



SZKOLENIA
CUKIERNICZE

AKADEMIA KUCHARSKA

Szukasz kursu cukierniczego, szkolenia,
warsztatu ? Sprawdź co dla Ciebie
przygotowaliśmy.

WWW.AKADEMIAKUCHARSKA.PL

AKADEMIA KUCHARSKA

SZKOLENIA CUKIERNICZE



Szkolenia cukiernicze w Akademii Kulinarnej to doskonała okazja, aby rozwinąć swoje umiejętności pod okiem doświadczonych specjalistów.

Programy kursów są przygotowane tak, aby łączyć solidne podstawy teoretyczne z intensywną praktyką, dzięki czemu uczestnicy zdobywają realne kompetencje potrzebne w pracy cukiernika. Podczas zajęć poznaje się zarówno klasyczne techniki, jak i nowoczesne trendy w cukiernictwie, co pozwala tworzyć efektowne i dopracowane wypieki. Szkolenia są skierowane zarówno do osób początkujących, jak i tych, które chcą podnieść swoje kwalifikacje i udoskonalić warsztat. To inwestycja w rozwój pasji, profesjonalizm oraz pewność w tworzeniu słodkich dzieł sztuki.



AKADEMIA KUCHARSKA

SZKOLENIE BEZA I MAKARONIKI

Tematem szkolenia będą wypieki na bazie bezy — makaroniki, torty, tarty, roladki oraz inne efektowne desery. W trakcie dwudniowych warsztatów uczestnicy poznają prawidłowe techniki przygotowania tego wymagającego i delikatnego wypieku. Wspólnie z grupą przygotowanych zostanie kilka rodzajów bezy w różnych odsłonach, a także omówione i przećwiczone zostaną różnorodne techniki dekoracyjne, które pozwolą nadać wypiekowi profesjonalny wygląd.

O prowadzącym

Szkolenie poprowadzi Maciej Rosiński — zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska (2017). Był trenerem Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016, z którą zdobył brązowy i srebrny medal. Nominowany w kategorii Szef Jutra 2017, dzieli się swoją wiedzą i doświadczeniem, inspirując uczestników do tworzenia nowoczesnych, dopracowanych deserów.

Prowadzący: Maciej Rosiński

ZAKRES SZKOLENIA

Bezowe tiramisu w szklance
Deser bezowy / malina / wanilia
Rolada bezowa / karmel
Pavlova mango/ bazylia
Dacquoise/ limonka/ orzech
Mono / jogurt / czerwona porzeczka
Sernik / mango / beza włoska

Wykonanie Makaroników :
Przygotowanie bezy włoskiej
Barwienie, szprycowanie,
wypiekanie makaroników
Sporządzanie ganaszy
Nadziwanie i składanie
makaroników





MONOPORCJE

Tematem przewodnim szkolenia będzie przygotowywanie monoporcji oraz ich szerokie zastosowanie w nowoczesnym cukiernictwie. Do udziału zapraszamy zarówno profesjonalnych cukierników, jak i ambitnych amatorów, którzy chcą podchodzić do słodkich wypieków w sposób bardziej świadomy i profesjonalny.

Podczas dwudniowego szkolenia uczestnicy nauczą się krok po kroku przygotowywania drobnych deserów w formie monoporcji. Wspólnie z prowadzącym przejdą przez wszystkie etapy tworzenia poszczególnych elementów receptur — od baz, przez kremy i insert, aż po finalną dekorację. Duży nacisk zostanie położony na precyzję wykonania, estetykę oraz nowoczesne techniki cukiernicze.

Szkolenie przeznaczone jest dla osób, które chcą rozwinąć swoje umiejętności i poznać aktualne trendy w cukiernictwie.

O prowadzącym

Szkolenie poprowadzi Maciej Rosiński — zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska (2017). Był trenerem Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016, z którą zdobył brązowy i srebrny medal. Nominowany w kategorii Szef Jutra 2017, inspiruje uczestników do tworzenia nowoczesnych, dopracowanych deserów na najwyższym poziomie.

