



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 009 ocen

Technologie produkcji kremów cukierniczych z wykorzystaniem narzędzi AI – technika, tekstura, prezentacja i optymalizacja procesów

Numer usługi 2026/01/07/17498/3242907

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 04.03.2026 do 05.03.2026

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

239,09 PLN brutto/h

239,09 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie „Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – technologie produkcji kremów z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych oraz zasad zrównoważonego rozwoju” tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów, wdrażania ekologicznych praktyk oraz wykorzystania narzędzi cyfrowych w celu optymalizacji procesu produkcji.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

24-02-2026

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 przygotowuje do nabycia kwalifikacji „Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – technologie produkcji kremów z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych oraz zasad zrównoważonego rozwoju”. Uczestnik nabywa wiedzę i umiejętności w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych, ograniczania strat surowcowych, zarządzania zasobami i zastosowania narzędzi opartych o sztuczną inteligencję do automatyzacji kalkulacji kosztów i planowania produkcji, wspierając efektywność ekonomiczną i środowiskową.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje kremy cukiernicze z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady.	Omawia analizę strat surowcowych przed i po szkoleniu, a także sposoby na ich minimalizację. Wskazuje wykorzystanie resztek produkcyjnych w nowych wyrobach cukierniczych lub alternatywnych zastosowaniach zgodnych z zasadami zero waste.	Wywiad swobodny
	Wykonuje podstawowe kremy cukiernicze, stosując odpowiednie techniki i składniki przy maksymalnym, możliwym ograniczeniu marnowania żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych uwzględniając zasady zielonej gospodarki i tworzenia "zielonych miejsc pracy".	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość, lokalność i ślad węglowy.	Charakteryzuje sezonowość, lokalność oraz ślad węglowy w doborze produktów. Uzasadnia swój wybór w oparciu o dostępne dane dotyczące pochodzenia surowców oraz ich wpływu na środowisko oraz strategii minimalizacji negatywnych skutków produkcji żywności.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje ekologiczne i energooszczędne techniki przechowywania i obróbki żywności, takie jak fermentacja, suszenie oraz energooszczędne mrożenie szokowe.	Obsługuje zamrażarki szokowe, tzw. szokówki, które pozwalają na szybkie zamrażanie tym samym powodują oszczędność energii.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Obsługuje suszarkę do żywności, która przedłuża trwałość produktów spożywczych, np. warzyw, owoców czy ziół. Stosuje suszone składniki jako przyprawy, dodatki do dań lub przekąski, co zapobiega marnowaniu żywności. Obsługuje suszarkę do żywności, która przedłuża trwałość produktów spożywczych, np. warzyw, owoców czy ziół. Stosuje suszone składniki jako przyprawy, dodatki do dań lub przekąski, co zapobiega marnowaniu żywności.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje zasady FIFO (First In, First Out).	Wywiad swobodny
Wdraża strategie efektywnego zarządzania surowcami w cukiernictwie, stosując zasadę FIFO (First In, First Out) i planując zakupy w sposób redukujący marnowanie żywności.	Omawia plan zakupów w celu minimalizacji strat surowcowych.	Wywiad swobodny
	Omawia plan organizacji magazynu, kontroli zapasów oraz optymalizacji zużycia składników w produkcji kremów cukierniczych.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje ślad węglowy używanych surowców i metod produkcji.	Wywiad swobodny
Ocenia wpływ cukiernictwa na środowisko, wskazując działania ograniczające emisję CO ₂ i zmniejszające ilość plastiku w produkcji.	Omawia redukcję plastiku w opakowaniach i narzędziach cukierniczych.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje alternatywne, ekologiczne, rozwiązania (np. biodegradowalne opakowania, surowce o niższym śladzie węglowym).	Wywiad swobodny
Komponuje kremy cukiernicze w sposób zrównoważony, łącząc smaki, tekstury i aromaty oraz stosując techniki dekoracyjne zgodne z ideą zero waste.	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod, dobiera w odpowiedni sposób aromaty, wykonuje dekoracje na deserach z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca.	Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje odpady spożywcze w procesie cukierniczym, tworząc musy, żele, dekoracje i bazy deserowe z resztek surowców.	Charakteryzuje listę surowców, które zwykle są marnowane, oraz sposoby ich ponownego wykorzystania.	Wywiad swobodny
	Wykorzystuje resztki jako bazę do deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje minimum dwie metody przetwarzania resztek w nowe elementy deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje wartość zużycia energii dla wybranych urządzeń w porównaniu do ich tradycyjnych odpowiedników.	Wywiad swobodny
Stosuje energooszczędne technologie w cukiernictwie.	Omawia sposoby maksymalizacji efektywności energetycznej w procesie produkcji deserów.	Wywiad swobodny
	Obsługuje energooszczędne urządzenia takie jak: zmywarka z trybem oszczędzania wody i energii	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opracowuje ekologiczne strategie produkcji cukierniczej, optymalizując zużycie energii, wody i surowców oraz minimalizując odpady.	sporządza plan ekologicznej produkcji kremów cukierniczych z uwzględnieniem wyliczeń oszczędności energii i wody.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia efektywność wykorzystania surowców w procesie cukierniczym oraz sposoby na redukcję strat.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje zużycie energii przez wybrane urządzenia oraz sposoby jego optymalizacji.	Wywiad swobodny
