



Angelika Dudek

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie cukiernicze - czekolada & praliny

Numer usługi 2026/05/04/197059/3536735

4 320,00 PLN brutto

4 320,00 PLN netto

270,00 PLN brutto/h

270,00 PLN netto/h

433,33 PLN cena rynkowa ⓘ

📍 Stalowa Wola

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 18.07.2026 do 19.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Artystyczne
Grupa docelowa usługi	Wszystkie osoby, które chcą podnieść swoje kompetencje z zakresu pracy z czekoladą i tworzenia pralin. Artystyczne metody dekoracji pralin, trufl i tabliczek czekolady. Szkolenie skierowane do pasjonatów estetyki, w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	17-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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

Usługa przygotowuje uczestnika do pracy z czekoladą. Uczy artystycznego spojrzenia na dekoracje cukiernicze. Uczy produkcji oraz ozdabiania pralin, trufl oraz tabliczek czekolady.

Uczestnik pozna tajemnice czekolady. Nauczy się temperować czekoladę, tworzyć praliny oraz artystyczne dekoracje czekoladowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: uczestnik charakteryzuje różne rodzaje czekolady oraz sposoby temperowania czekolady.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów deserów czekoladowych, pralin, pralin krojonych, trufli, tabliczek, batonów oraz drobnych dekoracji czekoladowych.	Wywiad swobodny
Efekty dotyczące umiejętności: uczestnik przygotowuje samodzielnie różne rodzaje artystycznej konfekcji czekoladowej: pralin formowanych, trufli, i tabliczek czekolady.	Uczestnik dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania czekolady oraz dobiera odpowiednie metody temperowania czekolady.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Uczestnik na szkoleniu pozna tajemnice czekolady. Nauczy się temperować czekoladę, tworzyć praliny, tabliczki i trufle.

W nowej odsłonie JEDNODNIOWEGO szkolenia "Szkolenie cukiernicze - czekolada & praliny" kursant nauczy się, jak od podstaw wykonać wykwintne czekoladki w powszechnie znanych w cukiernictwie formach:

- pralin formowanych,
- tabliczek czekoladowych,
- oraz trufli.

Pozna mnóstwo technik związanych z pracą z czekoladą:

- od temperowania czekolady różnymi metodami,
- przez wylewanie korpusików w formach,
- robienie ganaszy, po barwienie czekolady

- i eksponowanie pralin do zdjęć.

Szkolenie ma charakter teoretyczno- praktyczny.

Teoria- 2h dydaktyczne

Praktyka- 10h dydaktycznych

Smaki i formy pralin jakie zostaną wykonane podczas dwóch dni tego szkolenia czekoladowego:

Praliny Formowane:

1. Mango/ Marakuja
2. Orzech Laskowy/ Porzeczką
3. Kokos/ Ananas/ Rozmaryn

Tabliczki Czekoladowe:

1. "Dubajka" czekolada pistacjowa
2. Karmelowa
3. Rustykalna z orzechami

Trufle:

1. Kawa
2. Pistacja

Tylko u nas! Podczas szkolenia odpowiadamy na wszystkie wasze pytania związane z czekoladą i pracą z czekoladą.

Mnogość technik, elementów i różnych zastosowań kochanej przez wszystkich **CZEKOLADY**. To szkolenie to niesamowita dawka wiedzy i inspiracji. Zachwyć swoich klientów, znajomych czy rodzinę tymi małymi czekoladowymi dziełami sztuki. Podczas szkolenia każdy uczestnik wykona samodzielnie swoje praliny, czekoladki, batony i trufle oraz **zabierze je do domu**.

To są warsztaty praktyczne, nie wymagają wcześniejszego doświadczenia w pracy z czekoladą.

Kursanci na początku szkolenia dostają specjalnie przygotowane skrypty z autorskimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz **fartuszki**, które również zabierają ze sobą po szkoleniu.

Pracownia spełnia wymogi i potrzeby do pracy z czekoladą (odpowiednio niska temperatura, odpowiednie blaty robocze - kamienne do temperowania czekolady).

Pracownia wyposażona w materiały niezbędne do prezentacji multimedialnej (rzutnik, ekran, komputer).

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje indywidualnie przy samodzielnym stanowisku pracy.

Szkolenie odbywa się w bardzo małej grupie - max 8 uczestników.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 17:15 - 12h w godzinach dydaktycznych.

Przerwy NIE wliczają się w liczbę godzin usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Teoria dotycząca czekolady, rodzajów, metod temperowania itd	Zajęcia	Wioletta Rogowska	18-07-2026	08:00	10:30	02:30
2 z 10 Przygotowanie czekolad, form i narzędzi do pracy z czekoladą-omówienie.	Zajęcia	Wioletta Rogowska	18-07-2026	10:30	11:00	00:30
3 z 10 Temperowanie czekolady w praktyce	Zajęcia	Wioletta Rogowska	18-07-2026	11:00	13:30	02:30
4 z 10 -	Przerwa	-	18-07-2026	13:30	14:30	01:00
5 z 10 Praca z barwnikami na bazie masła kakaowego, malowanie form oraz wylewanie korpusów	Zajęcia	Wioletta Rogowska	18-07-2026	14:30	16:00	01:30
6 z 10 Przygotowanie ganache oraz nadzień i wypełnienie korpusów	Zajęcia	Wioletta Rogowska	19-07-2026	08:00	10:30	02:30
7 z 10 Zamykanie korpusów pralin, wylewanie tabliczek, dekoracja pralin krojonych	Zajęcia	Wioletta Rogowska	19-07-2026	10:30	12:30	02:00
8 z 10 -	Przerwa	-	19-07-2026	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 10 Prezentacja wykonanych wyrobów, degustacja, podsumowanie szkolenia	Zajęcia	Wioletta Rogowska	19-07-2026	13:30	15:00	01:30
10 z 10 -	Walidacja	-	19-07-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 320,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 320,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	270,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	270,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
---------------	---------------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wioletta Rogowska

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje autorski skrypt. W cenę szkolenia wliczone są wszystkie materiały oraz akcesoria.

Adres

ul. Hutnicza 12

37-450 Stalowa Wola

woj. podkarpackie

Część teoretyczna i praktyczna odbędzie się w szkole Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego ul. Hutnicza 12 w Stalowej Woli w sali na parterze.

Kontakt



ANGELIKA DUDEK

E-mail prazmowskaangelika@gmail.com

Telefon (+48) 504 533 599