Prowadzący: Maciej Rosiński

ZAKRES SZKOLENIA

- Mono deser o smaku jogurtu greckiego z truskawką.
- Mono deser dubajski, mocno pistacjowy.
- Mono deser Lotus o smaku korzennym na mlecznej czekoladzie.
- Mono deser brownie, mocno czekoladowy z karmelem.
- Mono deser Bounty, o smaku mleczno – kokosowy.
- Mono deser kawowy z nutą brandy.
- Mono deser mango z galaretką malinową.



SŁODKI STÓŁ - DESERY BANKIETOWE

Tematem szkolenia będzie słodki stół — efektowna i coraz popularniejsza forma prezentacji deserów na przyjęciach okolicznościowych. Podczas dwudniowego szkolenia uczestnicy poznają prawidłowe techniki przygotowania różnorodnych słodkich wypieków oraz zasady ich estetycznej kompozycji.

W trakcie zajęć omówione zostaną kluczowe elementy tworzenia spójnego słodkiego stołu — od doboru deserów, przez przygotowanie poszczególnych komponentów, aż po finalną aranżację. Szkolenie przeznaczone jest dla osób, które chcą rozwinąć swoje umiejętności i poznać nowoczesne trendy w cukiernictwie.

O prowadzącym

Szkolenie poprowadzi Maciej Rosiński — zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska (2017). Był trenerem Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016, z którą zdobył brązowy i srebrny medal. Nominowany w kategorii Szef Jutra 2017, dzieli się swoją wiedzą i doświadczeniem, inspirując uczestników do tworzenia nowoczesnych, dopracowanych deserów.

Prowadzący: Maciej Rosiński

ZAKRES SZKOLENIA

- Magdalenki w czekoladzie,
- Ciasto musowe tiramisu (cięte na porcje),
- Torcik truskawkowy,
- Mono deser Pink Lady ;
śmietanka / malina / truskawka
- Mono deser Popcorn ; karmel /
popcorn / beza)
- Mini bezy z kremem waniliowym
i konfiturą wiśniową
- Mini tarta marakuja z bezą
włoską
- Deser w szklance mango/
limonka z kruszonką ryżową
- Mini ptysie w czekoladzie
- Dubajskie Cake Pops o smaku
pistacjowym z ciastem kataifi





CANDY BAR - PRODUKCJA I ARANŻACJA

Marzysz o tworzeniu słodkich stołów na zamówienie? Chcesz wprowadzić do swojej oferty candy bary, ale nie wiesz, od czego zacząć? A może pragniesz zachwycić rodzinę i znajomych wyjątkowymi aranżacjami podczas domowych przyjęć?

Jeśli masz już za sobą pierwsze próby przygotowania słodkiego stołu, ale wciąż nie czujesz się pewnie — to szkolenie jest właśnie dla Ciebie. Dowiesz się, jak profesjonalnie sformułować ofertę, zaplanować odpowiednią ilość i różnorodność wyrobów oraz jak prawidłowo wycenić swoją usługę. Poznasz także praktyczne wskazówki dotyczące doboru naczyń i dekoracji, źródeł ich pozyskiwania oraz efektownej aranżacji ekspozycji.

Podczas szkolenia rozwiejemy wątpliwości związane z przygotowaniem umowy z klientem, organizacją czasu pracy i planowaniem produkcji. Uczestnicy dowiedzą się również, jak rozpocząć współpracę z domami weselnymi i realizować większe projekty w sposób uporządkowany i dochodowy.

Jeśli choć na jedno z powyższych pytań odpowiadasz TAK — nie może Cię zabraknąć! To będzie prawdziwe słodkie szaleństwo pełne wiedzy, inspiracji i praktycznych rozwiązań.

Prowadzący

Renata Skała — ekspertka z zakresu cukiernictwa, właścicielka cukierni/kawiarni SKAŁA. Od lat związana ze słodkim biznesem. Na co dzień zarządza pracownią oraz prowadzi szkolenia w swojej pracowni w Zawierciu, dzieląc się praktyczną wiedzą biznesową i produkcyjną.

Karol Zięba — pasjonat cukiernictwa i laureat wielu konkursów kulinarnych oraz cukierniczych. Specjalizuje się w tworzeniu niecodziennych połączeń smakowych i efektownych form. Od kilku lat zawodowo związany z branżą, z ogromnym zaangażowaniem tworzy realizacje na najważniejsze uroczystości swoich klientów.