Obsługuje urządzenia gastronomiczne zgodnie z zasadami zielonej gospodarki, dbając o ich efektywność energetyczną i ograniczenie emisji szkodliwych substancji.	Stosuje zasady energooszczędnej eksploatacji sprzętu (np. właściwe ustawienia temperatury, dobór trybów pracy, ograniczenie czasu bezczynności).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje sposoby ograniczania emisji szkodliwych substancji poprzez odpowiedni dobór i konserwację sprzętu.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wdraża praktyki zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy, przekazując wiedzę współpracownikom i promując inicjatywy na rzecz ograniczania odpadów. Współpracuje z dostawcami i wybiera ekologiczne produkty, ograniczając zużycie plastiku i wspierając gospodarkę cyrkularną.	Omawia działania podjęte w celu wdrożenia zasad zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy.	Wywiad swobodny
	Prezentuje krótką instrukcję dla grupy szkoleniowej na temat jednej z praktyk zrównoważonego cukiernictwa.	Prezentacja
	Charakteryzuje dostępne produkty i opakowania pod kątem ich wpływu na środowisko (np. biodegradowalność, możliwość recyklingu, pochodzenie surowców).	Wywiad swobodny
	Omawia metody wyboru dostawców oparte na kryteriach ekologicznych, takich jak lokalność, minimalizacja opakowań plastikowych i redukcja emisji CO ₂ .	Wywiad swobodny
Organizuje procesy produkcji cukierniczej zgodnie z zasadami ekologii, stosując recykling, kompostowanie oraz segregację odpadów.	Charakteryzuje i segreguje odpady powstające w procesie cukierniczym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje odpady biodegradowalne (np. skórki owoców, fusy po kawie) do kompostowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje sposoby wdrażania kompostowania w cukierni lub jego alternatywne rozwiązania (np. współpraca z lokalnymi gospodarstwami).	Wywiad swobodny
	Omawia strategię ograniczania marnowania surowców i ponownego wykorzystania resztek w produkcji deserów.	Wywiad swobodny
	Stosuje metody ograniczające ilość odpadów (np. wykorzystanie nadwyżek produktów do nowych wyrobów cukierniczych).	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje i realizuje zakupy zgodnie z zasadami zrównoważonej logistyki, minimalizując straty surowcowe oraz kontrolując stan zatowarowania.	Omawia strategię zakupową, uwzględniając bieżące potrzeby produkcji oraz unikanie nadmiernych zapasów.	Wywiad swobodny
	Stosuje działania zapobiegające psuciu się produktów oraz nadmiernym odpadom surowców.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia zasady zrównoważonego rozwoju przy podejmowaniu decyzji zakupowych, wybierając dostawców i produkty o mniejszym wpływie na środowisko.	Wywiad swobodny
	Omawia strategię redukcji śladu węglowego poprzez optymalne planowanie dostaw, minimalizowanie liczby transportów oraz preferowanie lokalnych dostawców.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje ekologiczne podejście do logistyki w cukiernictwie, wskazuje korzyści wynikające z ograniczenia emisji CO ₂ oraz zmniejszenia zużycia surowców w procesie dystrybucji.	Wywiad swobodny
Wyjaśnia zasady racjonalnego gospodarowania surowcami w produkcji kremów cukierniczych, w tym sposoby ograniczania strat i marnowania żywności.	definiuje pojęcie racjonalnego gospodarowania surowcami w procesach cukierniczych,	Wywiad swobodny
	wskazuje etapy produkcji kremów, na których najczęściej dochodzi do strat surowcowych,	Wywiad swobodny
	opisuje metody ograniczania marnowania surowców (np. planowanie ilości, ponowne wykorzystanie półproduktów, właściwe przechowywanie),	Wywiad swobodny
	wyjaśnia wpływ ograniczania strat surowcowych na koszty produkcji i środowisko.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje produkcję kremów cukierniczych w sposób ograniczający marnowanie surowców, z uwzględnieniem zapotrzebowania, możliwości przechowywania oraz ponownego wykorzystania półproduktów.	opracowuje plan produkcji kremów cukierniczych dostosowany do zapotrzebowania, wskazując ilości, etapy przygotowania oraz elementy możliwe do przechowywania lub ponownego wykorzystania,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	uzasadnia zaproponowane rozwiązania pod kątem ograniczenia marnowania surowców oraz efektywnego wykorzystania półproduktów.	Wywiad swobodny
Wyjaśnia zasady wykorzystania narzędzi opartych o sztuczną inteligencję w planowaniu produkcji cukierniczej oraz kalkulacji kosztów.	opisuje sposób wykorzystania narzędzi AI do analizy danych produkcyjnych (surowce, gramatury, liczba porcji).	Wywiad swobodny
Stosuje narzędzia oparte o sztuczną inteligencję do planowania produkcji cukierniczej oraz kalkulacji kosztów.	Formułuje zapytanie do narzędzia AI na podstawie opisu zadania oraz interpretuje uzyskane informacje w celu podjęcia decyzji produkcyjnej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	pracuje w zespole,	Wywiad swobodny
	buduje pozytywne relacje zawodowe,	Wywiad swobodny
	rozwiązuje konflikty,	Wywiad swobodny
Odpowiedzialnie wykorzystuje narzędzia cyfrowe w procesach decyzyjnych, uwzględniając efektywność ekonomiczną i środowiskową produkcji cukierniczej.	uzasadnia podejmowane decyzje produkcyjne z uwzględnieniem ograniczenia strat surowcowych i racjonalnego wykorzystania zasobów.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach

