

PROGRAM SZKOLENIA: „FLORYSTYKA CUKIERNICZA”

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest zdobycie przez uczestników wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu tworzenia ozdób cukierniczych inspirowanych florystyką. Szkolenie uczy technik wykonywania kwiatów, liści i innych dekoracji z mas cukrowych, marcepanu, czekolady oraz izomaltu, a także zasad kompozycji i estetyki dekoracji tortów i deserów. Uczestnicy poznają nowoczesne trendy florystyki cukierniczej, a także standardy higieny i bezpieczeństwa w 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 tworzenia dekoracji florystycznych z różnych materiałów cukierniczych oraz ich zastosowanie	Prawidłowo wymienia rodzaje mas i materiałów do florystyki cukierniczej, opisuje etapy tworzenia ozdób	Test wiedzy, rozmowa podsumowująca
Umiejętności: potrafi wykonać kwiaty, liście i inne ozdoby z mas cukrowych, czekolady i izomaltu oraz zastosować je do dekoracji tortów i deserów	Samodzielnie wykonuje ozdoby i kompozycje, stosuje odpowiednie techniki dekoracyjne	Obserwacja instruktora, ocena wykonanych prac
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, dba o estetykę stanowiska pracy i przestrzega zasad higieny	Pracuje zespołowo, utrzymuje porządek na stanowisku, stosuje zasady BHP	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Wprowadzenie do florystyki cukierniczej

- znaczenie florystyki w cukiernictwie
- rodzaje dekoracji florystycznych i ich zastosowanie
- przegląd stylów i trendów w dekorowaniu ciast i deserów

Moduł 2. Materiały i narzędzia w florystyce cukierniczej

- masy cukrowe, marcepan, czekolada plastyczna, izomalt
- barwniki spożywcze, narzędzia modelarskie i formy
- przygotowanie stanowiska pracy

Moduł 3. Techniki tworzenia kwiatów z mas cukrowych i marcepanu

- formowanie płatków, liści i pąków
- modelowanie różnych rodzajów kwiatów (róże, piwonie, storczyki, lilie)
- łączenie elementów w kompozycje kwiatowe

Moduł 4. Dekoracje czekoladowe i izomaltowe

- tworzenie ozdób z czekolady (liście, kwiaty, wstążki)
- praca z izomaltem – topienie, formowanie i nadawanie kształtów
- łączenie czekolady i izomaltu z innymi technikami

Moduł 5. Kompozycja i aranżacja dekoracji na tortach i deserach

- zasady tworzenia harmonijnych układów
- dopasowanie dekoracji do stylu tortu i okazji
- przygotowanie tortów pokazowych z dekoracjami florystycznymi

Moduł 6. Nowoczesne trendy i inspiracje we florystyce cukierniczej

- styl minimalistyczny, boho, glamour w cukiernictwie
- wykorzystanie elementów naturalnych i jadalnych dekoracji
- personalizacja ozdób cukierniczych

Moduł 7. Higiena, bezpieczeństwo i organizacja pracy

- zasady higieny przy pracy z masami cukierniczymi
- przechowywanie i transport dekoracji
- minimalizacja odpadów i odpowiedzialne korzystanie z materiałów

Moduł 8. Podsumowanie i prezentacja prac

- wykonanie własnych dekoracji florystycznych
- prezentacja kompozycji na tortach i deserach
- degustacja i omówienie wykonanych projektów

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

Grupa docelowa: osoby planujące pracę w cukierniach, dekoratorzy tortów, pracownicy gastronomii oraz pasjonaci cukiernictwa artystycznego