



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



TORTY PIĘTROWE I DEKORACJE - ZERO WASTE – Zielone kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie

Numer usługi 2025/04/18/17498/2698468

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 14.07.2025 do 14.07.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

312,50 PLN brutto/h

312,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	07-07-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego złożenia tortów oraz dekoracji różnymi metodami przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu. Uczestnicy zdobywają umiejętności pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje proces przygotowania tortów piętrowych, w tym montaż wsporników, metody tynkowania i eliminowania błędów.	opisuje etapy przygotowania tortu piętrowego,	Wywiad swobodny
	omawia rolę wsporników w konstrukcji tortu,	Wywiad swobodny
	definiuje i eliminuje najczęstsze błędy (np. pęknięcia, pęcherze powietrza, „buły” na tynku).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	charakteryzuje różnice między poszczególnymi rodzajami biszkoptów i kremów,	Wywiad swobodny
Przygotowuje stabilne biszkopty, kremy i frużeliny oraz dobiera składniki przyjazne środowisku.	przygotowuje co najmniej jeden rodzaj biszkoptu i kremu do tynkowania,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	omawia ekologiczne alternatywy dla standardowych składników (np. sezonowe owoce, zamienniki oleju palmowego),	Wywiad swobodny
	dekoruje tort co najmniej trzema technikami dekoracyjnymi (np. aerografem, koronkami jadalnymi, izomaltem),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje różne techniki dekoracyjne w tym ekologiczne dekoracje i opakowania.	tworzy jadalne dekoracje, które zastępują plastikowe elementy,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje ekologiczne opakowania do transportu tortów (np. biodegradowalne tacki, wielorazowe podkłady),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia metody minimalizacji odpadów w cukiernictwie i potrafi je stosować w praktyce.	przetwarza resztki biszkoptów, kremów i dekoracji na nowe produkty (np. cake popsy, monoporcje),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	porcuje składniki, aby unikać nadprodukcji,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zagęszcza resztki kremu bez użycia dodatkowych zagęstników,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje skuteczne metody oszczędnego zarządzania surowcami i organizacji pracy, zapewniając optymalne wykorzystanie zasobów.	zamawia odpowiednie ilości zamawianych składników do planowanej produkcji,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wybiera zamienniki brakujących surowców (np. puree owocowe zamiast sztucznych aromatów),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykorzystuje nadmiarowe dekoracje czekoladowe i izomaltowe.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	piecze biszkopty w sposób optymalizujący zużycie energii (np. kilka blatów jednocześnie),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wdraża energooszczędne metody pieczenia oraz zasady efektywnego przechowywania składników.	stosuje ciepło resztkowe piekarnika do dokończenia pieczenia,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje zasady minimalizacji strat owoców i innych surowców (np. ponowne użycie skórek cytrusowych, łupin wanilii),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	przygotowuje odpowiednie zabezpieczenie tortu przed transportem,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje i zabezpiecza transport tortów piętrowych.	stosuje ekologiczne opakowania wielorazowe lub biodegradowalne,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje odpowiednie podkłady i pudełka zapewniające stabilność tortu w transporcie,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	pracuje w zespole,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	buduje pozytywne relacje zawodowe,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	rozwiązuje konflikty,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku cukierniczym,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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 rozdzielnosc funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Program Szkolenia:

Rozpoczęcie, przywitanie uczestników:

Część teoretyczna:

1. Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów
2. Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin

A) skrypt z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero,

Oreo, cytrusowy,

B) cztery rodzaje biszkoptów, żelki, frużeliny, kremy do tynkowania 3 rodzaje,

C) wybór składników przyjaznych środowisku (np. lokalne, sezonowe owoce, alternatywy dla oleju palmowego)

3. Opis różnych technik dekoracji i transportu:

A) wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych, praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne

B) Recykling w branży cukierniczej: sposoby ograniczania plastiku i jednorazowych ozdób na rzecz ekologicznych dekoracji, zastosowanie jadalnych elementów, biodegradowalnych opakowań i tacek.

