

Harmonogram

Nazwa Beneficjenta: Warmińsko-Mazurski Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie

Placówka realizująca kurs: Centrum Edukacji w Braniewie - Punkt Doradztwa i Szkoleń w Elblągu

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

Tytuł projektu: Kobiety kadry kształtują przyszłość!

Nazwa szkolenia zawodowego/kursu: Nowoczesne cukiernictwo-sztuka monoporcji

Nr kursu: 19/064/2026

Uczestników: 2 w tym kobiet: 2, mężczyzn: 0

Termin realizacji: 26.06.2026-30.06.2026



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)
26.06.2026	15:00-15:45	Bezpieczeństwo i higiena pracy w pracowni cukierniczej.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	15:45-16:30	Omówienie specjalistycznego sprzętu: formy silikonowe, maty perforowane, aerograf, ranty.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:30-17:15	Fizykochemia składników: rola różnych rodzajów cukru, tłuszczu i żelatyny w deserach.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:15-17:35	PRZERWA	
	17:35-18:20	Fizykochemia składników: rola różnych rodzajów cukru, tłuszczu i żelatyny w deserach.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:20-19:50	Perfekcyjne naleśniki, kruche ciasto i ciasto ptysiowe.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	19:50-21:20	Podstawowe bazy teksturalne: żelki, chrupki i namaczane biszkopty.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
27.06.2026	08:00-09:30	Napowietrzone struktury: musy na bazie czekolady.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	09:30-10:15	Kremy stabilne i emulsje.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	10:15-10:35	PRZERWA	
	10:35-11:20	Kremy stabilne i emulsje.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	11:20-12:50	Teoria i praktyka żelowania: praca z pektynami, agarem i żelatyną. Dobór odpowiednich owoców i tekstur.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	12:50-14:20	Projektowanie wnętrza monoporcji: technika zamrażania wkładów	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
28.06.2026	09:00-10:30	Glazurowanie: idealna polewa lustrzana	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	10:30-11:15	Zamsz cukierniczy: praca z masłem kakaowym i czekoladą za pomocą pistoletu malarskiego (aerografu)	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	11:15-11:35	PRZERWA	
	11:35-12:20	Zamsz cukierniczy: praca z masłem kakaowym i czekoladą za pomocą pistoletu malarskiego (aerografu)	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	12:20-13:50	Teoria koloru i kompozycji w nowoczesnym deserze.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	13:50-15:20	Sztuka montażu: składanie monoporcji.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
29.06.2026	15:00-16:30	Temperowanie czekolady.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:30-17:15	Praca z foliami transferowymi i rantami do czekolady.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	17:15-17:35	PRZERWA	
	17:35-18:20	Praca z foliami transferowymi i rantami do czekolady.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:20-19:50	Tworzenie nowoczesnych dekoracji: ażurki, dyski, pióra, spirale czekoladowe oraz zamsz.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	19:50-21:20	Wykorzystanie alternatywnych dekoracji: mikro-zyża, tiule z glukozy, liofilizaty.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
30.06.2026	15:00-16:30	Food pairing i sensoryka: balansowanie smaków oraz tekstur.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	16:30-17:15	Samodzielne składanie i wykańczanie monoporcji	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską



30.06.2026	17:15-17:35	PRZERWA	
	17:35-18:20	Samodzielne składanie i wykańczanie monoporcji	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	18:20-19:50	Aranżacja nowoczesnego bufetu cukierniczego (ekspozycja, techniki prezentacji)	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg
	19:50-21:20	Przechowywanie, logistyka, zamrażanie i kalkulacja kosztów deseru.	ul. Ogrodowa 26-29 82-300 Elbląg



Fundusze Europejskie
dla Warmii i Mazur

Dofinansowane przez
Unię Europejską

