

T@llento

TALLENTO S.C.



Słodkie Warsztaty: Torty, Tarty i Ptysie krok po kroku.

Numer usługi 2025/04/28/120192/2714888

Chocianów / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

19 h

16.07.2025 do 17.07.2025

3 200,00 PLN brutto

3 200,00 PLN netto

168,42 PLN brutto/h

168,42 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową są mieszkańcy województwa dolnośląskiego, którzy chcą nabyć nowe umiejętności i wiedzę z zakresu gotowania. Szkolenie przeznaczone dla mieszkańców, którzy z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	15-07-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	19
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 szkolenia jest nabycie przez uczestników praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania nowoczesnych i klasycznych deserów cukierniczych, z uwzględnieniem zasad łączenia smaków, technik wypieku, pracy z kremami i dekoracją wypieków. Uczestnicy nauczą się samodzielnie tworzyć złożone desery takie jak tort, tarta, ptysie i maritozzi, a także dbać o ich estetykę i walory sensoryczne.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie przygotowuje różne rodzaje ciast cukierniczych	Stosuje odpowiednie techniki cukiernicze w zależności od rodzaju wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Planuje proces przygotowania deseru i dostosowuje kolejność działań oraz czas	Wywiad swobodny
Tworzy stabilne kremy cukiernicze i nadzienia	Kontroluje konsystencję, smak i temperaturę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje proces tworzenia kremu np. patissière lub lemon curd	Wywiad swobodny
Prawidłowo składa i dekoruje złożone desery	Wykorzystuje techniki tynkowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Korzysta z techniki karmelizacji i opisuje proces	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

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

tak

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

tak

Program

1h szkoleniowa trwa 45 min. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

DZIEŃ 1 – Przygotowania i techniki bazowe

Moduł 1. Biskopt, kruche i ciasto parzone – fundamenty deserów

- Przygotowanie puszystego biskoptu do nowoczesnego tortu (z omówieniem techniki ubijania i łączenia składników).
- Sposoby wykonania ciasta kruchego do tarty cytrynowej.
- Ciasto parzone (pâte à choux) – zasady przygotowania, gotowanie i technika wyrabiania.
- Przygotowanie chrupiącej kruszonki do dekoracji ptysiów.

Moduł 2. Kremy i nadzienia – serce wypieków

- Krem patissière (klasyczny krem cukierniczy): gotowanie, zagęszczanie, studzenie i przechowywanie.
- Krem cytrynowy do tarty (lemon curd) – balansowanie smaku i technika zagęszczania.
- Przygotowanie zaczynu do ciasta drożdżowego na maritozzi.
- Omówienie błędów podczas pracy z kremami i sposoby ich naprawy.

DZIEŃ 2 – Finalizacja, dekoracja i degustacja

Moduł 3. Składanie i dekorowanie wypieków

- Przekładanie i tynkowanie tortu: dobór kremu zewnętrznego, technika gładkiego wykończenia.
- Dekorowanie tortu: styl nowoczesny – faktury, minimalizm, dodatki.
- Pieczenie ptysiów z kruszonką i nadziewanie ich schłodzonym kremem patissière.
- Przygotowanie i wypiek maritozzi – wyrastanie, formowanie i pieczenie bułeczek.

Moduł 4. Wykończenie deserów i estetyka podania

- Ubijanie bezy włoskiej i dekorowanie tarty cytrynowej.
- Praca z palnikiem – karmelizacja bezy.
- Nadziewanie maritozzi bitą śmietaną i wykańczanie cukrem pudrem.
- Degustacja: analiza tekstur, poziomu słodczy, harmonii smaków i estetyki prezentacji.

Moduł 5. Podsumowanie warsztatu cukierniczego

- Podsumowanie szkolenia i omówienie najczęstszych błędów przy pracy z deserami.

Walidacja usługi - wywiad swobodny

-
- Profesjonalne techniki cukiernicze – szkolenie na poziomie restauracyjnym.
 - Zrozumienie procesów cukierniczych – nie tylko gotowanie, ale i analiza smaku oraz technik obróbki składników.
 - Składniki - korzystanie z wyselekcjonowanych, najlepszych produktów.
 - Bogate doświadczenie smakowe – od klasyki po nowoczesne podejście do cukiernictwa.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Moduł 1. Biskopt, kruche i ciasto parzone – fundamenty deserów	Aleksandra Czyrnek	16-07-2025	09:00	12:00	03:00
2 z 7 Moduł 2. Kremy i nadzienia – serce wypieków	Aleksandra Czyrnek	16-07-2025	12:00	15:00	03:00
3 z 7 Walidacja - wywiad swobodny	-	16-07-2025	15:00	15:45	00:45
4 z 7 Moduł 3. Składanie i dekorowanie wypieków	Aleksandra Czyrnek	17-07-2025	09:00	12:00	03:00
5 z 7 Moduł 4. Wykończenie deserów i estetyka podania	Aleksandra Czyrnek	17-07-2025	12:00	15:00	03:00
6 z 7 Moduł 5. Podsumowanie warsztatu cukierniczego	Aleksandra Czyrnek	17-07-2025	15:00	15:45	00:45
7 z 7 Walidacja - wywiad swobodny	-	17-07-2025	15:45	16:30	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	168,42 PLN
Koszt osobogodziny netto	168,42 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Aleksandra Czyrnek

Cukierniczka z 12-letnim doświadczeniem, związana z takimi miejscami jak Gigi, Bernard, Warsztat oraz obecnie Vaffanapoli. Umiejętności doskonaliła pod okiem uznanych polskich cukierników, odbywając staż w słupskim Mariażu oraz współpracując z zespołem cukierników w warszawskim Belvedere. Specjalizuje się w realizacji cateringów oraz zamówień na torty okolicznościowe. Podczas warsztatów dzieli się praktycznymi technikami, wiedzą i pasją do cukiernictwa. Posiada niezbędne doświadczenie, nie starsze niż 5 lat od daty rozpoczęcia szkolenia. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po szkoleniu uczestnicy otrzymają wszystkie niezbędne przepisy zgromadzone w jednym pliku, a także wszystkie dodatkowe materiały szkoleniowe wykorzystywane w trakcie usługi.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik otrzymuje dofinansowanie na szkolenie w wysokości minimum 70% jego kosztów.

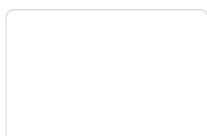
Informacje dodatkowe

1. Dostawca usługi dostarcza wszystkie niezbędne produkty i narzędzia potrzebne do realizacji programu.
2. Szkolenie odbywa się w nowoczesnym i profesjonalnym lokalu gastronomicznym. Uczestnicy szkolenia będą mieli do dyspozycji sprzęt i narzędzia potrzebne podczas kursu.
3. Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku (stawka VAT zw.): Szkolenie jest finansowane w minimum 70% ze środków publicznych zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11.03.2004 o podatku od towarów i usług (Dz.U. Nr 54, poz. 535 ze zm.) oraz par. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2013 r. poz. 1722 z późn. zm.) ustawy o podatku VAT: art. 113 ust. 1 albo art. 43 ust. 1 pkt 26 lit. a lub lit. b albo art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a lub lit. b lub lit. c, albo Rozporządzenie MF z 20.12.2013 r. §3 ust. 1 pkt 14);

Adres

ul. Trzebnicka 7c
59-140 Chocianów
woj. dolnośląskie

Kontakt



Agnieszka Wojtowicz-Chałupa



E-mail a.wojtowicz-chalupa@wp.pl

Telefon (+48) 664 028 879