



PRINCIPE Szymon  
Sapięha



## Kurs: Zielone Kompetencje przy produkcji lodów naturalnych w teorii i praktyce

Numer usługi 2025/03/19/177120/2634574

- 📍 Orle / stacjonarna
- 👤 Usługa szkoleniowa
- 🕒 22 h
- 📅 07.04.2025 do 08.04.2025

4 540,00 PLN brutto

4 540,00 PLN netto

206,36 PLN brutto/h

206,36 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>	<p>Początkujący cukiernicy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osoby chcące nauczyć się podstaw nowoczesnych technik tworzenia lodów.</li> </ul> <p>Pracownicy cukierni i restauracji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osoby pragnące poszerzyć swoje umiejętności w zakresie nowoczesnych deserów lodowych.</li> </ul> <p>Pasjonaci cukiernictwa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osoby hobbystycznie zajmujące się cukiernictwem, chcące rozwijać swoje umiejętności.</li> </ul> <p>Osoby planujące otworzyć własną lodziarnię</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kurs dostarcza wiedzy potrzebnej do prowadzenia biznesu cukierniczego.</li> </ul> <p>Profesjoniści</p> <p>– doświadczeni cukiernicy specjalizujący się w wyrabianiu lodów chcący poszerzyć swoje kwalifikacje o nowe techniki.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	8
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	04-04-2025

<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	22
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkownika”

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego wytwarzania lodów oraz obsługi maszyn i urządzeń związanych z produkcją lodów

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady doboru składników i technik do wytwarzania lodów	Uczestnik definiuje zasady łączenia produktów, struktur, oraz opisuje podstawowe zasady wytwarzania lodów.	Wywiad swobodny
Obsługuje narzędzia i sprzęty cukiernicze, takie jak formy silikonowe, rękawy cukiernicze i narzędzia oraz wykonuje lody zgodnie z przepisami.	Uczestnik obsługuje narzędzia używane w procesie tworzenia lodów stosując odpowiednie techniki podczas przygotowywania lodów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje proces tworzenia gotowych lodów uwzględniając przygotowanie, dekorację i prezentację.	Uczestnik planuje etapy przygotowania lodów, od wyboru składników poprzez chłodzenie, dekorację i prezentację. W trakcie kursu uczestnik wykona serię lodów, uwzględniając wszystkie etapy przygotowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wytwarza lody z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady. Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość, lokalność i ślad węglowy.	Używa produktów ekologicznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Unika sztucznych dodatków i konserwantów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Minimalizuje odpady, ogranicza marnowanie żywności poprzez precyzyjne planowanie produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje resztki produktów tj, owoce orzechy do posypek	Obserwacja w warunkach symulowanych

# 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 potwierdza, że walidacja została przeprowadzona 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 potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

## Program

**Godziny realizacji szkolenia:** Szkolenie obejmuje 22 godziny dydaktyczne. Godzina dydaktyczna to 45 minut.

**Przerwy:** Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

**Warunki organizacyjne:** W trakcie zajęć teoretycznych: samodzielne stanowisko pracy (stół, krzesło). W trakcie zajęć praktycznych: wspólne stanowisko pracy wyposażone we wszystkie potrzebne sprzęty, dostępne po kolei dla każdego uczestnika kursu.

**Metoda walidacji:** wywiad swobodny i obserwacja w warunkach symulowanych przeprowadzana po zakończonym szkoleniu. Walidator jest tak przygotowany by proces przebiegł sprawnie i walidacją zostali objęci wszyscy uczestnicy. Wyniki walidacji podawane są po usłudze. Firma szkoleniowa poinformuje uczestników o wynikach walidacji.

W harmonogramie uwzględniono pierwszą walidację.

**Grupa docelowa:** Początkujący cukiernicy, pracownicy cukierni i restauracji, pasjonaci cukiernictwa, osoby planujące otworzyć własną lodziarnię, profesjonalści.

**Forma:** Teoria i praktyka.

### Plan szkolenia:

Dzień I:

czas	długość	sesja	opis
08:00 - 08:30	30 min	teoria	Proces produkcji lodów- pasteryzacja, dojrzewanie, frezowanie, hartowanie. Zielone Kompetencje przy produkcji lodów naturalnych
08:30 - 09:15	45 min	praktyka	

09:15 - 09:35	20 min	teoria	Surowce i ich znaczenie w produkcji lodziarskiej
09:35 - 10:00	25 min	praktyka	
10:00 - 10:20	20 min	teoria	Substancje zagęszczające i tworzące strukturę
10:20 - 10:50	30 min	praktyka	
10:50 - 11:25	35 min	teoria	Lody mleczne- smaki podstawowe, techniki pracy z surowcem
11:25 - 12:00	35 min	praktyka	
12:00 - 12:15	15 min		Przerwa (wliczona w czas usługi)
12:15 - 12:45	30 min	teoria	Baza mleczna, jej odmiany
12:45 - 13:15	30 min	praktyka	
13:15 - 13:45	30 min	teoria	Praca z pasteryzatorem w małej lodziarni
13:45 - 14:15	30 min	praktyka	
14:15 - 16:00	1 godz 45 min	praktyka	Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy (infuzje, rebilans bazy)

