



Music Promotions  
Sp. z o.o.



## Szkolenie Cukiernictwo Bankietowe

Numer usługi 2024/05/21/160205/2157094

📍 Pawłów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 09.09.2024 do 10.09.2024

2 400,00 PLN brutto

2 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie Cukiernictwo Bankietowe" skierowane jest do profesjonalistów z branży gastronomicznej oraz osób prywatnych zainteresowanych doskonaleniem umiejętności w przygotowywaniu wyszukanych deserów i wypieków na bankiety oraz inne uroczystości.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	08-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<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 dostarczenie uczestnikom wiedzy i umiejętności niezbędnych do doskonalenia technik cukierniczych, specjalizując się w przygotowywaniu wypieków i deserów przeznaczonych na bankiety. Uczestnicy

zdobędą także umiejętności planowania i przygotowywania ekskluzywnych wypieków z myślą o różnorodnych wydarzeniach bankietowych.

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

<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Kryteria weryfikacji</b>	<b>Metoda walidacji</b>
Szkolenie daje kompleksową wiedzę i umiejętności niezbędne do pracy w branży beauty -makijażu ślubnego. Uczestnicy po zakończeniu powinni być w stanie zaplanować i wykonać samodzielnie makijaż ślubny , a także doradzić klientom w wyborze najlepszego looku na ten wyjątkowy dzień.	test wiedzy oceniający zdobyta wiedzę	Test teoretyczny
	ocena umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy	Wywiad swobodny
		Wywiad swobodny

# **Kwalifikacje**

## **Kompetencje**

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### **Warunki uznania kompetencji**

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

Dokumenty potwierdzający uzyskanie kompetencji będzie zawierał opis efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji.

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

Zostanie przeprowadzona walidacja w oparciu o test teoretyczny, który będzie zawierał kryteria weryfikacji zdefiniowane w efektach uczenia się.

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

Dokument będzie zawierał informacje o przeprowadzonej walidacji w formie testu przeprowadzonego przez specjalistę w danej dziedzinie