Program

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą zdobyć lub poszerzyć wiedzę na temat technik przygotowywania i zastosowania różnych rodzajów kremów przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie „Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – technologie produkcji kremów z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych oraz zasad zrównoważonego rozwoju” tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów, wdrażania ekologicznych praktyk oraz wykorzystania narzędzi cyfrowych w celu optymalizacji procesu produkcji.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna: (6 godzin)

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne podstawowe kremy cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego
- 4) Zrównoważona produkcja cukiernicza – zero waste, ograniczanie strat, efektywność energetyczna
 - analiza wykorzystania surowców w produkcji kremów cukierniczych pod kątem ograniczania strat i marnowania,
 - planowanie ilości produkcji kremów w zależności od zapotrzebowania i możliwości przechowywania (chłodzenie, mrożenie),
 - racjonalne gospodarowanie półproduktami w celu ograniczenia odpadów produkcyjnych,
 - efektywność energetyczna w produkcji cukierniczej – racjonalne wykorzystanie urządzeń (miksery, chłodnie, zamrażarki, piece),
 - planowanie kolejności procesów technologicznych w celu ograniczenia zużycia energii elektrycznej,
 - optymalizacja czasu pracy urządzeń chłodniczych i grzewczych w procesie przygotowania i przechowywania kremów cukierniczych,
 - wpływ decyzji produkcyjnych (produkcja wcześniejsza, mrożenie, porcjowanie) na zużycie energii i koszty eksploatacyjne.
- 5) Zastosowanie narzędzi AI do automatyzacji procesów decyzyjnych w cukiernictwie
 - automatyczna kalkulacja food costu,
 - generowanie arkuszy kalkulacyjnych z formułami,
 - planowanie produkcji na podstawie liczby porcji i gramatur,
 - optymalizacja produkcji i mrożenia w celu ograniczenia strat

