



Fundacja  
**Jeden Uniwersytet**

## **TECHNIKI WYTWARZANIA I DEKOROWANIA DESERÓW**

### **Grupa docelowa**

Pracownicy z branży gastronomicznej, w tym cukiernicy, kucharze, pracownicy cukierni, a także osoby zainteresowane rozwijaniem umiejętności w zakresie wytwarzania i dekorowania deserów na poziomie zaawansowanym.

**Termin szkolenia** - kwiecień - listopad 2024, dokładny termin do ustalenia po zebraniu się grupy szkoleniowej

**Miejsce szkolenia** - do ustalenia

**Cena za osobę** - 2700,00 zł (netto)

### **Sposób przygotowania uczestników**

- uczestnicy biorący udział w kursie powinni posiadać udokumentowane, ważne badania sanitarno - epidemiologiczne

### **Informacje o prowadzącym/cych** -

Osoby posiadające wiedzę teoretyczną oraz doświadczenie praktyczne z zakresu technik wytwarzania i dekorowania deserów

### **Cele szkolenia**

- Zapewnienie uczestnikom praktycznych umiejętności wytwarzania różnorodnych deserów, obejmujących różne techniki pieczenia, formowania i komponowania składników
- Kształtowanie umiejętności dekorowania deserów, w tym zastosowanie różnych technik i narzędzi
- Zachęcanie do eksperymentowania z różnymi smakami, teksturami i kombinacjami składników
- Edukacja na temat zasad kompozycji w deserach, takich jak równowaga smaków, kontrast konsystencji i kolorów



Fundacja  
**Jeden Uniwersytet**

## **TECHNIKI WYTWARZANIA I DEKOROWANIA DESERÓW**

---

### **Program szkolenia i przewidziana liczba godzin**

**Przewidziana liczba godzin: 16**

#### **Program szkolenia:**

- Wprowadzenie
- Estetyka w restauracyjnym świecie deserów
- Zasady kompozycji i równowagi w dekoracji
- Trendy w dekorowaniu deserów
- Desery i ciasta tradycyjne - sztuka ich unowocześnienia
- Desery sezonowe i okolicznościowe
- Dekoracje teksturalne
- Indywidualne desery - tiramisu w szklance, panna cotta
- Kreowanie harmonii smaku i wyglądu
- Sposoby użycia kształtów, faktur i form w dekorowaniu
- Masy cukiernicze do tworzenia ozdób
- Techniki warstwowania i układania dekoracji
- Wybór i właściwe wykorzystanie narzędzi dekoratorskich
- Wybór odpowiednich barwników do dekoracji

- Tworzenie napisów i innych elementów dekoracyjnych - personalizacja
- Stworzenie warstwowości i głębi w prezentacji tradycyjnych słodkości
- Warsztaty praktyczne
- Podsumowanie