



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

202 oceny

Szkolenie cukiernicze- BEZGLUTENOWY tort z dekoracją z papieru waflowego

Numer usługi 2026/06/19/27524/3636819

- 📍 Lublin
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 08:00 h
- 📅 19.09.2026 do 19.09.2026

1 845,00 PLN brutto
1 500,00 PLN netto
230,63 PLN brutto/h
187,50 PLN netto/h
128,21 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">osoby pracujące w branży gastronomicznej i cukierniczej (cukiernicy, pomoc cukiernicza),właściciele oraz pracowników kawiarni, cukierni i pracowni tortów artystycznych,osoby planujące rozwój zawodowy lub przebranżowienie w kierunku cukiernictwa,pasjonatów pieczenia, którzy chcą podnieść swoje umiejętności do poziomu bardziej zaawansowanego,osoby chcące wprowadzić do swojej oferty nowoczesne torty premium, w tym produkty bezglutenowe,osoby zainteresowane nauką pracy z musami, strukturą tortów oraz ich profesjonalnym wykończeniem i dekoracją.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.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	18-09-2026
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

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
Umiejętności: - Uczestnik przygotowuje i wypieka sufletowy spód bezglutenowy - Uczestnik przygotowuje stabilne musy oraz składa i przekłada tort - Uczestnik wykonuje tynkowanie i wygładzanie tortu - Uczestnik przygotowuje dekoracje z papieru waflowego i dekoruje cały tort	Wypieka odpowiednie biszkopty, robi kremy, musy, żelki, tynk i polewę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania tortu, wykonuje dekoracje, ozdabia tort.	Wywiad swobodny
	Umiejętnie łączy poszczególne warstwy tortu tak aby był stabilny.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wiedza: Uczestnik zna zasady przygotowania bezglutenowych wypieków sufletowych Uczestnik zna techniki przygotowania i stabilizacji musów Uczestnik zna etapy tworzenia tortu musowego Uczestnik zna zasady estetyki i kompozycji dekoracji	-omawia składniki i ich funkcje w wypiekach bezglutenowych -wymienia metody stabilizacji oraz wskazuje ich zastosowanie -opisuje kolejność przygotowania poszczególnych elementów tortu -omawia podstawowe zasady kompozycji i dekorowania tortów	Wywiad swobodny
Kompetencje społeczne: 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

Zapraszamy na intensywne, jednodniowe szkolenie cukiernicze, podczas którego uczestnicy poznają techniki przygotowania nowoczesnego, eleganckiego tortu sufletowego w wersji bezglutenowej. Pod okiem Joanny Jaskot krok po kroku wykonasz efektowny tort o lekkiej strukturze, wyrafinowanym smaku oraz nowoczesnej dekoracji z papieru waflowego.

Szkolenie ma charakter praktyczny – uczestnicy pracują samodzielnie, ucząc się nie tylko przygotowania poszczególnych elementów tortu, ale także profesjonalnego wykończenia i dekoracji. To doskonała okazja, aby rozwinąć swoje umiejętności cukiernicze, poznać nowe techniki pracy z musami oraz nauczyć się tworzyć efektowne dekoracje.

Podczas 8-godzinnych warsztatów uczestnicy poznają następujące techniki:

- przygotowanie oraz prawidłowy wypiek sufletów bezglutenowych,
- przygotowanie oraz stabilizację musów do tortów nowoczesnych,
- składanie oraz przekładanie tortu w formie,
- tynkowanie tortu oraz techniki wygładzania powierzchni,
- przygotowanie ozdób z papieru waflowego,
- dekorowanie tortu oraz tworzenie harmonijnej kompozycji wizualnej.

Po zakończeniu szkolenia uczestnicy posiadają wiedzę i umiejętności pozwalające na samodzielne wykonanie nowoczesnego tortu sufletowego oraz tworzenie eleganckich dekoracji cukierniczych.

Program szkolenia

1. Wprowadzenie teoretyczne – omówienie technologii i składników
2. Przygotowanie oraz wypiek sufletów bezglutenowych
3. Przygotowanie oraz stabilizacja musów
4. Składanie i przekładanie tortu
5. Tynkowanie i wygładzanie powierzchni
6. Przygotowanie ozdób z papieru waflowego
7. Dekorowanie tortu i kompozycja wizualna
8. Podsumowanie szkolenia

Metody dydaktyczne

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenie teoretyczne, omówienie programu szkolenia, zasad BHP	Zajęcia	JOANNA JASKOT	19-09-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 9 Przygotowanie oraz wypiek sufletów bezglutenowych	Zajęcia	JOANNA JASKOT	19-09-2026	08:15	10:00	01:45
3 z 9 -	Przerwa	-	19-09-2026	10:00	10:15	00:15
4 z 9 Przygotowanie i stabilizacja musów	Zajęcia	JOANNA JASKOT	19-09-2026	10:15	12:00	01:45
5 z 9 -	Przerwa	-	19-09-2026	12:00	12:30	00:30
6 z 9 Składanie, przekładanie i tynkowanie tortu	Zajęcia	JOANNA JASKOT	19-09-2026	12:30	14:00	01:30
7 z 9 -	Przerwa	-	19-09-2026	14:00	14:15	00:15
8 z 9 Przygotowanie dekoracji z papieru waflowego oraz dekorowanie tortu i kompozycja wizualna,	Zajęcia	JOANNA JASKOT	19-09-2026	14:15	15:45	01:30
9 z 9 -	Walidacja	-	19-09-2026	15:45	16:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
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 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	1 845,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	230,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 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 wymagania.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307