



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 009 ocen

TORTY PIĘTROWE I DEKORACJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/01/08/17498/3244227

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 27.04.2026 do 27.04.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

175,00 PLN brutto/h

175,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	12
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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 przygotowanie uczestnika do samodzielnego złożenia tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Składa samodzielnie torty oraz dekoruje je różnymi metodami. Wypieka i składa kilkupiętrowe torty przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy i fruzeliny.	Wywiad swobodny
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania.	Wywiad swobodny
	Opisuje techniki pozbywania się "pęknięć", "but" i pęcherzy.	Wywiad swobodny
	Ozdabia torty stosując różne metody dekoracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Składa schłodzone torty w całość.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy poszczególne piętra w tortach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Zabezpiecza torty piętrowe, tak aby przetrwały transport.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - przekazuje swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	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

Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji.

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

Przywitanie, poznanie uczestników

Część teoretyczna: 7,25 godzin dydaktycznych

- Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów
- Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin - skrypt z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero, Oreo, cytrusowy, na cztery rodzaje biszkoptów, żelki, frużeliny, kremy do tynkowania 3 rodzaje
- Opis różnych technik dekoracji: wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych, praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne
- Omówienie metody transportu

Część praktyczna: 8,75 godzin dydaktycznych

- Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu
- Wbicie wsporników
- Wykonanie dekoracji do końcowego wykończenia złożonych i otynkowanych tortów: koronki, tiulu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu
- Tynkowanie poszczególnych pięter tortu- warstwa okruszkowa i warstwa główna
- Tynkowanie na kant
- Techniki pozbywania się pęknięć, "bul", pęcherzy
- Wykonywanie dekoracji na złożonych tortach piętrowych, wykorzystanie poznanych i omówionych technik dekoracyjnych
- Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia.

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

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

Szkolenie odbywa się 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 tortów piętrowych oraz różnych metod ich dekorowania. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Przywitanie i poznanie uczestników	Agnieszka Damian	27-04-2026	08:00	08:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 15 Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów	Agnieszka Damian	27-04-2026	08:15	09:00	00:45
3 z 15 Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu, wbicie wsporników	Agnieszka Damian	27-04-2026	09:00	09:45	00:45
4 z 15 Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin	Agnieszka Damian	27-04-2026	09:45	10:45	01:00
5 z 15 Wykonanie baz do kremów, frużelin oraz kremów do tynkowania	Agnieszka Damian	27-04-2026	10:45	12:00	01:15
6 z 15 Przerwa	Agnieszka Damian	27-04-2026	12:00	12:15	00:15
7 z 15 Opis różnych technik dekoracji - omówienie	Agnieszka Damian	27-04-2026	12:15	13:45	01:30
8 z 15 Wykonanie dekoracji do końcowego wykończenia złożonych i otynkowanych tortów: koronki, tiulu, brokatu jadalnego, ozdób z masy, ozdób z izomaltu,	Agnieszka Damian	27-04-2026	13:45	15:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 15 Tynkowanie poszczególnych pięter tortu - warstwa okruszkowa i warstwa główna, tynkowanie na kant	Agnieszka Damian	27-04-2026	15:15	16:45	01:30
10 z 15 Przerwa	Agnieszka Damian	27-04-2026	16:45	17:00	00:15
11 z 15 Techniki pozbywania pęknięć, buł i pęcherzy na tortach	Agnieszka Damian	27-04-2026	17:00	17:45	00:45
12 z 15 Wykonanie końcowych dekoracji na złożonych tortach piętrowych, przy wykorzystaniu poznanych, omówionych oraz gotowych elementów	Agnieszka Damian	27-04-2026	17:45	18:30	00:45
13 z 15 Omówienie metod transportu	Agnieszka Damian	27-04-2026	18:30	19:30	01:00
14 z 15 Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości	Agnieszka Damian	27-04-2026	19:30	19:45	00:15
15 z 15 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	-	27-04-2026	19:45	20:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	175,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	175,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Damian

Cukiernik z wykształcenia - ukończyła szkołę cukierniczą we Wrocławiu, technolog żywienia, wirtuoz dekoracji w dziedzinie tortów piętrowych. Prowadzi swoją Pracownię cukierniczą od czterech lat. Praktyk i autodydaktyk latami ciągle doskonali swój warsztat i technikę pracy dzięki czemu szkolenia opiera na solidnych fundamentach wiedzy i praktyki. Szkoleniowiec od 2019 roku - przeszkoliła ok. 300 osób. Kwalifikacje/doświadczenie zawodowe zostały nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i 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