

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Mrągowie

Numer projektu: FEWM.07.02-IP.01-0039/25

Tytuł projektu: Kobiety kadry kształtują przyszłość!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Nowoczesne torty

Nr kursu: 4/041/2026

Uczestników: 1 w tym kobiet: 1, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 22.02.2026-08.03.2026



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



1. Harmonogram

Data realizacji	Godziny realizacji zajęć od-do	Temat zajęć	Miejsce realizacji zajęć/nazwa instytucji (miejscowość, ulica, nr lokalu)
22.02.2026	08:00-08:45	Trendy w tortach premium (minimalizm, clean cut, warstwowość) Różnice między tortem klasycznym a nowoczesnym	ul. Brzozowa 16; Mrągowo
	08:45-09:30	Budowa tortu musowego i warstwowego Estetyka i wymagania rynku premium	ul. Brzozowa 16; Mrągowo
	09:30-10:15	Czekolada – rodzaje, temperowanie, stabilność Żelatyna, pektyna, agar – zastosowanie	ul. Brzozowa 16; Mrągowo
	10:15-10:25	PRZERWA	
	10:25-11:10	Śmietanki, mascarpone, pasty smakowe Puree owocowe vs świeże owoce Stabilizatory i emulgatory	ul. Brzozowa 16; Mrągowo
	11:10-11:55	Balans smaków: słodkie–kwaśne–gorzkie–słone Kontrast tekstur (mus, insert, chrupka warstwa, biszkopt)	ul. Brzozowa 16; Mrągowo
	11:55-12:40	Tworzenie receptury krok po kroku Kalkulacja kosztów i food cost	ul. Brzozowa 16; Mrągowo
	12:40-13:00	PRZERWA	
	13:00-13:45	Harmonogram pracy (timing) Mrożenie i przechowywanie tortów	ul. Brzozowa 16; Mrągowo
	13:45-14:30	Transport tortów nowoczesnych Higiena i bezpieczeństwo żywności	ul. Brzozowa 16; Mrągowo
28.02.2026	08:00-10:15	Przygotowanie baz: Biszkopt genueński, Dacquoise, Biszkopt migdałowy, Sablé / warstwa krucha	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	10:15-10:25	PRZERWA	
	10:25-12:40	Warstwy chrupkie: Praline croustillant, Feuilletine, Crunch orzechowy	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	12:40-13:00	PRZERWA	
	13:00-14:30	Inserty: Żelki owocowe, Confit, Curdy cytrusowe	ul. Wiejska 13a, Pruszków
01.03.2026	08:00-10:15	Mus owocowy, Mus czekoladowy, Mus na bezie włoskiej, Krem namelaka, Ganache stabilizowany	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	10:15-10:25	PRZERWA	
	10:25-12:40	Mus owocowy, Mus czekoladowy, Mus na bezie włoskiej, Krem namelaka, Ganache stabilizowany	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	12:40-13:00	PRZERWA	
	13:00-14:30	Tort ringowy (składanie w rancie), Tort musowy w formie silikonowej, Praca z mrożeniem i wyjmowaniem z form, Wyrównywanie i zabezpieczanie tortów, Tworzenie idealnego „clean cut”	ul. Wiejska 13a, Pruszków



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



07.03.2026	08:00-10:15	Tort ringowy (składanie w rancie), Tort musowy w formie silikonowej, Praca z mrożeniem i wyjmowaniem z form, Wyrównywanie i zabezpieczanie tortów, Tworzenie idealnego „clean cut”	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	10:15-10:25	PRZERWA	
	10:25-11:10	Tort ringowy (składanie w rancie), Tort musowy w formie silikonowej, Praca z mrożeniem i wyjmowaniem z form, Wyrównywanie i zabezpieczanie tortów, Tworzenie idealnego „clean cut”	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	11:10-12:40	Techniki oblewania: Mirror glaze (jedno- i wielokolorowa), Marble glaze, Galaxy glaze, Drip czekoladowy i karmelowy	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	12:40-13:00	PRZERWA	
	13:00-13:45	Techniki oblewania: Mirror glaze (jedno- i wielokolorowa), Marble glaze, Galaxy glaze, Drip czekoladowy i karmelowy	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	13:45-14:30	Techniki natryskowe: Spray velvet, Aerograf	ul. Wiejska 13a, Pruszków
08.03.2026	08:00-08:45	Techniki natryskowe: Spray velvet, Aerograf	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	08:45-10:15	Dekoracje: Elementy z czekolady (dyski, spirale, pióra), Isomalt i szkło cukrowe, Tuile, Złoto spożywcze i efekty metaliczne	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	10:15-10:25	PRZERWA	
	10:25-11:10	Dekoracje: Elementy z czekolady (dyski, spirale, pióra), Isomalt i szkło cukrowe, Tuile, Złoto spożywcze i efekty metaliczne	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	11:10-11:55	Wykonanie tortu od podstaw	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	11:55-12:40	Tworzenie własnego tortu	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	12:40-13:00	PRZERWA	
	13:00-13:45	Dobieranie smaków i tekstur	ul. Wiejska 13a, Pruszków
	13:45-14:30	Kalkulacje kosztów	ul. Wiejska 13a, Pruszków



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