Dzień II:

czas	długość	sesja	opis
08:00 - 08:30	30 min	teoria	Sorbety- skład i najczęstsze błędy w produkcji; surowce wspomagające
08:30 - 09:15	45 min	praktyka	
09:15 - 09:35	20 min	teoria	Lody specjalistyczne: wegańskie, keto, dla sportowców
09:35 - 10:00	25 min	praktyka	
10:00 - 10:20	20 min	teoria	Znaczenie cukrów w procesie bilansu
10:20 - 10:50	30 min	praktyka	
10:50 - 11:25	35 min	teoria	Bilans receptur lodowych
11:25 - 12:00	35 min	praktyka	
12:00 - 12:15	15 min		Przerwa (wliczona w czas usługi)

12:15 - 13:00	45 min	praktyka	Praktyczne stosowanie bilansu lodowego
13:00 - 14:00	1 godz	teoria	Tabela wartości do bilansów
14:00 - 15:00	1 godz	praktyka	Obsługa programu do bilansu
15:00 - 16:00	1 godz		Walidacja i wręczenie certyfikatów

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 27

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 27</b> Proces produkcji lodów - pasteryzacja, dojrzewanie, frezowanie, hartowanie - teoria	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	08:00	08:30	00:30
<b>2 z 27</b> Proces produkcji lodów - pasteryzacja, dojrzewanie, frezowanie hartowanie - praktyka	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	08:30	09:15	00:45
<b>3 z 27</b> Surowce i ich znaczenie w produkcji lodziarskiej - teoria	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	09:15	09:35	00:20
<b>4 z 27</b> Surowce i ich znaczenie w produkcji lodziarskiej - praktyka	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	09:35	10:00	00:25
<b>5 z 27</b> Substancje zagęszczające i tworzące strukturę - teoria	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	10:00	10:20	00:20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>6 z 27</b> Substancje zagęszczające i tworzące strukturę - praktyka	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	10:20	10:50	00:30
<b>7 z 27</b> Lody mleczne - smaki podstawowe, techniki pracy z surowcem - teoria	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	10:50	11:25	00:35
<b>8 z 27</b> Lody mleczne - smaki podstawowe, techniki pracy z surowcem - praktyka	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	11:25	12:00	00:35
<b>9 z 27</b> Przerwa - wliczona w czas usługi	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	12:00	12:15	00:15
<b>10 z 27</b> Baza mleczna, jej odmiany - teoria	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	12:15	12:45	00:30
<b>11 z 27</b> Baza mleczna, jej odmiany - praktyka	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	12:45	13:15	00:30
<b>12 z 27</b> Praca z pasteryzatorem w małej lodziarni - teoria	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	13:15	13:45	00:30
<b>13 z 27</b> Praca z pasteryzatorem w małej lodziarni	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	13:45	14:15	00:30
<b>14 z 27</b> Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy (infuzje, rebilans bazy)	SZYMON SAPIEHA	07-04-2025	14:15	16:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 27 Sorbety - skład i najczęstsze błędy w produkcji - teoria	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	08:00	08:30	00:30
16 z 27 Sorbety - skład i najczęstsze błędy w produkcji; surowce wspomagające - praktyka	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	08:30	09:15	00:45
17 z 27 Lody specjalistyczne: wegańskie, keto, dla sportowców - teoria	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	09:15	09:35	00:20
18 z 27 Losy specjalistyczne: wegańskie, keto, dla sportowców	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	09:35	10:00	00:25
19 z 27 Znaczenie cukrów w procesie bilansu - teoria	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	10:00	10:20	00:20
20 z 27 Znaczenie cukrów w procesie bilansu - praktyka	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	10:20	10:50	00:30
21 z 27 Bilans receptur lodowych - teoria	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	10:50	11:25	00:35
22 z 27 Bilans receptur lodowych - praktyka	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	11:25	12:00	00:35
23 z 27 Przerwa - wliczona w czas usługi	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	12:00	12:15	00:15
24 z 27 Praktyczne stosowanie bilansu lodowego	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	12:15	13:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>25 z 27</b> Tabela wartości do bilansów	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	13:00	14:00	01:00
<b>26 z 27</b> Obsługa programu do bilansu	SZYMON SAPIEHA	08-04-2025	14:00	15:00	01:00
<b>27 z 27</b> Walidacja i wręczenie certyfikatów	-	08-04-2025	15:00	16:00	01:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 540,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 540,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	206,36 PLN
Koszt osobogodziny netto	206,36 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

### SZYMON SAPIEHA

Technolog i Mistrz Cukiernictwa. Autor książki "Lody naturalnie", oraz bloga poświęconego lodom rzemieślniczym.

Mistrz cukiernictwa z wieloletnim doświadczeniem w zakresie przeprowadzania szkoleń grupowych i indywidualnych.

Od 7 lat prowadzi własną firmę szkoleniową Principe.

Prowadzi własne lodziarnie Lody by Szymon Sapieha

Uczestniczy w wielu projektach wdrożeniowych dla firm suplementacyjnych.

Współwłaściciel firmy Tony Bambino, która produkuje dodatki do żywności dla cukierni, lodziarni i piekarni.

Posiada doświadczenie w obszarze walidacji w szkoleniach piekarniczo cukierniczych.



# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma szczegółowe materiały szkoleniowe.

Materiały będą opracowaniem własnym Prowadzącego.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu.

Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli Dostawcy tych usług.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Przedsiębiorcom lub Pracownikom przedsiębiorcy, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

## Adres

ul. Szkolna 19

84-252 Orle

woj. pomorskie

- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Pracownia wyposażona w profesjonalny sprzęt lodziarski potrzebny do realizacji szkolenia (termometr, higrometr, certyfikowany), tak aby zapewnić możliwość zorganizowania szkolenia.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**MARTA JĘDRO**

**E-mail** [martajedro@wp.pl](mailto:martajedro@wp.pl)

**Telefon** (+48) 507 793 675