Część praktyczna: (16 godzin)

- 1) Przygotowanie: Rolada czekoladowa / Mango / Migdał
- 2) Przygotowanie: Financier / Pistacja / Malina
- 3) Przygotowanie: Dacquoise / Limonka / Yuzu
- 4) Przygotowanie: Tarta / Pralina / Orzech laskowy
- 5) Przygotowanie: Tarta / Wanilia / Truskawka

6) Przygotowanie: Sable breton / Exotic / Malina

7) Przygotowanie: Travel Cake / Cytryna

8) Przygotowanie: Ciasto krojone / Kawa / Amaretto

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Egzamin końcowy - praktyczne zadanie zespołowe

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie (1 godzina), wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Warunki:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym. Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

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

Szkolenie przygotowuje do nabycia kwalifikacji „Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie – technologie produkcji kremów z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych oraz zasad zrównoważonego rozwoju”. Uczestnik nabywa wiedzę i umiejętności w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych, ograniczania strat surowcowych, zarządzania zasobami i zastosowania narzędzi opartych o sztuczną inteligencję do automatyzacji kalkulacji kosztów i planowania produkcji, wspierając efektywność ekonomiczną i środowiskową.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Przywitanie uczestników, przedstawienie programu szkolenia, omówienie zasad organizacyjnych i efektów uczenia się	Maciej Rosiński	04-03-2026	09:00	09:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 13 Część teoretyczna – nowoczesne podstawowe kremy cukiernicze, stabilność, trwałość, racjonalne wykorzystanie surowców	Maciej Rosiński	04-03-2026	09:30	11:30	02:00
3 z 13 Dobór aromatów, budowanie tekstur, łączenie smaków, minimalizacja strat surowcowych	Maciej Rosiński	04-03-2026	11:30	13:00	01:30
4 z 13 Przerwa	Maciej Rosiński	04-03-2026	13:00	13:15	00:15
5 z 13 Techniki dekoracji, kontrast kolorystyczny, estetyka nowoczesnych deserów, ograniczanie odpadów poprodukcyjnych	Maciej Rosiński	04-03-2026	13:15	14:30	01:15
6 z 13 Część praktyczna – Rolada czekoladowa / Mango / Migdał (praca w grupach, technologia kremów, dekoracja, analiza zero waste)	Maciej Rosiński	04-03-2026	14:30	17:30	03:00
7 z 13 Financier / Pistacja / Malina – przygotowanie, tekstury, dekoracja	Maciej Rosiński	05-03-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 13 Dacquoise / Limonka / Yuzu – technologia kremów, balans smaków	Maciej Rosiński	05-03-2026	10:30	12:00	01:30
9 z 13 Tarta / Pralina / Orzech laskowy – struktura, stabilność kremów	Maciej Rosiński	05-03-2026	12:00	13:45	01:45
10 z 13 Przerwa	Maciej Rosiński	05-03-2026	13:45	14:00	00:15
11 z 13 Tarta / Wanilia / Truskawka – estetyka, kontrast, zero waste	Maciej Rosiński	05-03-2026	14:00	15:30	01:30
12 z 13 Sable breton / Exotic / Malina – zaawansowane łączenie smaków	Maciej Rosiński	05-03-2026	15:30	16:30	01:00
13 z 13 Walidacja usługi + egzamin końcowy – wywiad swobodny, obserwacja, ocena prezentacji, praktyczne zadanie zespołowe, podsumowanie i wręczenie certyfikatów	-	05-03-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 260,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	239,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	239,09 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 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 żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą 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 zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji, efektywnej organizacji pracy oraz wykorzystania narzędzi cyfrowych w celu optymalizacji procesów produkcji.

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