



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Tort Fault Line Cake w stylu Świątecznym – Szkolenie

Numer usługi 2025/09/03/181989/2982658

1 476,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

123,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

📍 Pruszków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 14.11.2025 do 14.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

- Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.
- Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.
- Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

13-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

12

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonania świątecznego tortu z tzw. "ukrytym piętrem" – składającego się z dwóch warstw biszkoptowych, pokrytych masą cukrową, a wykończonego nowoczesnymi dekoracjami cukierniczymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje etapy technologiczne produkcji tortu z ukrytym piętrem.	Wymienia kluczowe etapy – od wypieku, przez montaż, po dekorację – i opisuje ich rolę.	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia techniki zdobienia stosowane w nowoczesnym cukiernictwie.	Opisuje różnice między dekoracjami: masa cukrowa, czekolada, isomalt, zamsz.	Analiza dowodów i deklaracji
Wypieka biszkopt i przygotowuje krem śmietanowy	Prezentuje wyrównany biszkopt i krem spełniający kryteria konsystencji i smaku	Analiza dowodów i deklaracji
Składa tort z ukrytym piętrem i dekoruje go zaawansowanymi technikami	Gotowy tort stabilny konstrukcyjnie i estetyczny wizualnie	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje pracę przy wieloetapowym projekcie cukierniczym.	Planuje kolejność działań i utrzymuje porządek przy stanowisku pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje podczas części praktycznej szkolenia.	Wymienia się doświadczeniem i udziela wsparcia innym uczestnikom.	Analiza dowodów i deklaracji

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?

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania nowoczesnych tortów musowych z wykorzystaniem wieloskładnikowych receptur, nowoczesnych form silikonowych oraz współczesnych technik dekoracyjnych. .

Grupa docelowa szkolenia:

- Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.
- Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.
- Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

PROGRAM:

Moduł 1. Wprowadzenie do technologii tortów świątecznych

- Omówienie zasad przygotowania tortów okolicznościowych.
- Charakterystyka biszkoptów tłuszczowych i śmietanowych kremów.
- Praca z barwnikami i higiena przy tortach świątecznych.
- Zasady wyceny i transportu tortów.

Moduł 2. Wypiek i przygotowanie kremów

- Wypiek stabilnego biszkoptu świątecznego.
- Przygotowanie kremu śmietanowego w zimowej tonacji smakowej.
- Łączenie smaków w tortach świątecznych.

Moduł 3. Konstrukcja tortu z ukrytym piętrem

- Montaż tortu o tej samej średnicy pięter.
- Stabilizacja konstrukcji przy użyciu wsporników.
- Zasady pracy z warstwami i zachowanie proporcji.

Moduł 4. Techniki dekoracyjne – część I

- Wykorzystanie kremu maślanego do wykańczania powierzchni.
- Uzyskiwanie ostrych kantów w tortach.
- Przygotowanie powierzchni do dalszej dekoracji.

Moduł 5. Techniki dekoracyjne – część II

- Pokrywanie tortu masą cukrową.
- Temperowanie i dekorowanie czekoladą.
- Tworzenie dekoracji z isomaltu i koronek.
- Aplikacja zamszu na powierzchnię tortu.

Moduł 6. Prezentacja i degustacja

- Finalne wykończenie i aranżacja tortu.
- Prezentacja efektów pracy uczestników.
- Degustacja, analiza technik i podsumowanie szkolenia.
- Wręczenie certyfikatów, wspólne zdjęcia.

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 3h teorii i 9h praktyki (jw.)

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Omówienie zasad przygotowania tortów okolicznościowych; charakterystyka biszkoptów i kremów; praca z barwnikami; higiena, wycena i transport	Ewa Drzewicka-Łyżwa	14-11-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 7 Wypiek stabilnego biszkoptu; przygotowanie kremu śmietanowego; łączenie smaków	Ewa Drzewicka-Łyżwa	14-11-2025	11:00	13:00	02:00
3 z 7 Montaż tortu o tej samej średnicy pięt; stabilizacja konstrukcji; zasady pracy z warstwami	Ewa Drzewicka-Łyżwa	14-11-2025	13:00	15:00	02:00
4 z 7 Krem maślany; uzyskiwanie ostrych kantów; przygotowanie powierzchni do dekoracji	Ewa Drzewicka-Łyżwa	14-11-2025	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 7 Pokrywanie masą cukrową; temperowanie czekolady; dekoracje z isomaltu i koronek; zamszowanie tortu	Ewa Drzewicka-Łyżwa	14-11-2025	16:00	17:00	01:00
6 z 7 Finalne wykończenie i aranżacja tortu; prezentacja efektów pracy; degustacja i analiza; podsumowanie i certyfikaty	Ewa Drzewicka-Łyżwa	14-11-2025	17:00	17:45	00:45
7 z 7 Walidacja	-	14-11-2025	17:45	18:00	00:15

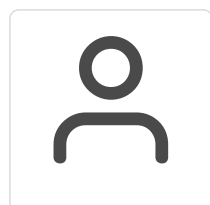
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 476,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Drzewicka-Łyżwa

Dyplomowana cukierniczka z tytułem mistrzowskim oraz Instruktorka zawodu, od wielu lat aktywnie związana z cukiernictwem artystycznym. Dwukrotna złota medalistka konkursów międzynarodowych, w tym medalistka Mistrzostw Świata. Wielokrotna uczestniczka mistrzostw

tortów na targach Expo Sweet w Warszawie, gdzie zdobyła m.in. wicemistrzostwo Europy (2018) oraz wicemistrzostwo Polski (2019).

Specjalizuje się w cukiernictwie dekoratorskim, z pasją i zamiłowaniem rozwijając sztukę sugarcraftingu. Jej prace wyróżniają się dbałością o detal, estetyką i wysokim poziomem technicznym. Prowadząc szkolenia i warsztaty, w przystępny i inspirujący sposób przekazuje wiedzę, zarażając uczestników swoją miłością do cukiernictwa artystycznego.

W ostatnich 5 latach aktywnie rozwija działalność szkoleniową, przygotowując cukierników i pasjonatów do pracy w zawodzie, a także wspierając ich w doskonaleniu umiejętności w zakresie nowoczesnych technik dekoracyjnych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrytp szkoleniowy

Informacje dodatkowe

- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Adres

ul. Wiejska 13a
05-802 Pruszków
woj. mazowieckie

Kontakt



Anna Cienkowska

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425