AKADEMIA KUCHARSKA

SERNIK NA 8 SPOSOBÓW

Zapraszamy na intensywne szkolenie sernikowe stworzone dla cukierników, szefów kuchni, pracowników gastronomii i pasjonatów słodkich wypieków. To praktyczna wiedza, dzięki której wyniesiesz swoje serniki na zupełnie nowy poziom — od klasycznej elegancji po nowoczesne, kreatywne kompozycje smakowe.

Podczas szkolenia nauczysz się tworzyć serniki o idealnej strukturze, poznasz techniki pieczenia niskotemperaturowego oraz nowoczesne metody stabilizacji. Dowiesz się także, jak komponować kremy, chrupkości i dodatki, aby budować efektowne, współczesne desery.

To coś więcej niż zbiór przepisów — to skondensowany transfer wiedzy, precyzji i estetyki, z której słynie Akademia Kucharska by Sweet Decor. Każdy uczestnik otrzymuje profesjonalne receptury, wskazówki technologiczne oraz wsparcie podczas pracy.

Prowadzący: Maciej Rosiński.

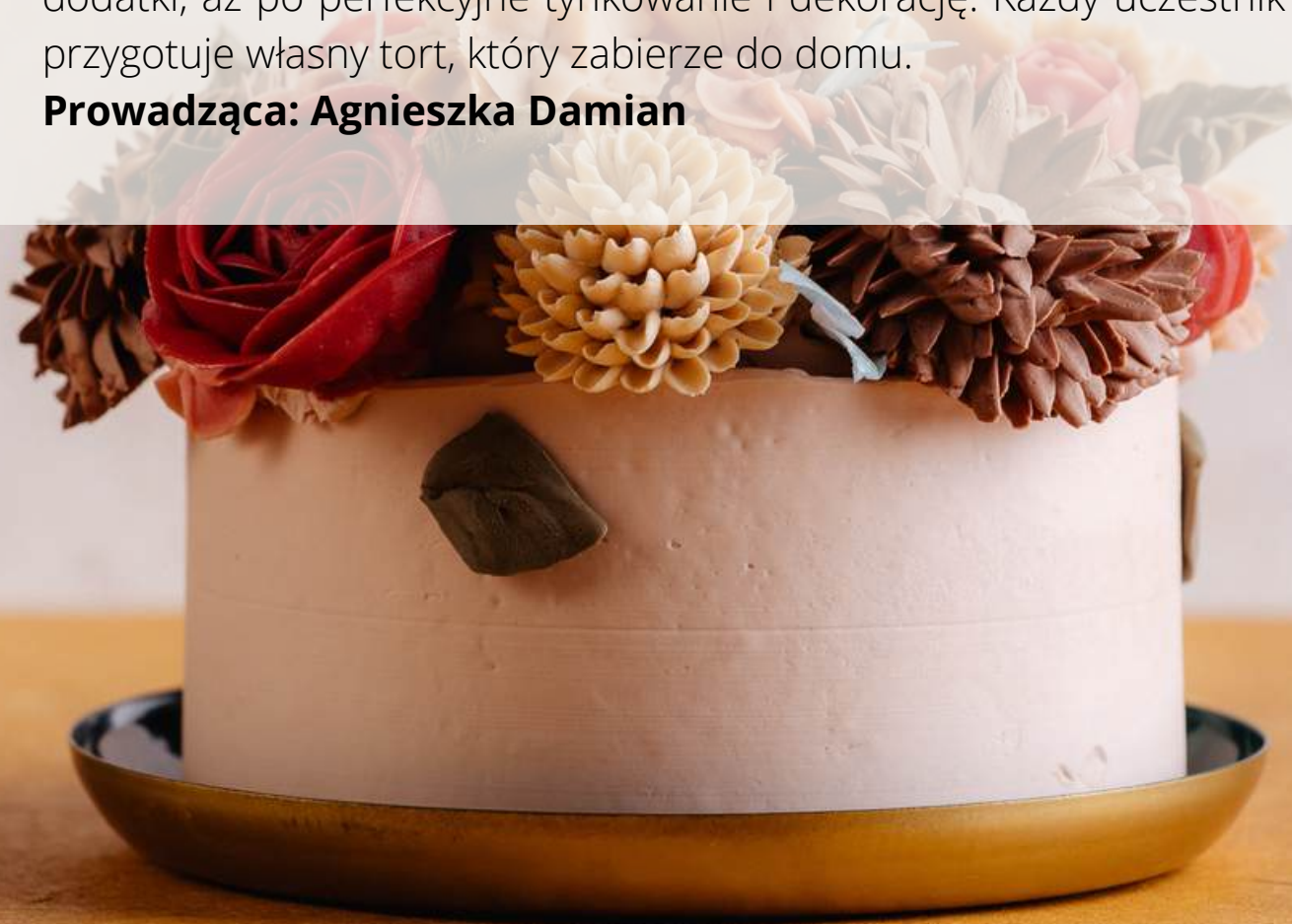
TORT OKOLICZNOŚCIOWY OD PODSTAW

Serdecznie zapraszamy na szkolenie „Tort okolicznościowy od podstaw”.

Szkolenie przeznaczone jest zarówno dla osób rozpoczynających przygodę z cukiernictwem, jak i dla tych, które chcą podnieść swoje umiejętności w zakresie składania i dekorowania tortów.

Chcesz nauczyć się tworzyć idealne torty? To szkolenie jest dla Ciebie! Pod okiem doświadczonego trenera opanujesz każdy etap — od puszystego biszkoptu, przez aksamitne kremy i chrupiące dodatki, aż po perfekcyjne tynkowanie i dekorację. Każdy uczestnik przygotuje własny tort, który zabierze do domu.

Prowadząca: Agnieszka Damian







AKADEMIA KUCHARSKA

TORT KOMUNIJNY - OD IDEALNEGO BISZKOPTU PO FIGURKĘ 3D

Szukasz szkolenia, po którym Twoje torty będą wyglądały nowocześnie, równo i profesjonalnie – a jednocześnie zachwycaly smakiem? To warsztat, który prowadzi Cię krok po kroku od idealnego biszkoptu, przez stabilne, równe składanie w rancie, aż po tynk „Milky Way”, ostry kant i modelowanie figurki komunijnej 3D z masy cukrowej.

