



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna
★★★★★ 4,9 / 5
202 oceny

Szkolenie cukiernicze - WEGAŃSKIE CUKIERNICTWO WYPIEKOWE

Numer usługi 2026/03/05/27524/3381456

📍 Lublin
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 12:00 h
📅 24.08.2026 do 24.08.2026

1 599,00 PLN brutto
1 300,00 PLN netto
133,25 PLN brutto/h
108,33 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Grupa docelowa usługi | Szkolenie skierowane jest do: <ul style="list-style-type: none">• cukierników• piekarzy• kucharzy• właścicieli kawiarni i cukierni• pracowników gastronomii• osób chcących poszerzyć ofertę o produkty wegańskie• osób rozwijających kompetencje w zakresie nowoczesnego cukiernictwa |
| Minimalna liczba uczestników | 3 |
| Maksymalna liczba uczestników | 8 |
| Data zakończenia rekrutacji | 21-08-2026 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 12 |
| 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 nabycie przez uczestników praktycznych umiejętności przygotowywania nowoczesnych wypieków wegańskich bez dodatku cukru rafinowanego. Uczestnicy poznają zasady stosowania roślinnych zamienników jaj i produktów mlecznych oraz nauczą się przygotowywać ciasta kruche, drożdżowe i biszkoptowe w wersji roślinnej, a także kremy i nadzienia, w tym krem typu pâtissière. Po zakończeniu szkolenia uczestnik potrafi samodzielnie wykonać wybrane wypieki wegańskie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|---|
| <p>Efekty dotyczące wiedzy: - Uczestnik omawia zasady przygotowywania wypieków wegańskich - Uczestnik charakteryzuje alternatywne metody słodzenia stosowane w wypiekach bez dodatku cukru</p> <p>Efekty dotyczące umiejętności: Uczestnik przygotowuje wegańskie ciasto kruche, wypieki typu muffiny, brownie i ciasteczka, krem roślinny typu pâtissière oraz nadzienia owocowe oraz dekoruje i prezentuje wyroby cukiernicze.</p> | <p>wskazuje różnice między tradycyjnym cukiernictwem a cukiernictwem roślinnym; wymienia roślinne zamienniki jaj i produktów mlecznych</p> | Wywiad swobodny |
| | <p>wymienia naturalne substancje słodzące stosowane w cukiernictwie; opisuje ich zastosowanie w wypiekach</p> <p>- przygotowuje ciasto na tartalotkę lub szarlotkę; zachowuje odpowiednią strukturę i konsystencję ciasta - przygotowuje masę ciasta; prawidłowo przeprowadza proces wypieku - wykonuje krem roślinny oraz żelkę owocową zgodnie z recepturą - łączy elementy deserów; wykonuje estetyczną dekorację produktu</p> | <p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| <p>KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu. Uczestnik organizuje pracę na stanowisku cukierniczym. Uczestnik współpracuje z innymi uczestnikami podczas realizacji zadań</p> | <p>Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu. Przygotowuje stanowisko pracy; stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa. Wykonuje zadania w zespole; przestrzega zasad organizacji pracy w pracowni</p> | Obserwacja w warunkach symulowanych |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z

zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie skierowane jest do osób chcących rozwinąć umiejętności w zakresie nowoczesnego, roślinnego cukiernictwa. Program koncentruje się na praktycznej nauce tworzenia wegańskich wypieków, z wykorzystaniem naturalnych zamienników nabiału, jaj oraz cukru. Uczestnicy poznają techniki doboru składników, łączenia surowców roślinnych oraz tworzenia stabilnych struktur ciast i kremów. Kurs kładzie nacisk na pracę praktyczną – każdy uczestnik samodzielnie przygotowuje pełen zestaw wypieków wegańskich, pod okiem instruktora.

Cele szkolenia

- Opanowanie podstaw i technik wegańskiego cukiernictwa wypiekowego
- Poznanie zamienników jaj, masła, śmietany i cukru oraz zasad ich stosowania
- Doskonalenie umiejętności pracy z ciastem kruchym, drożdżowym, biszkoptowym i półpłynnymi masami czekoladowymi w wersji roślinnej
- Rozwijanie kreatywności w tworzeniu nowoczesnych słodkości wegańskich
- Nabycie umiejętności dekoracji oraz komponowania smaków z wykorzystaniem surowców roślinnych

Zakres szkolenia / Program praktyczny

Podczas szkolenia uczestnicy wykonają krok po kroku pełen zestaw autorskich wypieków wegańskich:

Na szkoleniu poznasz nowe autorskie przepisy na proste wegańskie ciasta z obniżoną zawartością cukru oraz na produkty bez dodatku cukru. Nie obawiaj się – są to klasyczne formy i smaki – łatwe do odtworzenia w Twojej pracowni czy domu i do wprowadzenia bezpośrednio do sprzedaży.

Trener Szkoły Artystycznej nauczy Ciebie jak piec klasyczne ciasta i ciasteczka w niebanalnych kompozycjach smakowych w wersji wege.

Poznasz też nowe oryginalne formy prezentacji oraz dekoracji nowoczesnych ciast i ciastek.

Dlaczego warto do nas przyjechać na szkolenie z wegańskiego cukiernictwa wypiekowego?

Zapisz się na nasze szkolenie i poznaj w ciągu zaledwie jednego dnia **zdrowe** cukiernictwo bezglutenowe i wegańskie.

