



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

202 oceny

## Szkolenie cukiernicze- BEZGLUTENOWE ciasta i desery

Numer usługi 2026/06/19/27524/3636788

- 📍 Lublin
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 08:00 h
- 📅 18.09.2026 do 18.09.2026

1 968,00 PLN brutto

1 600,00 PLN netto

246,00 PLN brutto/h

200,00 PLN netto/h

128,21 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Edukacja
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>osoby pracujące w branży gastronomicznej i cukierniczej (cukiernicy, pomoc cukiernicza),</li><li>właściciele oraz pracowników kawiarni, cukierni i pracowni tortów artystycznych,</li><li>osoby planujące rozwój zawodowy lub przebranżowienie w kierunku cukiernictwa,</li><li>pasjonatów pieczenia, którzy chcą podnieść swoje umiejętności do poziomu bardziej zaawansowanego,</li><li>osoby chcące wprowadzić do swojej oferty <b>nowoczesne desery premium, w tym produkty bezglutenowe</b>,</li><li>Szkolenie jest odpowiednie zarówno dla osób z doświadczeniem zawodowym, jak i dla osób na poziomie podstawowym, które posiadają ogólną znajomość pracy w kuchni lub przy wypiekach.</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	8
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	17-09-2026
<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

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania nowoczesnego tortu sufletowego w wersji bezglutenowej, z wykorzystaniem profesjonalnych technik cukierniczych. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności dotyczące przygotowania sufletów, musów, składania tortu oraz jego estetycznego wykończenia i dekoracji z papieru waflowego.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<b>Umiejętności:</b> -Uczestnik samodzielnie przygotowuje desery bezglutenowe - Uczestnik potrafi przygotować kremy, żelki i inserty owocowe -Uczestnik potrafi pracować z nowoczesnymi formami silikonowymi -Uczestnik potrafi dekorować desery nowoczesnymi technikami -Uczestnik potrafi przygotować kruche ciasto bezglutenowe i korpus tartaletki	Wykonuje kompletne desery zgodnie z recepturą i technologią Poprawnie składa monoporcje i torty warstwowe Zastosowanie zamszu, mirror glaze, dekoracji czekoladowych	Wywiad swobodny
<b>Wiedza:</b> -Uczestnik zna zasady przygotowywania deserów i ciast bezglutenowych -Uczestnik zna technologie produkcji nowoczesnych deserów bezglutenowych -Uczestnik zna zasady pracy z czekoladą i polewami dekoracyjnymi -Uczestnik zna zasady przechowywania i ekspozycji deserów bezglutenowych	-omawia składniki i ich funkcje w wypiekach bezglutenowych -wymienia metody stabilizacji oraz wskazuje ich zastosowanie -Poprawnie wskazuje surowce bezglutenowe oraz zagrożenia kontaminacji glutenem -Opisuje etapy przygotowania ptysia, monoporcji, tortu nowoczesnego i tartaletki -Poprawnie określa warunki chłodnicze, trwałość i zasady prezentacji	Wywiad swobodny
<b>Kompetencje społeczne:</b> Uczestnik organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP Uczestnik pracuje samodzielnie i zgodnie z instrukcją Uczestnik dba o jakość i estetykę produktu	-utrzymuje porządek i stosuje zasady higieny -realizuje zadania zgodnie z wytycznymi prowadzącego -wykazuje staranność i dokładność wykonania	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 „**Desery i ciasta bezglutenowe**” to intensywne, jednodniowe warsztaty praktyczne skierowane do cukierników, pracowników gastronomii oraz osób rozwijających własną ofertę cukierniczą. Zajęcia odbywają się w **Szkoła Artystyczna Wiesław Kucia** i prowadzone są przez **Joanna Jaskot**.

Celem szkolenia jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania **nowoczesnych deserów i ciast bezglutenowych**, odpowiadających aktualnym trendom rynkowym i rosnącym potrzebom klientów. Uczestnicy poznają receptury oraz techniki pozwalające tworzyć produkty bezglutenowe o wysokiej jakości smakowej, estetycznej i sprzedażowej.

Szkolenie ma charakter w pełni praktyczny – każdy uczestnik pracuje na profesjonalnym sprzęcie i surowcach, realizując kompletne desery od podstaw do finalnej dekoracji.

