

PROGRAM SZKOLENIA „MARCEPANOWE INSPIRACJE”

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest rozwinięcie wiedzy i umiejętności uczestników w zakresie zastosowania marcepanu w nowoczesnym i tradycyjnym cukiernictwie. Szkolenie obejmuje tworzenie ozdób, figurek, dekoracji, a także wykorzystanie marcepanu w deserach i tortach. Uczestnicy poznają techniki modelowania, barwienia i kompozycji z marcepanu, a także zasady higieny i organizacji pracy.

**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 techniki pracy z marcepanem, rodzaje marcepanu oraz sposoby jego zastosowania w cukiernictwie	Wymienia rodzaje marcepanu, opisuje sposoby jego przygotowania i wykorzystania	Test wiedzy, rozmowa podsumowująca
Umiejętności: potrafi modelować ozdoby, figurki i elementy dekoracyjne z marcepanu oraz wykorzystać je do dekoracji deserów i tortów	Samodzielnie tworzy elementy dekoracyjne z marcepanu i stosuje je w aranżacjach cukierniczych	Obserwacja instruktora, ocena wykonanych prac, Egzamin sprawdzający
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, dba o estetykę pracy i przestrzega zasad higieny	Utrzymuje porządek na stanowisku, pracuje zespołowo i stosuje zasady BHP	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Wprowadzenie do marcepanu w cukiernictwie

- historia marcepanu i jego zastosowanie w różnych tradycjach kulinarnych
- rodzaje marcepanu i ich charakterystyka
- współczesne trendy w pracy z marcepanem

Moduł 2. Przygotowanie marcepanu i jego barwienie

- składniki marcepanu i sposoby jego przygotowania
- techniki barwienia marcepanu (naturalne i sztuczne barwniki)
- przechowywanie i konserwacja marcepanu

Moduł 3. Modelowanie podstawowych elementów z marcepanu

- tworzenie prostych kształtów: kwiaty, owoce, liście
- techniki łączenia elementów
- przygotowanie elementów dekoracyjnych do tortów i deserów

Moduł 4. Figury i kompozycje marcepanowe

- modelowanie postaci, zwierząt i figurek okolicznościowych
- tworzenie scenek i aranżacji
- łączenie marcepanu z innymi technikami dekoracyjnymi

Moduł 5. Marcepan w deserach i tortach

- wykorzystanie marcepanu do powlekania tortów
- wkomponowywanie marcepanu w desery i praliny
- tworzenie personalizowanych dekoracji

Moduł 6. Nowoczesne inspiracje marcepanowe

- nietypowe zastosowanie marcepanu w nowoczesnym cukiernictwie
- łączenie marcepanu z czekoladą, karmelami i masami cukrowymi
- inspiracje międzynarodowe

Moduł 7. Higiena i bezpieczeństwo pracy

- zasady higieny przy pracy z marcepanem
- przechowywanie i transport dekoracji
- ograniczanie odpadów i odpowiedzialne korzystanie z materiałów

Moduł 8. Podsumowanie i prezentacja prac

- przygotowanie ozdób i figurek pokazowych
- prezentacja i ocena prac uczestników
- omówienie zastosowania wiedzy w praktyce zawodowej

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

Grupa docelowa: osoby planujące pracę w cukierniach, restauracjach, hotelach, dekoratorzy tortów i pasjonaci cukiernictwa artystycznego