



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Świąteczne Artystyczne Torty – Szkolenie

Numer usługi 2025/09/09/181989/2994619

2 706,00 PLN brutto

2 200,00 PLN netto

128,86 PLN brutto/h

104,76 PLN netto/h

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 15.11.2025 do 16.11.2025

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

14-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

21

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonania tortów artystycznych z wykorzystaniem nowoczesnych technik dekoracyjnych. Uczestnik poznaje zasady przygotowania stabilnych biszkoptów i kremów, uczy się montażu i stabilizacji tortów oraz dekoracji z wykorzystaniem kremu maślanego, masy cukrowej, papieru ryżowego, opłatka cukrowego i technik wykończenia typu zamsz i ostre kanty.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rodzaje kremów, mas cukrowych i technik dekoracyjnych tortów artystycznych	Opisuje różnice między kremem maślanym, masą cukrową, papierem waflowym i ryżowym.	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia zasady stabilizacji tortów piętrowych.	Omawia sposoby utrzymania konstrukcji i proporcji tortów.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje i dekoruje tort artystyczny z wykorzystaniem różnych technik.	Prezentuje gotowy tort o odpowiedniej estetyce i stabilności.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje techniki wykończeniowe i dekoracyjne.	Pokrywa tort kremem maślanym, masą cukrową i dekoruje papierem ryżowym/waflowym.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje własną pracę podczas wieloetapowych projektów cukierniczych.	Planuje kolejność działań i zachowuje porządek pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje podczas części praktycznej szkolenia.	Dzieli się doświadczeniem i wspiera innych uczestników.	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?

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonania tortów artystycznych z wykorzystaniem nowoczesnych technik dekoracyjnych. Uczestnik poznaje zasady przygotowania stabilnych biszkoptów i kremów, uczy się montażu i stabilizacji tortów oraz dekoracji z wykorzystaniem kremu maślanego, masy cukrowej, papieru ryżowego, opłatka cukrowego i technik wykończenia typu zamsz i ostre kanty.

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 tortów artystycznych

- Omówienie rodzajów biszkoptów i kremów.
- Stabilizacja konstrukcji tortów.
- Przygotowanie tortu do dekoracji.

Moduł 2. Praca z kremem maślanym i masą cukrową

- Wykonanie kremu maślanego.
- Wyrównywanie i pokrywanie tortu.
- Uzyskiwanie ostrych kantów.
- Pokrywanie tortu masą cukrową.

Moduł 3. Techniki dekoracyjne – część I

- Praca z papierem waflowym.
- Struktury z masy cukrowej i kremu.
- Zamszowanie tortu.

Moduł 4. Techniki dekoracyjne – część II

- Dekoracje z papieru ryżowego.
- Opłatek cukrowy jako element dekoracji.
- Kolorowanie i cieniowanie tortu.

Moduł 5. Tworzenie kompozycji artystycznej

- Łączenie różnych technik dekoracyjnych.
- Indywidualne projekty uczestników.
- Kreatywne podejście do aranżacji tortu.

Moduł 6. Prezentacja i podsumowanie

- Finalne wykończenie tortów uczestników.
- Degustacja i ocena efektów pracy.
- Wręczenie certyfikatów i podsumowanie szkolenia.

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 6h teorii i 16h 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 Biszkopty, kremy, stabilizacja konstrukcji	Iwona Wendel	15-11-2025	10:00	12:00	02:00
2 z 7 Przygotowanie kremu, pokrywanie tortu, ostre kandy, masa cukrowa	Iwona Wendel	15-11-2025	12:00	15:00	03:00
3 z 7 Papier wafelowy, struktury, zamsz	Iwona Wendel	15-11-2025	15:00	18:00	03:00
4 z 7 Papier ryżowy, opłatek cukrowy, kolorowanie	Iwona Wendel	16-11-2025	10:00	13:00	03:00
5 z 7 Łączenie technik, projekt uczestników	Iwona Wendel	16-11-2025	13:00	16:00	03:00
6 z 7 Finalne wykończenie, degustacja, certyfikaty	Iwona Wendel	16-11-2025	16:00	17:30	01:30
7 z 7 Walidacja	-	16-11-2025	17:30	17:45	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 706,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	128,86 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,76 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Iwona Wendel

Mistrzyni cukiernictwa artystycznego, której prace wielokrotnie określano mianem prawdziwych dzieł sztuki. Jej torty i dekoracje zachwycają precyzją, estetyką i kunsztem wykonania, a nierzadko trudno uwierzyć, że są wyrobami cukierniczymi, a nie eksponatami muzealnymi.

Od lat tworzy wyjątkowe, ręcznie zdobione torty oraz kompozycje słodkich stołów, które stały się jej znakiem rozpoznawczym. Występowała również w programie Dzień dobry TVN, gdzie prezentowała swoje umiejętności i dzieliła się pasją do cukiernictwa. Jej motto „Jeśli będziesz robić to, co lubisz najbardziej, to nie przepracujesz ani jednego dnia” odzwierciedla podejście do pracy, którą traktuje jako sztukę i powołanie.

W ostatnich latach prowadzi liczne szkolenia i warsztaty w zakresie cukiernictwa artystycznego, inspirując uczestników do twórczego podejścia, precyzji i odwagi w realizacji własnych projektów cukierniczych.

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