



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

202 oceny

Szkolenie cukiernicze -NOWOCZESNE PORCJOWANE CIASTA KROJONE

Numer usługi 2026/06/17/27524/3631471

- 📍 Lublin
- 👤 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 28.09.2026 do 29.09.2026

3 075,00 PLN brutto
2 500,00 PLN netto
192,19 PLN brutto/h
156,25 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Wszystkie osoby, które chcą podnieść swoje kompetencje z zakresu tworzenia nowoczesnych ciast krojonych/ porcjowanych - w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	25-09-2026
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 uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych porcjowanych ciast krojonych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje ciast krojonych i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów ciast krojonych w zależności od potrzeb wykorzystania.	Wywiad swobodny
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje ciast, wypieka je i odpowiednio składa, dekoruje i aranżuje ciasta w witrynie.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich rodzajów ciast krojonych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	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

Na naszym dwudniowym kursie poznacie tradycyjne i nowoczesne receptury nowoczesnych ciast krojonych. Tylko u nas Jacek Mucha w roli trenera szkolenia. Mistrz smaku i dekoracji.

Porcjowane ciasta krojone to chyba najbardziej znana forma podania i prezentacji różnorodnych ciast deserowych w witrynach cukierniczych, na bankietach i przyjęciach. Dają nam nieograniczone możliwości smakowe i wykończeniowe. Kroci się je na dowolnej wielkości porcje w zależności od potrzeb klienta. Ciasta krojone pomagają nam oszczędzić czas na przygotowanie oraz miejsce, w którym je przechowujemy. Do tego są idealnie skomponowane smakowo i pięknie wykończone, dlatego właśnie będą na pewno ciekawym i niezbędnym produktem w ofercie Twojej firmy, cukierni czy cateringu.

Na szkoleniu z Jackiem Muchą wykonacie aż 7 ciast o smakach:

- kawa / kakao
- kokos / czekolada
- brownie / czarny bez/ toffi (wege bez glutenu)
- karmel / czarna porzeczką
- marchew /twaróg / orzech włoski
- migdał / brzoskwinia / palona biała czekolada
- mleczna czekolada / orzech laskowy / jeżyny

Kurs skierowany jest do osób **średnio-zaawansowanych**, ale mile widziane są również osoby **początkujące**, które nie mają czego się obawiać, gdyż wspólnymi siłami zrealizujemy cały program i nauczymy się wielu ciekawych i wartościowych rzeczy.

DLACZEGO WARTO DO NAS PRZYJECHAĆ NA SZKOLENIE Z CIAST KROJONYCH Z JACKIEM MUCHĄ?

- Będziesz uczestniczył **czynnie** w procesie tworzenia tych niezwykłych porcjowanych ciast krojonych pod okiem Jacka Muchy
- Dowiesz się jakich błędów unikać przy produkcji ciast oraz jak niwelować skutki tych błędów
- Podczas tych praktycznych warsztatów cukierniczych poznasz mnóstwo technik, od przygotowywania różnego rodzaju ciast na spody, przez rozmaite musy, żelki i ganasze po piękne polewy
- Dodatkowo zaprezentowane zostaną nowoczesne sposoby dekorowania, które zachwycają swoją elegancją, prostotą ale i łatwością wykonania
- Będziesz pracować nad formą i estetyką nowoczesnego wykańczania ciast
- Poznasz najciekawsze i najmodniejsze połączenia smakowe
- Otrzymasz specjalnie przygotowany skrypt z wszystkimi autorskimi **recepturami** przygotowanymi przez Jacka
- Zwieńczeniem dwudniowego szkolenia będzie piękna aranżacja w formie słodkiego stołu oraz możliwość zrobienia zdjęć

Szkolenie odbywa się od 8 do 16- 8h dziennie.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych ciast krojonych.

