



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## NOWOCZESNE CUKIERNICTWO - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/07/12/17498/2219556

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 54 h

📅 23.09.2024 do 28.09.2024

6 480,00 PLN brutto

6 480,00 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikator projektu</b>	Kierunek - Rozwój
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Osoby, które chcą zdobyć, podnieść swoje umiejętności z zakresu cukiernictwa.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	16-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	54
<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 do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków ciast i nowoczesnych deserów, deserów musowych oraz dekoracji wykorzystywanych w cukiernictwie.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć zaawansowane dekoracje wg najnowszych trendów w nowoczesnym cukiernictwie.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Przygotowanie do samodzielnego tworzenia ciast bazowych i deserów na podstawie ciast bazowych. Wypiekanie ciast i tworzenie prostych elementów dekoracji wg najnowszych trendów w cukiernictwie.</p>	<p>Opisuje zaawansowane zagadnienia cukiernicze,                      - Rozróżnia specjalistyczne połączenia aromatów, tekstur oraz skomplikowane połączenia smakowe,                      - Charakteryzuje złożone techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego,</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Charakteryzacja metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnorodnych połączeń smakowych.</p> <p>Charakteryzacja podstawowych technik nowoczesnych dekoracji cukierniczych oraz technik zachowania kontrastu kolorystycznego.</p>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Wykonuje podstawowe wypieki cukiernicze m.in ciastka, bezy, drożdżówki, tarty, ciasta, ptysie, serniki</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Wykonywanie bazowych przepisów cukierniczych : kremy, musy, galaretki oraz polewy.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Tworzy zaawansowane dekoracje czekoladowe.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Dekoruje wypieki nowoczesną formą tzw. mirror glaze, glacage.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>
	<p>Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, reaguje w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

Szkolenie skierowane jest dla osób indywidualnych, którzy chcą zdobyć, zwiększyć umiejętności z zakresu cukiernictwa.

Przywitanie, poznanie uczestników.

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego
- 4) Zapoznanie się z organizacją i higieną pracy na stanowiskach
- 4) Zapoznanie się z recepturami szkoleniowymi
- 5) Przygotowywanie wypieków według poznanych receptur: ciasta, ciastka, bezy, tarty, drożdżówki, ptysie, eklery, serniki, szarlotki,
- 6) Wykonywanie dekoracji na wypiekach cukierniczych
- 7) Techniki podawania wypieków według poznanych zasad dekoracji i zachowania kontrastu kolorystycznego

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenia szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Usługa przygotowuje do samodzielnego tworzenia nowoczesnych wypieków ciast i nowoczesnych deserów, deserów musowych oraz dekoracji wykorzystywanych w cukiernictwie.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać ciasta i tworzyć zaawansowane dekoracje wg najnowszych trendów w nowoczesnym cukiernictwie.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 480,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 480,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

### Maciej Rosiński

Osoba prowadząca usługę

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne



2 z 2

### Barbara Pach

Osoba prowadząca usługę

Właścicielka firmy prowadzącej pozostałe pozaszkolne formy edukacji, gdzie indziej niesklasyfikowane od 2014 roku.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

### Informacje dodatkowe

- Przerwy w trakcie szkolenia ustalane są według zgłaszanuch potrzeb uczestników
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- 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

AKADEMIA SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

### 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

## Wersje

Dane wersji aktualnej

Imię i nazwisko

Anna Wojanowska

**Numer wersji**

2

**Status**

opublikowana

**Data utworzenia**

12-07-2024, 12:53:42