# **Program**

## **1. Podstawy Cukiernictwa Bankietowego**

Wprowadzenie do cukiernictwa bankietowego

Rozpoznawanie specyfiki deserów bankietowych

Techniki podstawowe: pieczenie, warstwowanie, napelnianie

## **2. Techniki Dekoracyjne w Cukiernictwie Bankietowym**

Zastosowanie lukru plastycznego do dekoracji

Praca z czekoladą w cukiernictwie

Tworzenie eleganckich wzorów i zdobień

### 3. Projektowanie i Tworzenie Menu Bankietowego

Planowanie menu cukierniczego na różne rodzaje bankietów

Dobieranie deserów do tematyki i charakteru wydarzenia

Wykorzystanie sezonowych składników w projektowaniu menu

### 4. Kreatywność w Przygotowywaniu Wypieków

Eksperymentowanie z nietypowymi składnikami i smakami

Tworzenie autorskich receptur deserów

Dostosowywanie wypieków do indywidualnych preferencji klientów

### 5. Prezentacja i Serwowanie Deserów na Bankietach

Sztuka prezentacji deserów na stołach bankietowych

Techniki serwowania, zachowując estetykę i smak

Obsługa gości z uwzględnieniem wysokich standardów gastronomicznych

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 20</b> Słodkie Rarytasy: Wprowadzenie do Cukiernictwa Bankietowego	Michał Markowicz	09-09-2024	08:00	08:45	00:45
<b>2 z 20</b> Rozpoznawanie Specyfiki Deserów Bankietowych	Michał Markowicz	09-09-2024	08:45	09:30	00:45
<b>3 z 20</b> Przerwa	Michał Markowicz	09-09-2024	09:30	09:45	00:15
<b>4 z 20</b> Podstawy Cukiernictwa Bankietowego: Techniki Pieczenia, Warstwowania i Napędzania	Michał Markowicz	09-09-2024	09:45	10:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 20 Techniki Dekoracyjne w Cukiernictwie Bankietowym: Wykorzystanie Lukru Plastycznego w Dekoracji	Michał Markowicz	09-09-2024	10:30	11:15	00:45
6 z 20 Techniki Dekoracyjne w Cukiernictwie Bankietowym: Praca z Czekoladą, worzenie Eleganckich Wzorów i Zdobień	Michał Markowicz	09-09-2024	11:15	12:00	00:45
7 z 20 Przerwa	Michał Markowicz	09-09-2024	12:00	12:30	00:30
8 z 20 Projektowanie i Tworzenie Menu Bankietowego: Planowanie Menu Cukierniczego na Różne Rodzaje Bankietów	Michał Markowicz	09-09-2024	12:30	13:15	00:45
9 z 20 Dobieranie deserów do tematyki i charakteru wydarzenia	Michał Markowicz	09-09-2024	13:15	14:00	00:45
10 z 20 Wykorzystanie Sezonowych Składników w Projektowaniu Menu Bankietowego	Michał Markowicz	09-09-2024	14:00	14:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 20</b> Kreatywność w Przygotowywaniu Wypieków: Eksperymentowanie z Nietypowymi Składnikami i Smakami	Michał Markowicz	10-09-2024	08:00	09:30	01:30
<b>12 z 20</b> Przerwa	Michał Markowicz	10-09-2024	09:30	09:45	00:15
<b>13 z 20</b> Tworzenie autorskich receptur deserów	Michał Markowicz	10-09-2024	09:45	10:30	00:45
<b>14 z 20</b> Kreatywność w Przygotowywaniu Wypieków: Dostosowywanie Wypieków do Indywidualnych Preferencji Klientów	Michał Markowicz	10-09-2024	10:30	11:15	00:45
<b>15 z 20</b> Prezentacja i Serwowanie Deserów na Bankietach: Sztuka Prezentacji Deserów na Stołach Bankietowych	Michał Markowicz	10-09-2024	11:15	12:00	00:45
<b>16 z 20</b> Przerwa	Michał Markowicz	10-09-2024	12:00	12:30	00:30
<b>17 z 20</b> Prezentacja i Serwowanie Deserów na Bankietach: Sztuka Prezentacji Deserów na Stołach Bankietowych	Michał Markowicz	10-09-2024	12:30	13:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>18 z 20</b> Techniki serwowania, zachowując estetykę i smak	Michał Markowicz	10-09-2024	13:15	14:00	00:45
<b>19 z 20</b> Obsługa gości z uwzględnieniem wysokich standardów gastronomicznych	Michał Markowicz	10-09-2024	14:00	14:30	00:30
<b>20 z 20</b> Walidacja	-	10-09-2024	14:30	14:45	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

### Michał Markowicz

Przez wiele lat pełnił funkcję Szefa Kuchni w Hotelu\*\*\*\* Qubus w Kielcach oraz w Hotelu\*\*\*\*\* Odyssey Wellnes & Spa, gdzie dwukrotnie został nagrodzony czapką żółtego przewodnika Gault & Millau. W latach 2006-2015 na Targach Kielce przygotowywał potrawy dla najważniejszych gości podczas międzynarodowych wydarzeń, w tym dla prezydentów, ambasadorów i delegatów. W roku szkolnym 2016/2017 został wyróżniony tytułem Belfra Roku województwa świętokrzyskiego. Jako nauczyciel w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach przekazuje swoją wiedzę i pasję do gotowania młodym adeptom sztuki kulinarnej. Jest także organizatorem i jurorem wielu konkursów kulinarnych oraz prowadzi seminaria i warsztaty kulinarne na terenie całego województwa świętokrzyskiego. Posiada tytuł magistra ekonomii informatycznej, jest mistrzem kuchni,

czeladnikiem piekarnictwa oraz pedagogiem. Ukończył kierunek "Żywnienie i Dietetyka" na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie, co znacząco wzbogaca jego zajęcia szkolne. Z natury nieustannie dąży do doskonalenia receptur, chociaż potrafi rozpoznać, kiedy coś jest już doskonałe i nie wymaga zmian. Prywatnie, kiedy tylko może, spędza czas z rodziną.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie pdf oraz prezentacje PowerPoint w wersji elektronicznej na podany adres email uczestnicy szkolenia mogą otrzymać po zgłoszeniu chęci ich otrzymania usługodawcy

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy.

### Informacje dodatkowe

Zajęcia będą realizowane w oparciu o miarę godziny lekcyjnej wynoszącej 45 min. Szkolenie będzie realizowane w formie stacjonarnej w siedzibie firmy, której pracownicy uczestniczą w szkoleniu. W zależności od czasu, potrzeb będą wykorzystywane różne elementy: ćwiczenia, testy, ankiety .

## Adres

Pawłów 42A  
27-225 Pawłów  
woj. świętokrzyskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

## Kontakt



**Łukasz Znojek**

**E-mail** lukasz.znojek1@interia.pl

**Telefon** (+48) 453 049 913