Przerwy są realizowane na prośbę uczestników, w przypadku realizacji przerw, usługa będzie wydłużona o czas zrealizowanych przerw. Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi są kosztem nie kwalifikowanym.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">1 z 18</div> Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO. Omówienie planu szkolenia, zapoznanie z uczestnikami.	Zajęcia	Jacek Mucha	28-09-2026	08:00	08:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 18 Omówienie zastosowania i wykorzystania ciast krojonych w nowoczesnym cukiernictwie.	Zajęcia	Jacek Mucha	28-09-2026	08:15	08:45	00:30
3 z 18 Przygotowanie różnych spodów ciast z wykorzystaniem różnych metod produkcji	Zajęcia	Jacek Mucha	28-09-2026	08:45	10:15	01:30
4 z 18 -	Przerwa	-	28-09-2026	10:15	10:30	00:15
5 z 18 Wykonanie ciast kruchych, biszkoptów i bezowych pod spody ciast ciąg dalszy	Zajęcia	Jacek Mucha	28-09-2026	10:30	12:15	01:45
6 z 18 -	Przerwa	-	28-09-2026	12:15	12:45	00:30
7 z 18 Przygotowanie kremów gotowanych i pieczonych, nadzień itd	Zajęcia	Jacek Mucha	28-09-2026	12:45	14:30	01:45
8 z 18 -	Przerwa	-	28-09-2026	14:30	14:45	00:15
9 z 18 Przygotowanie kremów gotowanych i pieczonych, nadzień itd kontynuacja	Zajęcia	Jacek Mucha	28-09-2026	14:45	16:00	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 18 Przywitanie, podsumowanie dnia poprzedniego, omówienie technik z dnia pierwszego, pytania itd.	Zajęcia	Jacek Mucha	29-09-2026	08:00	08:30	00:30
11 z 18 Przygotowanie polew, nadzień, ganachy	Zajęcia	Jacek Mucha	29-09-2026	08:30	10:15	01:45
12 z 18 -	Przerwa	-	29-09-2026	10:15	10:30	00:15
13 z 18 Przygotowanie polew, nadzień, ganachy itd ciąg dalszy zajęć	Zajęcia	Jacek Mucha	29-09-2026	10:30	12:30	02:00
14 z 18 -	Przerwa	-	29-09-2026	12:30	13:00	00:30
15 z 18 Przygotowanie dekoracji ciast i ich składanie	Zajęcia	Jacek Mucha	29-09-2026	13:00	14:45	01:45
16 z 18 -	Przerwa	-	29-09-2026	14:45	15:00	00:15
17 z 18 Dekorowanie ciast, nauka krojenia, porcjowania, prezentacja końcowa, nauka ekspozycji	Zajęcia	Jacek Mucha	29-09-2026	15:00	15:45	00:45
18 z 18 -	Walidacja	-	29-09-2026	15:45	16:00	00:15

Podsumowanie

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

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	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jacek Mucha

Cukiernik z wykształcenia i z zamiłowania.

W zawodzie od ponad 20 lat. Doświadczenie zdobywał w cukierniach, renomowanych hotelach oraz prestiżowych restauracjach typu Fine Dinning, między innymi w Nolita Restaurant w Warszawie, gdzie pełnił funkcję szefa cukierni.

Uczestniczył w wielu szkoleniach w Polsce i za granicą. Entuzjasta nieoczywistych połączeń technik, struktur i smaków. Inspirowany klasycznym cukiernictwem, łącząc je z nowoczesnością nadaje swój własny styl.

Indywidualista, zwolennik swobody działania w dążeniu do osiągnięcia doskonałości smaku.

Prowadzi szkolenia w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia od kilku lat.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej.

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
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatnik i długopis).

Informacje dodatkowe

UWAGI !

1. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.

Walidacja efektów uczenia się dla szkolenia cukierniczego „Nowoczesne ciasta krojone”, realizowanego w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia w dniach 28-29 września, zostanie przeprowadzona przez Anna Ligęza. Szkolenie prowadzi Jacek Mucha. Proces walidacji obejmować będzie obserwację uczestnika w warunkach symulowanych, wywiad swobodny oraz ocenę wykonanych wyrobów końcowych i poziomu zaangażowania uczestnika w trakcie realizacji szkolenia.

2. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.

3. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).

4. 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.

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-554 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy:

- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały,
- Surowce,
- Skrypt z recepturami,
- 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