



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

201 ocen

Szkolenie cukiernicze- nowoczesne BEZGLUTENOWE ciasta, desery i monoporcje oraz tort artystyczny

Numer usługi 2026/06/19/27524/3637193

- Lublin
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 16:00 h
- 18.09.2026 do 19.09.2026

3 505,50 PLN brutto
2 850,00 PLN netto
219,09 PLN brutto/h
178,13 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 desery premium, w tym produkty bezglutenowe,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	17-09-2026
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 oraz bezglutenowych deserów, monoporcji i ciast.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Umiejętności:</p> <ul style="list-style-type: none">-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-Uczestnik potrafi złożyć i wykończyć bezglutenowy tort	<ul style="list-style-type: none">-Wykonuje kompletne desery zgodnie z recepturą i technologią-Poprawnie składa monoporcje i torty warstwowe-Zastosowanie zamszu, mirror glaze, dekoracji czekoladowych-tort jest stabilny, prawidłowo złożony i estetycznie wykończony	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Wiedza:</p> <ul style="list-style-type: none">-Uczestnik zna zasady przygotowywania deserów i ciast oraz tortów 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	<ul style="list-style-type: none">-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	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Kompetencje społeczne: Uczestnik organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP</p> <p>Uczestnik pracuje samodzielnie i zgodnie z instrukcją</p> <p>Uczestnik dba o jakość i estetykę produktu</p>	<ul style="list-style-type: none">-utrzymuje porządek i stosuje zasady higieny-realizuje zadania zgodnie z wytycznymi prowadzącego-wykazuje staranność i dokładność wykonania	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do **samodzielnego wykonywania bezglutenowych ciast, deserów oraz nowoczesnego bezglutenowego tortu** z wykorzystaniem profesjonalnych technik cukierniczych i dekoracji z papieru waflowego, zgodnie ze standardami pracowni cukierniczych.

Grupa docelowa

- cukiernicy i osoby pracujące w gastronomii,
- właściciele i pracownicy cukierni, kawiarni i pracowni tortów artystycznych,
- osoby planujące rozpoczęcie działalności w branży cukierniczej,
- pasjonaci cukiernictwa zainteresowani wypiekami bezglutenowymi.

Efekty uczenia się

Uczestnik zna:

- zasady doboru surowców bezglutenowych,
- technologie przygotowania bezglutenowych ciast, deserów i tortów,
- zasady BHP i higieny pracy w pracowni cukierniczej.

Uczestnik potrafi:

- wykonać bezglutenowe ciasta i desery nowoczesne,
- przygotować komponenty cukiernicze (kremy, musy, żelki, inserty),
- złożyć i wykończyć bezglutenowy tort,
- wykonać dekoracje z papieru waflowego i czekolady.

Uczestnik:

- pracuje samodzielnie i odpowiedzialnie na stanowisku pracy,
- dba o estetykę, jakość i bezpieczeństwo produktu końcowego.

Metody dydaktyczne

- instruktaż prowadzącego,
- pokaz technologiczny,
- samodzielna praca praktyczna uczestników,
- konsultacje indywidualne.

Celem szkolenia jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania **nowoczesnych deserów i ciast bezglutenowych oraz pięknego tortu** 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 polewie 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, galaretka pomarańczowa, świeże owoce
7. **BEZGLUTENOWY TORT Z DEKORACJĄ Z PAPIERU WAFLOWEGO**

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 warstwowych
- 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

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: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Wprowadzenie, omówienie programu, BHP	Zajęcia	JOANNA JASKOT	18-09-2026	08:00	08:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 18 Przygotowanie komponentów : kremy, masy, żelki, inserty	Zajęcia	JOANNA JASKOT	18-09-2026	08:15	10:00	01:45
3 z 18 -	Przerwa	-	18-09-2026	10:00	10:15	00:15
4 z 18 Wykonanie bezglutenowych deserów i ciast	Zajęcia	JOANNA JASKOT	18-09-2026	10:15	12:30	02:15
5 z 18 -	Przerwa	-	18-09-2026	12:30	13:00	00:30
6 z 18 Wykańczanie deserów, polewy, dekoracje	Zajęcia	JOANNA JASKOT	18-09-2026	13:00	14:45	01:45
7 z 18 -	Przerwa	-	18-09-2026	14:45	15:00	00:15
8 z 18 Wykańczanie deserów przygotowane wystawki	Zajęcia	JOANNA JASKOT	18-09-2026	15:00	15:45	00:45
9 z 18 -	Walidacja	-	18-09-2026	15:45	16:00	00:15
10 z 18 Organizacja pracy, przypomnienie zasad BHP	Zajęcia	JOANNA JASKOT	19-09-2026	08:00	08:15	00:15
11 z 18 Przygotowanie korpusów i przełożeń do tortu	Zajęcia	JOANNA JASKOT	19-09-2026	08:15	10:00	01:45
12 z 18 -	Przerwa	-	19-09-2026	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 18 Przygotowanie korpusów i przełożenie do tortu ciąg dalszy	Zajęcia	JOANNA JASKOT	19-09-2026	10:15	12:00	01:45
14 z 18 -	Przerwa	-	19-09-2026	12:00	12:30	00:30
15 z 18 Składanie i tynkowanie bezglutenowego tortu	Zajęcia	JOANNA JASKOT	19-09-2026	12:30	14:30	02:00
16 z 18 -	Przerwa	-	19-09-2026	14:30	14:45	00:15
17 z 18 Dekoracje: papier wafelowy, czekolada, nowoczesne wykończenia	Zajęcia	JOANNA JASKOT	19-09-2026	14:45	15:45	01:00
18 z 18 -	Walidacja	-	19-09-2026	15:45	16:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
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 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

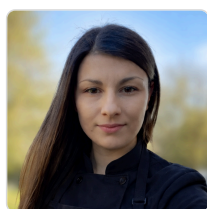
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 505,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 850,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	219,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	178,13 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

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

- Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
- 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 każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307