



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 062 oceny

## BEZA I MAKARONIKI - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/05/06/17498/3542125

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 05.09.2026 do 06.09.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

175,00 PLN brutto/h

175,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                             |
| Grupa docelowa usługi           | Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów na bazie bezy.<br><br>Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój. |
| Minimalna liczba uczestników    | 2                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Maksymalna liczba uczestników   | 10                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Data zakończenia rekrutacji     | 28-08-2026                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                            | Metoda walidacji                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <p>Opisuje nowoczesne techniki cukiernicze związane z wypiekami na bazie bezy.</p> <p>Wykonuje i wypieka nowoczesne produkty na bazie bezy. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz tworzy dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.</p> | Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze.                                                                                                                                                                                              | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Opisuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.                                                                                                                                                                           | Wywiad swobodny                      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Tworzy nowoczesne wyroby cukiernicze na bazie bezy: tarty, torty, rolady i makaroniki.                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod.                                                                                                                                                                                                      | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| <p>Efektywnie współpracuje w zespole podczas pracy warsztatowej. Przejawia zaangażowanie i inicjatywę w pracy nad własnym rozwojem zawodowym. Przyjmuje informację zwrotną i stosuje ją w praktyce.</p>                                                                                                     | 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  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Dzieli się obowiązkami z innymi, komunikuje się jasno i wspiera współuczestników.                                                                                                                                                               | Obserwacja w warunkach symulowanych  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Aktywnie zadaje pytania, dzieli się swoimi spostrzeżeniami, szuka rozwiązań w przypadku trudności technologicznych.                                                                                                                             | 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 cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów na bazie bezy. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek-Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników .

### **Część teoretyczna - 5 godzin dydaktycznych**

- 1.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 2.Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego
- 3.Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 4.Wykończenie wypieków (różne techniki) - teoretyczny blok

### **Część praktyczna - 17 godzin dydaktycznych**

- 1.Przygotowanie baz do wypieku: Tort biała czekolada/ malina
  - 2.Przygotowanie baz do wypieku: Mini Pavlova/ pistacja/ cytryna
  - 3.Przygotowanie baz do wypieku: Rolada bezowa/ jeżyna
  - 4.Przygotowanie baz do wypieku: Pavlova mango/ marakuja
  - 5.Przygotowanie baz do wypieku: Dacquoise/ figa/ orzech
  - 6.Przygotowanie baz do wypieku: Tarta makaronikowa z karmelem, Tarta włoska/ limonka
  - 7.Wykończenie wypieków (różne techniki) - praktyka
- Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, wypełnienie testu post, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy w trakcie szkolenia wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków na bazie bezy. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę wg najnowszych standardów w cukiernictwie.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym.

Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 26

| Przedmiot / temat                                                                                                 | Typ aktywności | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 26</div> <div>Przywitanie uczestników, przedstawienie trenera i omówienie celu szkolenia.</div>          | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 05-09-2026            | 09:00               | 09:30               | 00:30         |
| <div>2 z 26</div> <div>Poznanie uczestników oraz omówienie zasad pracy na stanowiskach .</div>                    | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 05-09-2026            | 09:30               | 10:00               | 00:30         |
| <div>3 z 26</div> <div>Omówienie harmonogramu pracy oraz organizacji produkcji deserów na bazie bezy.</div>       | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 05-09-2026            | 10:00               | 10:30               | 00:30         |
| <div>4 z 26</div> <div>Nowoczesne zagadnienia cukiernicze związane z przygotowaniem wypieków na bazie bezy.</div> | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 05-09-2026            | 10:30               | 11:00               | 00:30         |
| <div>5 z 26</div> <div>-</div>                                                                                    | Przerwa        | -               | 05-09-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |

