



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 062 oceny

## TORTY PIĘTROWE I DEKORACJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/05/14/17498/3560021

- 📍 Radzionków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 29.08.2026 do 30.08.2026

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

328,75 PLN brutto/h

328,75 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży gastronomicznej cukierniczej (cukiernicy, szefowie kuchni, dekoratorzy), osób zainteresowanych branżą cateringową i eventową, osób planujących rozszerzenie wiedzy i kompetencji o wypiek i nowoczesne dekoracje wielopiętrowych tortów, pasjonatów zaawansowanego cukiernictwa. Uczestnik zdobywa kwalifikację: "Specjalista tortów nowoczesnych i dekoracji cukierniczych".
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-08-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<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 samodzielnego wykonywania tortów piętrowych poprzez planowanie produkcji, wypiek i przygotowanie komponentów (biszkoptów, kremów, frużelin), składanie i stabilizowanie konstrukcji

wielopiętrowych, tynkowanie tortów różnymi technikami, wykonywanie dekoracji cukierniczych oraz zabezpieczanie i przygotowanie tortów do transportu.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje proces technologiczny wykonywania tortów piętrowych oraz zasady ich stabilizacji, tynkowania, dekorowania i transportu.</p>	<p>omawia rodzaje biszkoptów, kremów i frużelin stosowanych w tortach piętrowych</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>rozdziela metody tynkowania tortów (warstwa okruszkowa, warstwa główna, tynkowanie na kant)</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>wyjaśnia zasady stabilizacji konstrukcji tortów piętrowych (wsporniki, podkłady)</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>opisuje techniki dekoracyjne stosowane w cukiernictwie artystycznym</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>omawia zasady zabezpieczania i transportu tortów</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
<p>Wykonuje komponenty tortu (biszkopty, kremy, frużeliny).</p> <p>Składa tort piętrowy z zachowaniem stabilności konstrukcji.</p>	<p>dobiera składniki do rodzaju tortu</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>przygotowuje kremy i frużeliny zgodnie z recepturą</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>przygotowuje tort do składania (schłodzenie, wyrównanie)</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Tynkuje torty różnymi technikami.</p>	<p>stosuje wsporniki konstrukcyjne</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>łączy piętra tortu w stabilną całość</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>wykonuje warstwę okruszkową i główną</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>eliminuje pęknięcia, „buły” i pęcherze</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>wykonuje tynkowanie na kant</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dekoruje torty piętrowe różnymi technikami cukierniczymi.	dobiera technikę dekoracji do projektu tortu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje dekoracje (masa cukrowa, izomalt, papier wafłowy, aerograf)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje tort do transportu.	stosuje kompozycję i estetykę dekoracji	Prezentacja
	dobiera sposób zabezpieczenia tortu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole podczas realizacji zadań cukierniczych.	stabilizuje tort do przewozu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	komunikuje się z uczestnikami podczas pracy	Wywiad swobodny
	organizuje stanowisko pracy	Wywiad swobodny
	reaguje na sytuacje problemowe	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

Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników

**Część teoretyczna:**

- Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów
- Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin - skrypt z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero, Oreo, cytrusowy, na cztery rodzaje biszkoptów, żelki, frużeliny, kremy do tynkowania 3 rodzaje
- Opis różnych technik dekoracji: wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych, praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne
- Omówienie metody transportu

**Część praktyczna:**

- Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu
- Wbicie wsporników
- Wykonanie dekoracji do końcowego wykończenia złożonych i otynkowanych tortów: koronki, tiulu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu
- Tynkowanie poszczególnych pięter tortu- warstwa okruszkowa i warstwa główna
- Tynkowanie na kant
- Techniki pozbywania się pęknięć, "bul", pęcherzy
- Wykonywanie dekoracji na złożonych tortach piętrowych, wykorzystanie poznanych i omówionych technik dekoracyjnych
- Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości

Walidacja usługi. Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego, prezentacji oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Szkolenie odbywa się trybie godzin zegarowych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Podsumowanie szkolenia i wręczenie certyfikatów,

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy oraz krzesło obrotowe wraz z niezbędnym sprzętem cukierniczym.

