



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

Nowoczesny tort jednopiętrowy z dekoracją z masy cukrowej – szkolenie praktyczne

Numer usługi 2026/04/30/27524/3524499

📍 Lublin
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 11:00 h
📅 19.09.2026 do 19.09.2026

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

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: <ul style="list-style-type: none">• pasjonatów cukiernictwa,• osób rozwijających lub planujących otwarcie pracowni tortów artystycznych,• pracowników cukierni i pracowni cukierniczych,• osób chcących poszerzyć kompetencje zawodowe w zakresie tortów okolicznościowych.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	18-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
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 wykonania nowoczesnego tortu z dekracją z masy cukrowej, zgodnie z zasadami technologii cukierniczej, estetyki dekoracyjnej oraz stabilnej konstrukcji tortów warstwowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętności: samodzielne składanie stabilnych tortów oraz dekorowanie z masy cukrowej oraz kwiatami. Wypiekanie, składanie prostych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, stabilizacji, dekorowania, przechowywania oraz zabezpieczania tortu do transportu.	Wypieka odpowiednie biszkopty, robi kremy, musy, żelki, tynk i polewę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania tortu, wykonuje dekoracje, ozdabia dekoracją cukrową.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Umiejętnie łączy poszczególne warstwy tortu tak aby był stabilny.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wiedza: definiuje poszczególne etapy tworzenia stabilnego tortu jednopiętrowego.	Charakteryzuje stabilne biszkopty, kremy, nadzienia, żelki, chrupki oraz odpowiednio dobrany tynk do tortu.	Wywiad swobodny
Kompetencje społeczne: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	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 ma charakter **praktyczny** i jest ukierunkowane na nabycie umiejętności samodzielnego wykonania nowoczesnego tortu z dekoracyjną ozdobą cukrową. Zajęcia realizowane są w profesjonalnej pracowni cukierniczej w Lublin.

Podczas szkolenia uczestnicy poznają technologię przygotowania biszkoptów, kremów, musów oraz żelek owocowych, zasady prawidłowego składania i stabilizacji tortu warstwowego, a także techniki tynkowania tortu na gładko. Istotnym elementem szkolenia jest **modelowanie dekoracji z masy cukrowej** oraz tworzenie spójnej kompozycji dekoracyjnej tortu.

Każdy uczestnik wykonuje **własny tort od podstaw**, pracując indywidualnie pod nadzorem instruktora. Po zakończeniu szkolenia uczestnik zabiera wykonany tort do domu oraz otrzymuje **skrypt z recepturami**.

Zakres tematyczny szkolenia

- technologia przygotowania biszkoptów cukierniczych
- wykonywanie kremów, musów i żelek owocowych
- profesjonalne składanie tortu warstwowego
- stabilizacja konstrukcji tortu przy użyciu systemu podpór
- precyzyjne tynkowanie tortu na gładko
- kompozycja dekoracyjna tortu
- tworzenie dekoracji z masy cukrowej

Forma realizacji

Szkolenie stacjonarne, **warsztatowe**, z przewagą zajęć praktycznych.

Rezultat usługi

Uczestnik:

- nabywa umiejętność samodzielnego wykonania nowoczesnego tortu,
- potrafi przygotować i połączyć elementy tortu o złożonej strukturze smakowej,
- zna zasady stabilizacji i estetycznego wykończenia tortów okolicznościowych,
- wykonuje dekorację z masy cukrowej.

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

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.

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.

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

Program szkolenia

Nowoczesny tort z figurką – szkolenie praktyczne

1. Wprowadzenie do szkolenia, omówienie celu i organizacji zajęć
2. Zasady BHP i higieny pracy w pracowni cukierniczej
3. Technologia przygotowania jasnego biszkoptu cukierniczego
4. Wykonanie żelki owocowej – struktura i balans smakowy
5. Przygotowanie musu – technologia i stabilizacja
6. Wykonanie musu z białej czekolady
7. Przygotowanie kremu śmietanowego do tortów warstwowych
8. Zasady łączenia kremów, musów i żelek oraz chrupek w nowoczesnym torcie
9. Profesjonalna technika składania tortu warstwowego
10. Stabilizacja konstrukcji tortu z wykorzystaniem systemu podpór
11. Przygotowanie tortu do tynkowania
12. Precyzyjne tynkowanie tortu na gładko

13. Kompozycja dekoracyjna nowoczesnego tortu
14. Tworzenie dekoracji cukierniczych
15. Wykończenie i estetyczna prezentacja tortu
16. Omówienie wykonanych prac i wskazówki do samodzielnej pracy
17. Podsumowanie szkolenia i zakończenie zajęć- walidacja

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 5

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Wprowadzenie do szkolenia, organizacja zajęć, BHP i higiena pracy	JOANNA JASKOT	19-09-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 5 Przygotowanie biszkoptu cukierniczego, żelki owocowej, musów, chrupki i kremu śmietanowego. Zasady łączenia kremów, musów i żelek	JOANNA JASKOT	19-09-2026	08:15	11:00	02:45
3 z 5 Składanie tortu warstwowego oraz Stabilizacja konstrukcji tortu. Tynkowanie tortu	JOANNA JASKOT	19-09-2026	11:00	14:00	03:00
4 z 5 Dekoracja tortu i modelowanie specjalnej dekoracji z masy cukrowej, Wykończenie i prezentacja tortu	JOANNA JASKOT	19-09-2026	14:00	16:00	02:00
5 z 5 Walidacja szkolenia	-	19-09-2026	16:00	16:15	00:15

Cennik

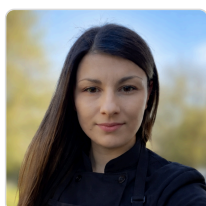
Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na 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

JOANNA JASKOT

Absolwentka szkoły gastronomicznej w Chełmie na kierunku Technik żywienia i gospodarstwa domowego. Ukończyła studia licencjackie i magisterskie (WSPiA) w Lublinie na kierunkach zarządzanie oraz socjologia, specjalizacje zarządzanie potencjałem społecznym oraz marketing w biznesie. Swoją praktykę cukierniczą zaczęła w 2016 roku w cukierni artystycznej Creamy rozwijając się pod ich skrzydłami przez 8 lat. Zdobywała wiedzę oraz praktykę w zakresie cukiernictwa wypiekowego, tworzenia i dekoracji tortów, prowadzenia warsztatów tematycznych dla dzieci i młodzieży. Następnie pracowała jako kierownik produkcji w prestiżowej cukierni w Lublinie będącej na rynku od 2012 roku. Pasjonatka tradycji w nowoczesnym wydaniu podchodząca z szacunkiem do produktu i receptur. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, odpowiada za jakość szkoleń i weryfikuje efekty uczestników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
- 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. obiad, kawę, napoje
4. certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia
5. fartuszek z logo szkoły na własność

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

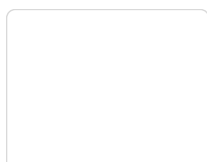
ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały Surowce Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje 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 każdego wymagania.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl



Telefon (+48) 690 213 307