To szkolenie jest dla osób, które mają dość poprawiania tynku 10 razy, polowania na bąble i kantu „co żyje własnym życiem” — i chcą w końcu składać torty prosto, stabilnie i na powtarzalnym luzie.

Prowadząca: **Katarzyna Brzezina**

CIASTO FRANCUSKIE I DROŻDŻOWE - CZYLI CROISSANTY I BUNSY

Zapraszamy na intensywne szkolenie z wypieków z ciasta półfrancuskiego i drożdżowego — Croissanty i Bunsy. To kompleksowy program, dzięki któremu uczestnicy zdobywają zarówno solidną wiedzę teoretyczną, jak i praktyczne umiejętności potrzebne do tworzenia wyrobów na najwyższym poziomie.

Czego nauczysz się podczas szkolenia?

Podczas zajęć uczestnicy poznają podstawowe techniki produkcji różnych rodzajów wypieków z ciasta półfrancuskiego i drożdżowego. Krok po kroku przejdą przez proces tworzenia perfekcyjnych croissantów oraz popularnych bunsów — od przygotowania ciasta, przez laminowanie i formowanie, aż po wypiek i efektowne wykończenie.

Szczególny nacisk kładziemy na:

- budowanie zbalansowanych smaków
- profesjonalne wykańczanie i dekorowanie wypieków
- przygotowanie różnorodnych nadziei i polew
- dobór i właściwe wykorzystanie surowców
- pracę ze sprzętem i narzędziami cukierniczymi

Dla kogo jest to szkolenie?

Program został przygotowany tak, aby:

- osoby początkujące mogły pewnie rozpocząć pracę z ciastem półfrancuskim i drożdżowym
- profesjonaliści mogli uporządkować wiedzę i podnieść poziom swoich wypieków

To praktyczne szkolenie, które pozwala przełożyć teorię na realne umiejętności wykorzystywane w cukierniach, piekarniach i gastronomii.

Prowadzący

Jarosław Semkiv — doświadczony trener i praktyk, który krok po kroku przeprowadzi uczestników przez cały proces tworzenia perfekcyjnych wypieków.





AKADEMIA KUCHARSKA

TORTY PIĘTROWE I DEKORACJE

Serdecznie zapraszamy na szkolenie z nową trenerką — Agnieszka Damian, cukiernikiem i szkoleniowcem.