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania tortów piętrowych poprzez planowanie produkcji, wypiek i przygotowanie komponentów (biszkoptów, kremów, frużelin), składanie i stabilizowanie konstrukcji wielopiętrowych, tynkowanie tortów różnymi technikami, wykonywanie dekoracji cukierniczych oraz zabezpieczanie i przygotowanie tortów do transportu.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 19

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>1 z 19</span> Przywitanie i poznanie uczestników	Zajęcia	Agnieszka Damian	29-08-2026	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 19 Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów	Zajęcia	Agnieszka Damian	29-08-2026	09:15	10:00	00:45
3 z 19 Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu, wbicie wsporników	Zajęcia	Agnieszka Damian	29-08-2026	10:00	10:30	00:30
4 z 19 -	Przerwa	-	29-08-2026	10:30	10:45	00:15
5 z 19 Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin	Zajęcia	Agnieszka Damian	29-08-2026	10:45	11:30	00:45
6 z 19 Wykonanie baz do kremów, frużelin oraz kremów do tynkowania	Zajęcia	Agnieszka Damian	29-08-2026	11:30	12:30	01:00
7 z 19 Przerwa	Zajęcia	Agnieszka Damian	29-08-2026	12:30	13:00	00:30
8 z 19 -	Przerwa	-	29-08-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>9 z 19</b></p> <p>Wykonanie dekoracji do końcowego wykończenia złożonych i otynkowanych tortów: koronki, tiulu, bokarku, ozdób jadłalnego, ozdób z masy, ozdób z izomaltu, z uwzględnieniem organizacji pracy oraz współpracy w zespole</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	29-08-2026	13:30	14:30	01:00
<p><b>10 z 19</b> -</p>	Przerwa	-	29-08-2026	14:30	14:45	00:15
<p><b>11 z 19</b></p> <p>Tynkowanie poszczególnych pięter tortu - warstwa okruszkowa i warstwa główna, tynkowanie na kant</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	29-08-2026	14:45	17:00	02:15
<p><b>12 z 19</b></p> <p>Techniki pozbywania pęknięć, białych i pęcherzy na tortach</p>	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	09:00	10:30	01:30
<p><b>13 z 19</b> -</p>	Przerwa	-	30-08-2026	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>14 z 19</b> Wykonanie końcowych dekoracji na złożonych tortach piętrowych, przy wykorzystaniu poznanych, omówionych oraz gotowych elementów z uwzględnieniem komunikacji i współpracy między uczestnikami	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	10:45	12:30	01:45
<b>15 z 19</b> Omówienie metod transportu	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	12:30	13:30	01:00
<b>16 z 19</b> -	Przerwa	-	30-08-2026	13:30	14:00	00:30
<b>17 z 19</b> Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości	Zajęcia	Agnieszka Damian	30-08-2026	14:00	15:45	01:45
<b>18 z 19</b> -	Przerwa	-	30-08-2026	15:45	16:00	00:15
<b>19 z 19</b> -	Walidacja	-	30-08-2026	16:00	17:00	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

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 260,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 260,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	328,75 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	328,75 PLN

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Agnieszka Damian

Cukiernik z wykształcenia - ukończyła szkołę cukierniczą we Wrocławiu, technolog żywienia, wirtuoz dekoracji w dziedzinie tortów piętrowych. Prowadzi swoją Pracownię cukierniczą od czterech lat. Praktyk i autodydaktyk latami ciągle doskonali swój warsztat i technikę pracy dzięki czemu szkolenia opiera na solidnych fundamentach wiedzy i praktyki.

Szkoleniowiec od 2019 roku - przeszkoliła ok. 300 osób. Kwalifikacje/doświadczenie zawodowe zostały nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

## Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, 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 zegarowych
- 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