- Posiadamy duże doświadczenie w szkoleniach piekarskich i cukierniczych - **szkolimy Was od 2008 roku.**
- Uzupełnisz swoją ofertę o produkty dla wegan - zainteresowanie produktami wegańskimi stale rośnie – nie daj się wyprzedzić konkurencji.
- Poznasz klasyczne formy i smaki - łatwe do odtworzenia w Twojej pracowni czy domu i do wprowadzenia bezpośrednio do sprzedaży.
- Kursanci dostają specjalnie przygotowane skrypty ze wszystkimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz piękne **fartuszki**, które mogą zabrać ze sobą po szkoleniu do domu lub pracy.
- Podczas tych warsztatów poznasz mnóstwo technik wypieku różnych ciast w wersji bez użycia produktów pochodzenia odzwierzęcego.
- Dodatkowo zaprezentowane zostaną nowoczesne sposoby dekorowania, które zachwycają swoją elegancją prostotą ale i łatwością wykonania.
- Ponadto, nasi trenerzy zawsze odpowiadają na pytania naszych kursantów związane z przedmiotem szkolenia- więc i tym razem, nie będzie inaczej.
- Wykonasz efektowne proste formy i aplikacje wypieków wegańskich w **jeden dzień.**
- Wszyscy wrócą po szkoleniu ze słodkim upominkiem w postaci własnoręcznie wypieczonych ciast i ciasteczek.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków wegańskich. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia.

Na szkoleniu zostaną wykonane desery:

1. Wegańska krucha TARTALETKA / szarlotka z wegańskim kremem patissiere - **BEZ CUKRU**
2. Wegańska MUFFINKA czekoladowa z kremem i żelką figową- **BEZ CUKRU**
3. Wegańska BABKA piaskowa z kremem orzechowym
4. Wegańskie CIASTECZKO AMERYKAŃSKIE - pistacjowe
5. Wegańska DROŻDŻÓWKA z Crème patissiere i wiśnią
6. Wegańskie BROWNIE z karmelizowanymi orzechami

Walidacja

Część praktyczna szkolenia prowadzona jest w małych grupach.

Trener pokazuje pewne techniki a grupa powtarza pod okiem Trenera.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi, Przerwy są realizowane na prośbę uczestników, usługa jest wydłużona o czas zrealizowanych przerw.

Warunkiem nabycia kompetencji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji wypieków wegańskich.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -wegańskie wypieki do oferty swojej firmy.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 6

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 6 Rejestracja uczestników, przedstawienie programu szkolenia, omówienie zasad BHP i organizacji pracy w pracowni cukierniczej | Anna Ligęza | 24-08-2026 | 08:00 | 08:15 | 00:15 |
| 2 z 6 Wprowadzenie do wegańskiego cukiernictwa: roślinne zamienniki jaj i produktów mlecznych, alternatywne metody słodzenia, omówienie receptur | Anna Ligęza | 24-08-2026 | 08:15 | 09:00 | 00:45 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 3 z 6 Przygotowanie i wypieki wszystkich produktów zgodnie z recepturami pod okiem trenera | Anna Ligęza | 24-08-2026 | 09:00 | 14:45 | 05:45 |
| 4 z 6 Przygotowanie wegańskiego brownie z karmelizowanymi orzechami | Anna Ligęza | 24-08-2026 | 14:45 | 16:00 | 01:15 |
| 5 z 6 Dekorowanie i finalizacja deserów, omówienie technik prezentacji wyrobów cukierniczych | Anna Ligęza | 24-08-2026 | 16:00 | 16:30 | 00:30 |
| 6 z 6 Podsumowanie szkolenia, omówienie efektów uczenia się, walidacja wiedzy i umiejętności uczestników, zakończenie szkolenia | - | 24-08-2026 | 16:30 | 17:00 | 00:30 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 599,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 1 300,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 133,25 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Anna Ligęza

Absolwentka Pedagogiki i Psychologii na UMCS w Lublinie, posiadająca kilkunastoletnie doświadczenie w pracy z dziećmi.

Doświadczenie gastronomiczne zdobywała kończąc Liceum Zawodowe z uzyskanym tytułem kucharza zawodowego. Pracowała również w restauracjach w Polsce i za granicą.

Ze Szkołą Artystyczną związana już od kilku lat, aktywnie uczestniczyła w dziesiątkach kursów i szkoleń w Szkole i w innych placówkach szkolących.

Od kilku lat zadeklarowana wegetarianka, skąd wzięło się zapewne zainteresowanie cukiernictwem wegańskim, bezglutenowym i zdrowym.

Anna Ligęza posiada doświadczenie w zakresie cukiernictwa oraz prowadzenia warsztatów szkoleniowych z zakresu przygotowywania nowoczesnych wegańskich wyrobów cukierniczych i tortów. Specjalizuje się w przygotowywaniu deserów wypiekowych, w tym również w tworzeniu wypieków roślinnych oraz deserów przygotowywanych z wykorzystaniem alternatywnych składników stosowanych w nowoczesnym cukiernictwie.

W ramach działalności szkoleniowej prowadzi warsztaty praktyczne dla osób pracujących w gastronomii, cukiernictwie oraz dla osób rozwijających kompetencje zawodowe w tym obszarze. Posiada doświadczenie przekazywaniu wiedzy i umiejętności w formie zajęć praktycznych.

Podczas prowadzonych szkoleń przekazuje uczestnikom wiedzę dotyczącą technologii produkcji wyrobów cukierniczych, zasad pracy z surowcami

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, odpowiadając za jakość szkoleń i weryfikując efekty uczestników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 8mio osobowej.

*Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 17:00 - 12h w trybie godzin dydaktycznych.

- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
- Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.
- Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).

- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a
- Warunkiem ukończenia szkolenia jest minimum 80% obecność uczestnika na szkoleniu weryfikowana listą obecności .

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy:

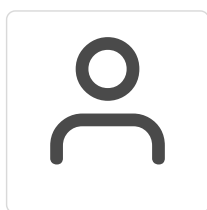
- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- Fartuch z logo szkoły na własność
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307