Szkolenie przeznaczone jest dla osób początkujących oraz średniozaawansowanych, które chcą nauczyć się profesjonalnej techniki składania i dekoracji tortów piętrowych.

Jeśli chcesz opanować proces składania tortu krok po kroku — od momentu wyjęcia tortu z rantu, poprzez prawidłowe wbicie wsporników, tynkowanie, dekorację aż po bezpieczny transport — to szkolenie jest dla Ciebie.

Podczas zajęć poznasz także kluczowe wskazówki dotyczące radzenia sobie w trudnych sytuacjach, takich jak:

- pęcherze powietrza
- „buły” na torcie
- pęknięcia tynku

Dodatkowo omówimy temat stabilności biszkoptów, kremów oraz frużelin. Każdy uczestnik otrzyma komplet sprawdzonych receptur do dalszej pracy.

Prowadząca: Agnieszka Damian







KREMY W CUKIERNICTWIE

„Kremy cukiernicze od podstaw”. To idealna propozycja zarówno dla profesjonalnych cukierników, jak i pasjonatów, którzy chcą podejść do słodkich wypieków w sposób profesjonalny.

Szkolenie jest przeznaczone dla osób, które pragną rozwinąć swoje umiejętności, poznać nowoczesne trendy w cukiernictwie oraz nauczyć się stosować je w praktyce.

Program szkolenia

W trakcie dwudniowych zajęć uczestnicy:

- poznają nowoczesne techniki pracy z kremami cukierniczymi
- przejdą krok po kroku przez wszystkie etapy tworzenia receptur
- nauczą się łączyć smaki i osiągać idealną konsystencję kremów
- zdobędą praktyczne wskazówki do pracy w cukierni i w domu

Zajęcia mają charakter praktyczny — uczestnicy pracują wspólnie z prowadzącym na każdej recepturze, zdobywając doświadczenie, które od razu mogą wykorzystać w swojej pracy.

Prowadzący: Maciej Rosiński





WEGE DESERY W TWOJEJ CUKIERNI

Prowadzisz cukiernię lub pieczesz w domu i chcesz rozszerzyć ofertę o wege, bez nabiału, bez cukru lub lżejsze słodkości? To szkolenie jest dla Ciebie!

Dla kogo?

- Cukierników i kawiarni, które chcą wprowadzić zdrowsze desery do oferty
- Osób piekących w domu, które szukają sprawdzonych receptur
- Pasjonatów cukiernictwa, chcących poznać nowe zamienniki i techniki pracy bez nabiału i jaj

Czego się nauczysz?

- Budowania struktury w wypiekach bez jaj, mleka i śmietany
- Słodzenia „mądrze” przy użyciu erytrytolu, ksylitolu, syropu klonowego, daktyli czy banana
- Pracy z mąkami i bazami bezglutenowymi (owsiana, migdałowa, kokosowa)
- Uzyskiwania kremowości przy użyciu nerkowców, tofu i napojów roślinnych
- Przygotowania receptur w dwóch wariantach: wege klasyk i keto/low carb
- Organizacji pracy, przyspieszenia produkcji i przygotowania składników

To szkolenie pozwala tworzyć nowoczesne, instagramowe desery, które smakują każdemu i świetnie sprawdzają się w sprzedaży.

Prowadząca: Ela Sawerska





DOFINANSOWANIE DO SZKOLEŃ

Jeśli jesteś przedsiębiorcą i chcesz się rozwijać? Szukasz sposobu na podniesienie kwalifikacji swoich pracowników?

Pracujesz lub szukasz pracy i chcesz zdobyć nowe umiejętności, dodatkowe uprawnienia.

Chcesz otrzymać dofinansowanie do szkoleń i kursów z certyfikatem?

W tym miejscu dowiesz się jakie są źródła dofinansowania, jakie trzeba spełnić warunki oraz o jakie wsparcie możesz się ubiegać. Otrzymasz również kompleksową pomoc w zakresie pozyskania funduszy.

**Klient biznesowy: sprzedaż, marketing i
dofinansowania do szkoleń**

Anna Wojanowska

T: 507 845 601

M: a.wojanowska@akademiakucharska.pl

ul. Knosaty 227

41-922 Radzionków