### Program szkolenia – część praktyczna

Podczas warsztatów uczestnicy wykonają:

1. **Ptyś z craquelin na cukrze trzcinowym** Insert: gruszka prażona na maśle z dodatkiem wanilii
2. **Tort nowoczesny w jadalnym zamszu** Ciasto migdałowe, chantilly waniliowe, żelka mango z kawałkami świeżych owoców
3. **Monoporcja w kształcie serca – mirror glaze** Mus z białej czekolady, insert z owoców leśnych
4. **Rolada w polwie rocher** Migdałowy dacquoise, krem pâtissière z migdałami, frużelina ananasowa z marakują
5. **Tartaletka bezglutenowa** Kruche ciasto, frangipane pistacjowe, krem angielski, chantilly waniliowe, świeże owoce
6. **Deser w szkle** Panna cotta, galaretką pomarańczowa, świeże owoce

### Zakres umiejętności i technik

W trakcie szkolenia uczestnicy nauczą się m.in.:

- temperowania czekolady oraz tworzenia polew i dekoracji z użyciem folii transferowych
- dekorowania tortów przy użyciu **jadalnego zamszu**
- przygotowywania ciasta parzonego, kremu pâtissière i żelek
- prawidłowej obróbki cieplnej owoców egzotycznych i jagodowych
- sporządzania wypieków na bazie **bezy francuskiej**
- tworzenia korpusu tartaletki z kruchego ciasta bezglutenowego
- pracy z **nowoczesnymi formami silikonowymi** przy deserach warstwowym
- zasad aranżacji słodkiego stołu, kompozycji oraz właściwego przechowywania deserów

### Dlaczego warto?

- 100% **praktyki** w profesjonalnej pracowni
- nowoczesne receptury i techniki cukiernicze
- bezglutenowe desery o **wysokiej estetyce i wartości sprzedażowej**
- inspiracje gotowe do wdrożenia w pracowni, kawiarni lub cukierni

## Metody dydaktyczne

- pokaz instruktorski,
- praca praktyczna uczestników,
- instruktaż krok po kroku,
- konsultacje indywidualne.

Rynek gastronomiczny wyraźnie zmierza w stronę **deserów bezglutenowych**. Coraz więcej klientów eliminuje gluten nie tylko z powodów zdrowotnych (celiakia, nietolerancje), ale również **profilaktycznie i lifestyle'owo**. Bezglutenowe wypieki przestały być niszowe – dziś są **standardem w nowoczesnych cukierniach, kawiarniach i ofertach słodkich stołów**.

Klienci oczekują:

- deserów bezglutenowych **bez kompromisów smakowych**,
- wysokiej estetyki i nowoczesnych form,
- bezpieczeństwa i profesjonalnego podejścia do receptur,
- oferty „dla wszystkich”, bez konieczności wykluczania kogokolwiek przy zamówieniu.

Udział w szkoleniu to realna odpowiedź na te potrzeby. Nauczysz się tworzyć **efektywne, w pełni bezglutenowe desery**, które wyglądają jak klasyczne wyroby premium, a jednocześnie **zwiększają grono Twoich klientów i wartość zamówień**. To inwestycja w ofertę, która sprzedaje się dziś – i będzie sprzedawać się jeszcze mocniej w kolejnych sezonach.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 9</b> Wprowadzenie, cele szkolenia, BHP	Zajęcia	JOANNA JASKOT	18-09-2026	08:00	08:15	00:15
<b>2 z 9</b> Desery bezglutenowe : ciasto parzone, ptyś, inserty owocowe	Zajęcia	JOANNA JASKOT	18-09-2026	08:15	10:00	01:45
<b>3 z 9</b> -	Przerwa	-	18-09-2026	10:00	10:15	00:15
<b>4 z 9</b> Ciasta i kremy bezglutenowe , bezy, obróbka owoców	Zajęcia	JOANNA JASKOT	18-09-2026	10:15	12:00	01:45
<b>5 z 9</b> -	Przerwa	-	18-09-2026	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 9 Tort nowoczesny i monoporcje bezglutenowe	Zajęcia	JOANNA JASKOT	18-09-2026	12:30	14:15	01:45
7 z 9 -	Przerwa	-	18-09-2026	14:15	14:30	00:15
8 z 9 Tartaletki, deser w szkle, dekoracje	Zajęcia	JOANNA JASKOT	18-09-2026	14:30	15:45	01:15
9 z 9 -	Walidacja	-	18-09-2026	15:45	16:00	00:15

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

## 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 z 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	1 968,00 PLN

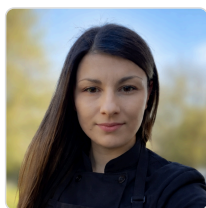
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	246,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

## 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

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

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 16:00

UWAGI !

1. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
2. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
3. 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 wymagań.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**ANNA NOWAK**

**E-mail** [studio@kucia.com.pl](mailto:studio@kucia.com.pl)

**Telefon** (+48) 690 213 307