14:15	16:00	01:45
7 z 13 Przywitanie, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania itd.	Michał Wiśniewski	23-06-2025	08:00	08:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 13 Surowce wegańskie – zastępowanie produktów zwierzęcych i techniki ich zastosowania	Michał Wiśniewski	23-06-2025	08:30	10:15	01:45
9 z 13 Przygotowanie dekoracji deserów	Michał Wiśniewski	23-06-2025	10:15	12:00	01:45
10 z 13 Przerwa	-	23-06-2025	12:00	12:15	00:15
11 z 13 Składanie deserów	Michał Wiśniewski	23-06-2025	12:15	14:15	02:00
12 z 13 Dekorowanie deserów, prezentacja końcowa	Michał Wiśniewski	23-06-2025	14:15	15:30	01:15
13 z 13 Walidacja szkolenia	-	23-06-2025	15:30	15:45	00:15

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	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Wiśniewski

Michał swoją przygodę zawodową rozpoczął w 1994 roku w małej cukierni na terenie Gdańska. 18 lat był szefem cukierni w Hotelu Haffner.

Pracował również min. dla Cukierni Sowa, Restauracji White Marlin, Cukierni Poćwiardowski i w wielu innych prestiżowych miejscach.

W pracy liczą się dla niego pasja i możliwość poznawania ludzi, nowych technologii, wymiany doświadczeń oraz satysfakcja konsumentów.

W czasie swojej drogi zawodowej odbył dużo szkoleń w Polsce i za granicą. Inspiracje czerpie z cukiernictwa hiszpańskiego i francuskiego.

Wzoruje się na fachowcach ze świata, ale ceni sobie również pracę polskich cukierników, kucharzy i piekarzy.

Do jego najważniejszych sukcesów należą m. in. Mistrzostwo Polski w przygotowaniu deseru na talerzu w 2015 r., Mistrzostwo Polski cukierników w 2018 r.

Michał Wiśniewski reprezentował Polskę na Coppa del Mondo della Gelateria w 2016 r. oraz w 2020 r. jako kapitan naszej ekipy.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, prowadząc różnego rodzaju szkolenia cukiernicze oraz doradztwo cukiernicze.

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