



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

202 oceny

## Szkolenie cukiernicze - tort od podstaw - Lambeth cake

Numer usługi 2026/03/31/27524/3450879

📍 Lublin

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 11:00 h

📅 29.08.2026 do 29.08.2026

1 845,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

167,73 PLN brutto/h

136,36 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania prostych nowoczesnych tortów jedno-piętrowych.</p> <p>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”</p> <p>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery</p> <p>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	8
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	28-08-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	11
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do nabycia praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia prostych tortów jedno piętrowych: pieczenia biszkoptu, robienia kremu i ganaszy, składania tortu oraz wykonywania najmodniejszej stylizacji tortu typu lambeth cake. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnego do produkcji tortów.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
UMIEJĘTNOŚCI: Samodzielne składanie stabilnych tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Wypiekanie i składanie prostych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, stabilizacji, dekorowania, przechowywania oraz przewożenia tortu.	Wypieka odpowiednie biszkopty, przygotowuje samodzielnie kremy, musy, żelki i polewę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania. Wykonuje dekoracje kremem i tulką w stylu lambeth cake.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy poszczególne piętra w tortach tak aby były stabilne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	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
WIEDZA: definiuje poszczególne etapy tworzenia stabilnego tortu piętrowego	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy, nadzienia, żelki i chrupki.	Wywiad swobodny
	Dobiera odpowiednie metody stabilizacji tortu.	Wywiad swobodny

# 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

**Nowe szkolenie w naszej ofercie szkoleniowej dla pasjonatów i dla cukierników. Nowy autorski projekt tortu.**

**Tort w najmodniejszym stylu w tym roku – Lambeth cake w pięknym pastelowym kolorze.**

**Poznasz tajemnice i techniki tworzenia stabilnych tortów. Złożysz i ozdobisz tort SAMODZIELNIE i zabierzesz go do domu!**

Szkolenie prowadzi Magdalena Belniak .

Podczas wszystkich kursów w Szkole Artystycznej skupiamy się nie tylko na technikach składania tortów, ale również na jego estetycznym wykończeniu i tworzeniu prostych ale efektownych własnoręcznie wykonanych dekoracji, więc i tym razem nie będzie inaczej 😊

Nie zwlekaj z zapisem. Miejsca na to szkolenie sprzedają się błyskawicznie!

### **Dlaczego warto się zapisać na ten kurs**

Zapisz się koniecznie na te warsztaty jeśli od jakiegoś czasu myślisz o opanowaniu sztuki składania profesjonalnych tortów od podstaw: od wypieku i porcjowania biszkoptów, stosowania różnego rodzaju przełożeń (np. żelek i chrupki), przez "tynkowanie" aż po własnoręcznie wykonane dekoracje lub może boisz się zrobić na zamówienie swój pierwszy tort - boisz się o jego łączenie, stabilizację i transport. Być może chcesz również przy okazji nauki miło i efektywnie spędzić czas wśród pasjonatów cukiernictwa, a potem w domu pochwalić się własnoręcznie zrobionym tortem, **to szkolenie "Artystyczny tort od podstaw - Lambeth cake" powstało właśnie dla Ciebie.**

- Po szkoleniu będziesz w stanie wykonać piętrowy tort od podstaw: od wypieku puszystych, wilgotnych biszkoptów, poprzez składanie tortu, przygotowywanie kremów, żelek, chrupki i ganaszy po **tynkowanie i dekorowanie tyłką**
- Na szkoleniu wykonasz **samodzielnie** swój tort i udekorujesz go w **najmodniejszym stylu Lambeth cake**
- Poznasz technikę składania i stabilizacji tortu
- Dostaniesz sprawdzone receptury i przygotujesz przepyszne przełożenia: biszkopty, kremy owocowe, chrupki, żelki
- Nauczysz się techniki „tynkowania” tortu z idealnym ostrym kaniem
- Dowiesz się jak zabezpieczać torty w transporcie
- Otrzymasz specjalnie przygotowany skrypt ze wszystkimi **recepturami** oraz piękny **fartuszek na własność**
- Swój własnoręcznie wykonany tort po szkoleniu **zabierzesz do domu!**

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów jednopiętrowych.

1. Wypiekanie biszkoptów
2. Przygotowanie musów owocowych i ganaszy, chrupki, żelki
3. Składanie tortu
4. Tynkowanie tortu
5. Wykonanie dekoracji z tynku w stylu lambeth cake
6. Dekorowanie tortu
7. Prezentacja gotowego tortu

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

### **Plan szkolenia przewiduje naukę:**

- Jak złożyć **stabilny** tort, bez pęknięć oraz co zrobić jeśli takie się pojawią (wraz z omówieniem przyczyn pęknięcia tynku na torcie)
- Praca z tyłką cukierniczą- zrobienie własnoręcznie misternych dekoracji za pomocą kremu, z użyciem tylek i innych precyzyjnych narzędzi w **stylu lambeth**

- Tynkowania równych i gładkich tortów z ostrym kaniem z wykorzystaniem tynku na bazie **ganache**
- Jak zmieniać konsystencję tynku w zależności od temperatury
- Jak zabezpieczać torty w transporcie
- Jak wyliczać wartość tortu

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych: Od 08:00 do 16:15 11h dydaktycznych.

