



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 009 ocen

SŁODKI STÓŁ - DESERY BANKIETOWE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/11/07/17498/3134832

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 16.03.2026 do 17.03.2026

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

118,18 PLN brutto/h

118,18 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych cukiernictwem, zarówno amatorów, jak cukierników i piekarzy oraz dla osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

09-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

22

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 ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na słodkie stoły. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje nowoczesne techniki cukiernicze. Rozróżnia i rozumie sposoby łączenia smaków, tekstur oraz techniki dekoracyjne zgodne z aktualnymi trendami.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Wywiad swobodny
	Opisuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Wywiad swobodny
	Dobiera prawidłowo technikę dekoracyjną i smakową do konkretnego rodzaju wypieku.	Wywiad swobodny
Tworzy nowoczesne wypieki na słodkie stoły. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz tworzenie dekoracji przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Tworzy nowoczesne wyroby cukiernicze - tarty, torty, monodesery, makaroniki, verrines.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu kontrastu kolorystycznego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efektywnie współpracuje w zespole podczas pracy warsztatowej. Przejawia zaangażowanie i inicjatywę w pracy nad własnym rozwojem zawodowym. Przyjmuje informację zwrotną i stosuje ją w praktyce.	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dzieli się obowiązkami z innymi, komunikuje się jasno i wspiera współpracowników.	Wywiad swobodny
	Aktywnie zadaje pytania, dzieli się swoimi spostrzeżeniami, szuka rozwiązań w przypadku trudności technologicznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych cukiernictwem, zarówno amatorów, jak cukierników i piekarzy oraz dla osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie i poznanie uczestników.

Część teoretyczna: 5 godzin

- 1.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze,
- 2.Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego,
- 3.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze,
- 4.Wykończenie, dekorowanie wypieków (różne techniki) - teoretyczny blok

Część praktyczna: 17 godzin

1. Przygotowanie baz do wypieków: Pate choux/ karmel/ orzech, Tarta czekoladowa/ czerwone owoce/migdał
2. Przygotowanie baz do wypieków: Dacquoise/ morela/ kardamon, Tort biała czekolada/ truskawka
3. Wykonanie deseru: Verrines: malina/ pistacja
4. Wykonanie deseru: Verrines: mleczna czekolada/ kawa
5. Wykonanie deseru: Monodeser: orzech/ jeżyna
6. Wykonanie deseru: Macarons: malina/ rozmaryn, karmel/ mango
- 7.Wykończenie wypieków (różne techniki)- praktyka

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie.

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.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na słodkie stoły.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Przywitanie uczestników, poznanie uczestników	Maciej Rosiński	16-03-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 16 Część teoretyczna – Nowoczesne zagadnienia cukiernicze (wprowadzenie, trendy, przykłady)	Maciej Rosiński	16-03-2026	09:15	11:30	02:15
3 z 16 Techniki dekoracji, zasady kontrastu kolorystycznego – teoria i przykłady	Maciej Rosiński	16-03-2026	11:30	12:45	01:15
4 z 16 Część praktyczna – przygotowanie baz do wypieków	Maciej Rosiński	16-03-2026	12:45	13:30	00:45
5 z 16 Przerwa	Maciej Rosiński	16-03-2026	13:30	13:45	00:15
6 z 16 Część praktyczna – dacquoise / morela / kardamon, tort biała czekolada / truskawka	Maciej Rosiński	16-03-2026	13:45	14:45	01:00
7 z 16 Verinnes: mleczna czekolada/ kawa	Maciej Rosiński	16-03-2026	14:45	16:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 16 Verrines: malina / pistacja – przygotowanie, warstwowanie, dekoracja	Maciej Rosiński	16-03-2026	16:15	18:00	01:45
9 z 16 Część teoretyczna – nowoczesne zagadnienia cukiernicze, analiza składników, organizacja pracy cukiernika	Maciej Rosiński	17-03-2026	09:00	10:15	01:15
10 z 16 Verrines: mleczna czekolada / kawa – praktyka, dekoracje	Maciej Rosiński	17-03-2026	10:15	11:30	01:15
11 z 16 Monodeser: orzech / jeżyna – składanie, wykończenie, zamszowanie	Maciej Rosiński	17-03-2026	11:30	12:45	01:15
12 z 16 Przerwa	Maciej Rosiński	17-03-2026	12:45	13:00	00:15
13 z 16 Macarons (2 smaki: malina / rozmaryn, karmel / mango) – przygotowanie, wypełnianie, dekoracja	Maciej Rosiński	17-03-2026	13:00	16:00	03:00
14 z 16 Wykończenie i dekoracja gotowych deserów – zastosowanie kontrastów, detale, precyzja	Maciej Rosiński	17-03-2026	16:00	16:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 16 Podsumowanie szkolenia, omówienie efektów szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	17-03-2026	16:30	16:45	00:15
16 z 16 Walidacja usługi	-	17-03-2026	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	118,18 PLN
Koszt osobogodziny netto	118,18 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata. Trener Narodowej Sekcji Cukierniczej. Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie). Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie).

wykształcenie wyższe- pedagogiczne Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz 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

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