



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## TORTY PIĘTROWE I DEKORACJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/11/21/17498/2424675

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 10.02.2025 do 10.02.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 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>	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	27-01-2025
<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 przygotowanie uczestnika do samodzielnego złożenia tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Samodzielne składanie tortów oraz nauka różnych metod dekoracji. Wypiekanie i składanie kilkupiętrowych tortów przy wykorzystaniu poznanych metod tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.</p>	Charakteryzuje stabilne biszkoty, kremy i frużeliny.	Wywiad swobodny
	Omawia sposoby prawidłowego tynkowania.	Wywiad swobodny
	Opisuje techniki pozbywania się "pęknięć", "buł" i pęcherzy.	Wywiad swobodny
	Ozdabia torty stosując różne metody dekoracji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Składa schłodzone torty w całość.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Łączy poszczególne piętra w tortach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Zabezpiecza torty piętrowe, tak aby przetrwały transport.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	Wywiad swobodny

## 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

Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu wykonywania tortów piętrowych i ich dekoracji.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników

### Część teoretyczna:

- Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów
- Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin - skrypt z materiałami: baza na krem porzeczkowy, malinowy, kokosowy, ferrero, Oreo, cytrusowy, na cztery rodzaje biszkoptów, żelki, frużeliny, kremy do tynkowania 3 rodzaje
- Opis różnych technik dekoracji: wykorzystanie koronki z papieru waflowego, tiulu, aerografu, brokatu jadalnego, ozdób z masy cukrowej, ozdób z izomaltu, koronek jadalnych, praca z wydrukiem cukrowym, z akwarelą i inne techniki dekoracyjne
- Omówienie metody transportu

### Część praktyczna:

- Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu
- Wbicie wsporników
- Tynkowanie - warstwa okruszkowa i warstwa główna
- Tynkowanie na kant
- Techniki pozbywania się pęknięć, "buł", pęcherzy
- Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia tortów piętrowych oraz różnych metod ich dekorowania. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie upiec i złożyć kilkupiętrowy tort, a także poznać metody tynkowania, dekorowania oraz przewożenia tortu.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Przywitanie i poznanie uczestników	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	08:00	08:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>2 z 15</b> Omówienie procesu wyjęcia tortu, montażu wsporników, metod tynkowania tortów oraz eliminowania nieprawidłowości w procesie tworzenia tortów	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	08:15	09:00	00:45
<b>3 z 15</b> Prawidłowe wyjęcie tortu z rantu, wbicie wsporników	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	09:00	09:45	00:45
<b>4 z 15</b> Zdobienie poszczególnych pięter tortu wg założeń projektów	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	09:45	10:45	01:00
<b>5 z 15</b> Omówienie stabilnych biszkoptów, kremów i frużelin - skrypt z materiałami	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	10:45	12:00	01:15
<b>6 z 15</b> Przerwa	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	12:00	12:10	00:10
<b>7 z 15</b> Finalna dekoracja złożonych i schłodzonych tortów	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	12:10	13:45	01:35
<b>8 z 15</b> Opis różnych technik dekoracji	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	13:45	15:15	01:30
<b>9 z 15</b> Tynkowanie - warstwa okruszkowa i warstwa główna, tynkowanie na kant	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	15:15	16:50	01:35

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 15</b> Przerwa	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	16:50	17:00	00:10
<b>11 z 15</b> Ćwiczenie idealnego łączenia poszczególnych pięter w tortach	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	17:00	17:45	00:45
<b>12 z 15</b> Omówienie metod transportu	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	17:45	18:30	00:45
<b>13 z 15</b> Zabezpieczanie tortów piętrowych, tak aby przetrwały transport w całości nawet na znaczne odległości	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	18:30	19:30	01:00
<b>14 z 15</b> Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Agnieszka Oskierko-Damian	10-02-2025	19:30	19:45	00:15
<b>15 z 15</b> Walidacja usługi	-	10-02-2025	19:45	20:00	00:15

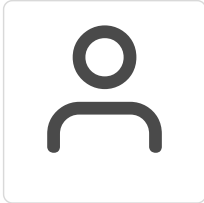
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Agnieszka Oskierko-Damian

Cukiernik z wykształcenia - ukończyła szkołę cukierniczą we Wrocławiu, technolog żywienia, wirtuoz dekoracji w dziedzinie tortów piętrowych. Prowadzi swoją Pracownię cukierniczą od czterech lat. Praktyk i autodydaktyk latami ciągle doskonali swój warsztat i technikę pracy dzięki czemu szkolenia opiera na solidnych fundamentach wiedzy i praktyki. Szkoleniowiec od 2019 roku - przeszkoliła ok. 300 osób.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania.

### Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

### 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