Każdy uczestnik samodzielnie pracuje przy swoim stanowisku pracy i samodzielnie składa i dekoruje tort.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych tortów w najmodniejszym stylu ostatniego roku LAMBERTH CAKE. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi, przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi, przerwy są realizowane na prośbę uczestników, wówczas usługa jest wydłużona o czas zrealizowanych przerw.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 10</b> Wprowadzenie do szkolenia, zasady BHP, RODO itd.	Magdalena Belniak	29-08-2026	08:00	08:15	00:15
<b>2 z 10</b> Omówienie receptur i planu szkolenia. Przedstawienie się uczestników.	Magdalena Belniak	29-08-2026	08:15	08:30	00:15
<b>3 z 10</b> Przygotowanie i naważenie surowców zgodnie z recepturami. Omówienie znaczenia jakości surowców w produkcji tortów	Magdalena Belniak	29-08-2026	08:30	09:00	00:30
<b>4 z 10</b> Wypiekanie biszkoptów oraz przygotowywanie nadzień, kremów, chrupek, żelek itd.	Magdalena Belniak	29-08-2026	09:00	12:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>5 z 10</b> Przygotowanie tynku	Magdalena Belniak	29-08-2026	12:00	12:30	00:30
<b>6 z 10</b> Składanie tortu, stabilizacja tortu z użyciem wsporników	Magdalena Belniak	29-08-2026	12:30	13:30	01:00
<b>7 z 10</b> Tynkowanie tortów i przygotowanie dekoracji - dekoracje tyłką w stylu lamberth cake	Magdalena Belniak	29-08-2026	13:30	15:30	02:00
<b>8 z 10</b> Ekspozycja tortów, omówienie wad i przyczyn ich powstawania. Pytania	Magdalena Belniak	29-08-2026	15:30	15:45	00:15
<b>9 z 10</b> Podsumowanie, wręczenie certyfikatów.	Magdalena Belniak	29-08-2026	15:45	16:00	00:15
<b>10 z 10</b> walidacja szkolenia	-	29-08-2026	16:00	16:15	00:15

## Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 845,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 1 500,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto 167,73 PLN

Koszt osobogodziny netto 136,36 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Magdalena Belniak

Magda to ambitna i bardzo zdolna młoda twarz lubelskiego cukiernictwa. Od 2022 roku prowadzi swoją własną rzemieślniczą cukiernię "Co słodkie, to dobre" w Lublinie.

Jej specjalizacja to torty artystyczne oraz nowoczesne desery. Dekoracje stanowią jej znak rozpoznawczy. Choć jest głównie samoukiem, zawsze chętnie poszerza swoją wiedzę na szkoleniach i profesjonalnych kursach oraz aktywnie interesując się branżą, nowinkami i modą w cukiernictwie.

Przez pewien czas pracowała na kuchni jednej z lubelskich restauracji, gdzie przygotowywałam wykwinne dania.

Pomagała z radością również swojej mamie, która prowadziła własną gastronomię, dlatego praca w kuchni nie tylko nie jest dla niej obca, lecz wręcz przeciwnie: to jej prawdziwa pasja.

Poza cukiernictwem uwielbia taniec. To jej drugie źródło radości i wyrazu artystycznego. Choć zaczynała swoją profesjonalną karierę na uniwersytecie medycznym to jednak ostatecznie zdecydowała się na wstąpienie na ścieżkę kariery jako cukiernik.

To właśnie w słodkich smakach i pięknych dekoracjach odnalazła swoje powołanie i życiową drogę.

## Informacje dodatkowe

### 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

Podczas szkolenia zapewniamy:

1. stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
2. surowce
3. certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia

### Warunki uczestnictwa

ZAWARTO UMOWĘ Z WUP KRAKÓW NA ROZLICZANIE USŁUG Z WYKORZYSTANIEM ELEKTRONICZNYCH BONÓW SZKOLENIOWYCH W RAMACH PROJEKTU NOWY START W MAŁOPOLSCE Z EURES-em i Projektu Małopolski Pociąg do Kariery

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

SZKOLENIE ROZLICZANE JEST W RAMACH PRZYZNANYCH BONÓW

## Informacje dodatkowe

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

Kady uczestnik pracuje na swoim torcie przy swoim stanowisku pracy.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15 - 11h w godzinach dydaktycznych.

### UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
2. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
3. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
4. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
5. 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,

## Adres

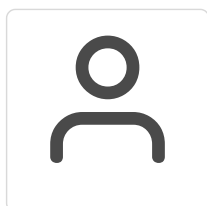
ul. Wojciechowska 3  
20-704 Lublin  
woj. lubelskie

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](mailto:studio@kucia.com.pl)

**Telefon** (+48) 690 213 307