

PROGRAM SZKOLENIA „TORTY W CUKIERNICTWIE”

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest rozwinięcie wiedzy i umiejętności uczestników w zakresie przygotowywania, dekorowania i serwowania tortów cukierniczych. Uczestnicy nauczą się różnych technik przygotowania ciast, kremów i polew, poznają nowoczesne i klasyczne style dekoracji oraz zasady estetyki i higieny pracy w cukiernictwie. Szkolenie pozwoli na zdobycie kompetencji niezbędnych do pracy w cukierniach, restauracjach i pracowniach artystycznych.

**Szkolenia przeprowadzone są w wymiarze
od 36 do 48 godzin dydaktycznych (45 minut).**

Efekty szkolenia

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: uczestnik zna rodzaje tortów, techniki ich przygotowania i dekoracji oraz zasady higieny pracy w cukiernictwie	Prawidłowo opisuje rodzaje ciast, kremów i dekoracji, zna zasady przechowywania i serwowania tortów	Test wiedzy, rozmowa podsumowująca
Umiejętności: potrafi przygotować różne rodzaje tortów, dekorować je różnymi technikami i estetycznie podać	Samodzielnie przygotowuje torty, wykorzystując odpowiednie techniki dekoracyjne i prezentacyjne	Obserwacja instruktora, ocena wykonanych tortów Egzamin sprawdzający
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, dba o estetykę stanowiska pracy i przestrzega zasad BHP	Pracuje zespołowo, zachowuje porządek na stanowisku, stosuje się do zasad higieny i bezpieczeństwa	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Wprowadzenie do cukiernictwa i rodzaje tortów

- historia tortów i ich znaczenie w tradycji cukierniczej
- rodzaje tortów (klasyczne, nowoczesne, musowe, biszkoptowe, bezowe)
- trendy w cukiernictwie i ich wpływ na wygląd i smak tortów

Moduł 2. Składniki i przygotowanie ciast do tortów

- rodzaje mąk, cukrów, jaj i innych składników
- przygotowanie biszkoptu, ciast ucieranych i bezowych
- techniki pieczenia i kontrola jakości ciasta

Moduł 3. Kremy, nadzienia i polewy

- rodzaje kremów (maślane, śmietankowe, ganache, musy)
- przygotowanie nadzień owocowych i smakowych
- polewy i glazury – klasyczne i nowoczesne techniki

Moduł 4. Techniki dekoracji tortów

- dekorowanie masą cukrową, marcepanem i masą maślaną
- techniki dekoracji białą i ciemną czekoladą
- tworzenie ozdób cukrowych, kwiatów i elementów artystycznych

Moduł 5. Nowoczesne style i trendy w dekoracji tortów

- naked cake, drip cake, mirror glaze, efekty 3D
- użycie aerografu i barwników spożywczych
- personalizacja tortów – litery, napisy, motywy tematyczne

Moduł 6. Kompozycja i estetyka tortów

- łączenie smaków i kolorów
- aranżacja tortów na różne okazje (śluby, urodziny, eventy)
- przygotowanie tortów pokazowych do ekspozycji i sprzedaży

Moduł 7. Higiena, bezpieczeństwo i organizacja pracy cukiernika

- zasady BHP i higieny w pracowni cukierniczej
- przechowywanie i transport tortów
- odpowiedzialne korzystanie ze składników i ograniczanie odpadów

Moduł 8. Podsumowanie i degustacja

- przygotowanie tortów pokazowych
- degustacja i ocena przygotowanych tortów
- dyskusja o możliwościach zastosowania wiedzy w pracy zawodowej

Forma szkolenia: wykłady, warsztaty praktyczne, pokaz cukierniczy, ćwiczenia indywidualne i grupowe

Grupa docelowa: osoby planujące pracę w cukierniach, restauracjach, pracowniach artystycznych oraz pasjonaci cukiernictwa