| Przedmiot /<br>temat                                                                                                             | Typ<br>aktywności | Prowadzący      | Data realizacji<br>zajęć | Godzina<br>rozpoczęcia | Godzina<br>zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|--------------------------|------------------------|------------------------|---------------|
| <div>6 z 26</div> Omówienie struktury bezy, stabilności masy oraz wpływu temperatury, wilgotności i składników na efekt końcowy. | Zajęcia           | Maciej Rosiński | 05-09-2026               | 11:30                  | 12:00                  | 00:30         |
| <div>7 z 26</div> Omówienie technik dekoracji deserów bezowych.                                                                  | Zajęcia           | Maciej Rosiński | 05-09-2026               | 12:00                  | 12:30                  | 00:30         |
| <div>8 z 26</div> Zasady zachowania kontrastu kolorystycznego w nowoczesnych deserach.                                           | Zajęcia           | Maciej Rosiński | 05-09-2026               | 12:30                  | 13:00                  | 00:30         |
| <div>9 z 26</div> -                                                                                                              | Przerwa           | -               | 05-09-2026               | 13:00                  | 13:30                  | 00:30         |
| <div>10 z 26</div> Wykończenie wypieków z wykorzystaniem różnych technik dekoracyjnych.                                          | Zajęcia           | Maciej Rosiński | 05-09-2026               | 13:30                  | 15:15                  | 01:45         |
| <div>11 z 26</div> Dobór smaków, aromatów, struktur i tekstur w nowoczesnych deserach bezowych.                                  | Zajęcia           | Maciej Rosiński | 05-09-2026               | 15:15                  | 16:00                  | 00:45         |

| Przedmiot / temat                                                                                       | Typ aktywności | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>12 z 26</div> Przygotowanie baz do wypieku: tort biała czekolada / malina.                         | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 05-09-2026            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |
| <div>13 z 26</div> Przygotowanie baz do wypieków                                                        | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 06-09-2026            | 09:00               | 09:30               | 00:30         |
| <div>14 z 26</div> Przygotowanie kremów, przełożeń, wkładek smakowych, musów i elementów dekoracyjnych. | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 06-09-2026            | 09:30               | 10:00               | 00:30         |
| <div>15 z 26</div> Łączenie smaków i tekstur w deserach bezowych.                                       | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 06-09-2026            | 10:00               | 10:30               | 00:30         |
| <div>16 z 26</div> -                                                                                    | Przerwa        | -               | 06-09-2026            | 10:30               | 11:00               | 00:30         |
| <div>17 z 26</div> Dobór aromatów i komponentów według poznanych metod.                                 | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 06-09-2026            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| <div>18 z 26</div> Wykończenie wypieków i deserów z wykorzystaniem różnych technik.                     | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 06-09-2026            | 11:30               | 12:00               | 00:30         |

| Przedmiot / temat                                                                          | Typ aktywności | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 19 z 26<br>Dekorowanie deserów zgodnie z aktualnymi standardami nowoczesnego cukiernictwa. | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 06-09-2026            | 12:00               | 12:30               | 00:30         |
| 20 z 26<br>Praca indywidualna i grupowa nad przydzielonymi zadaniami praktycznymi.         | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 06-09-2026            | 12:30               | 13:00               | 00:30         |
| 21 z 26 -                                                                                  | Przerwa        | -               | 06-09-2026            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |
| 22 z 26<br>Prezentacja wykonanych deserów. Omówienie efektów pracy uczestników.            | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 06-09-2026            | 13:30               | 14:30               | 01:00         |
| 23 z 26<br>Analiza najczęstszych błędów technologicznych i dekoracyjnych.                  | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 06-09-2026            | 14:30               | 15:15               | 00:45         |
| 24 z 26<br>Korekta, dopracowanie i finalizacja deserów zgodnie z wytycznymi trenera.       | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 06-09-2026            | 15:15               | 16:00               | 00:45         |
| 25 z 26 -                                                                                  | Walidacja      | -               | 06-09-2026            | 16:00               | 16:45               | 00:45         |
| 26 z 26<br>Podsumowanie szkolenia, Wręczenie certyfikatów i zakończenie szkolenia.         | Zajęcia        | Maciej Rosiński | 06-09-2026            | 16:45               | 17:00               | 00:15         |

## Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 16:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 13:15         |
| w tym suma godzin walidacji          | 00:45         |
| w tym suma przerw                    | 02:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 18:30         |

## Cennik

### Cennik

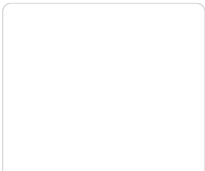
| Rodzaj ceny                                                                     | Cena         |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto                                       | 2 800,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT |              |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto                                        | 2 800,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                                                       | 175,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                                                        | 175,00 PLN   |

### Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 16:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński



Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne

Doświadczenie w branży cukierniczej zdobyte w okresie ostatnich 5 lat

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

### Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy w trakcie szkolenia 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](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601