C) Ekologiczne opakowania: omówienie alternatywnych rozwiązań, takich jak wielorazowe podkłady i pudełka do transportu tortów z materiałów biodegradowalnych;

4. Minimalizacja odpadów w cukiernictwie:

A) omówienie metod optymalizacji receptur, aby zminimalizować nadmiar zużywanych składników, np. obrzynki i ścinki biszkoptów można przeróbka na cake pops, spodnie warstwy tart, tiramisu, nadmiarowe kremy baza do monoporcji lub nadzienie do babeczek i eklerów

B) Przemysłane porcjowanie – ustalenie precyzyjnych wag składników na jedną warstwę tortu, by unikać nadmiarowej produkcji,

C) Zagęszczanie resztek kremu – wykorzystanie drobno pokruszonych resztek biszkoptów do zagęszczania kremów lub nadzień, co eliminuje konieczność użycia dodatkowej żelatyny lub innych środków wiążących,

D) Dokładne odmierzanie składników – używanie wagi zamiast szacowania „na oko” zmniejsza błędy w proporcjach i nadprodukcję,

E) Lepsza organizacja zamówień – zamawianie tylko tyle surowców, ile jest niezbędne do zaplanowanych zamówień, aby unikać psucia produktów,

F) Wykorzystanie zamienników – w sytuacji braku danego składnika używanie zamienników, np. puree owocowego zamiast sztucznych aromatów,

G) Wykorzystanie resztek czekolady i izomaltu – nadmiarowe dekoracje można rozpuścić i wykorzystać ponownie.

5. Efektywne wykorzystanie energii – wskazówki dotyczące energooszczędnych metod pieczenia, np. pieczenie większej ilości biszkoptów jednocześnie, – prawidłowe użytkowanie sprzętów cukierniczych,

A) Wykorzystanie ciepła resztkowego – piekarnik można wyłączyć 5–10 minut

przed końcem pieczenia, dzięki czemu ciasto dojdzie w ciepłe resztkowym,

B) Unikanie otwierania piekarnika w trakcie pieczenia – stabilna temperatura

skraca czas pieczenia i obniża zużycie energii,

C) Składniki i ich przechowywanie:

- **Sezonowe i lokalne produkty** – używanie owoców zgodnie z sezonem (np. truskawki latem, śliwki, gruszki jesienią), co zmniejsza ślad węglowy,

- **Minimalizacja strat owoców** – lekko przejrzałe owoce mogą być użyte do fruzelin i musów, a skórki cytrusów jako aromatyczna skórka do kremów,

- **Wykorzystanie całego surowca** – np. łupiny wanilii zanurzone w cukrze powstaje domowy cukier waniliowy, zamiast wyrzucać je po jednej ekstrakcji.

Część praktyczna:

1. Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu

2. Wbicie wsporników

3. Tynkowanie - warstwa okruszkowa i warstwa główna

4. Tynkowanie na kant

5. Techniki pozbywania się pęknięć, "buł", pęcherzy

6. Wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu

jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych,

praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne

7. Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości

nawet na znaczne odległości

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz 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.

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego złożenia tortów oraz dekoracji różnymi metodami przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia pozwoli upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu. Uczestnicy zdobywają umiejętności pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste.

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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	312,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	312,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Oskierko-Damian

Cukiernik z wykształcenia - ukończyła szkołę cukierniczą we Wrocławiu, technolog żywienia, wirtuoz dekoracji w dziedzinie tortów piętrowych. Prowadzi swoją Pracownię cukierniczą od czterech lat.

Praktyk i autodydaktyk latami ciągle doskonali swój warsztat i technikę pracy dzięki czemu szkolenia opiera na solidnych fundamentach wiedzy i praktyki.

Szkoleniowiec od 2019 roku - przeszkoliła ok. 300 osób. Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i 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

- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601