



Załącznik nr 3 – BRANŻA CUKIERNICZA

1. KURS: MONOPORCJE

- kurs przeznaczony jest dla dwóch osób pracowników Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach;
- kurs będzie odbywał się na terenie małopolski;
 - kurs obejmuje 16 godzin;
- termin realizacji: 01.03.2026 r. – 30.06.2026 r.
- dzień oraz godzina realizacji kursu musi być uzgodniona z Koordynatorem w CKZiU Kingą Chmiel, tel. 513-018-074;
- oferent wyposaży stanowisko pracy we wszystkie niezbędne urządzenia, materiały i składniki do produkcji i aranżacji stołu oraz środki czystości;
- oferent zobowiązany jest do oznaczenia zaświadczeń, certyfikatów zgodnie z wytycznymi oraz informowania uczestników kursu o fakcie współfinansowania zajęć ze Środków Unii Europejskiej;
- uczestnik otrzyma materiały szkoleniowe na własność;
- kurs kończy się egzaminem wewnętrznym teoretycznym i praktycznym – uczestnik otrzymuje certyfikat ukończenia kursu: MONOPORCJE.

Program kursu:

- omówienie sprzętu i surowców potrzebnych do produkcji monoporcji;
- dobieranie odpowiednich składników i łączenie smaków,
- wykonanie przez uczestników kursu musów i polew „mirror glaze”;
- insert (wkładka smakowa – żelka, konfitura, cremeux),
- praca z zamszem, welurem (natrysk czekoladą);
- przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody oraz bazy chrupiącej;
- składanie monoporcji przez każdego z uczestników (8 różnych monoporcji);
- przygotowanie dekoracji;
- aranżacja w formie „słodkiego stołu”.

2. KURS: MAKARONIKI OD A DO Z

- kurs przeznaczony jest dla dwóch osób pracowników Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach;
- kurs będzie odbywał się na terenie małopolski;
- kurs obejmuje 16 godzin;
 - termin realizacji: 01.10.2026 r. – 19.12.2026 r.
- dzień oraz godzina realizacji kursu musi być uzgodniona z Koordynatorem w CKZiU Kingą Chmiel, tel. 513-018-074;
- oferent wyposaży stanowisko pracy we wszystkie niezbędne urządzenia, materiały i składniki do produkcji i aranżacji stołu oraz środki czystości;
- oferent zobowiązany jest do oznaczenia zaświadczeń, certyfikatów zgodnie z wytycznymi oraz informowania uczestników kursu o fakcie współfinansowania zajęć ze Środków Unii Europejskiej;
- uczestnik otrzyma materiały szkoleniowe na własność;

Realizator:

Gmina Niepołomice

32-005 Niepołomice, Plac Zwycięstwa 13; tel.(12) 250 94 34; fax.(12) 250 94 00

e-mail: magistrat@niepolomice.eu



- kurs kończy się egzaminem wewnętrznym teoretycznym i praktycznym – uczestnik otrzymuje certyfikat ukończenia kursu: MAKARONIKI OD A DO Z.

Program kursu:

Część teoretyczna:

- historia i charakterystyka makaroników;
- omówienie metod: francuska vs włoska;
- najczęstsze błędy i sposoby ich unikania.

Część praktyczna wykonana przez każdego uczestnika:

- przygotowanie masy makaronikowej – metoda francuska (zasady pracy z białkiem i cukrem pudrem, barwienie i odpowiednia konsystencja masy);
- przygotowanie masy makaronikowej – metoda włoska (gotowanie syropu cukrowego i łączenie z bezą);
- formowanie skorupki makaroników na blachach;
- suszenie i pieczenie skorupki;
- przygotowanie nadzień klasycznych;
- przygotowanie ganachów w różnych smakach (czekoladowy, owocowy, karmelowy);
- przygotowanie kremów na bazie masła i śmietany;
- użycie konfitur jako alternatywnego wypełnienia;
- łączenie różnych tekstur;
- tworzenie propozycji smakowych w zestawach;
- technika nadziewania i zamykania makaroników;
- przygotowanie dekoracji i prezentacji (malowanie aerografem, posypki, złocenia).

3. KURS: PODSTAWY PRACY Z CZEKOLADĄ

- kurs przeznaczony jest dla dwóch osób pracowników Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach;
- kurs będzie odbywał się na terenie małopolski;
- kurs obejmuje 16 godzin;
 - termin realizacji: 01.04.2026 r. – 30.06.2026 r.
- dzień oraz godzina realizacji kursu musi być uzgodniona z Koordynatorem w CKZiU Kingą Chmiel, tel. 513-018-074;
- oferent wyposaży stanowisko pracy we wszystkie niezbędne urządzenia, materiały i składniki do produkcji i aranżacji stołu oraz środki czystości;
- oferent zobowiązany jest do oznaczenia zaświadczeń, certyfikatów zgodnie z wytycznymi oraz informowania uczestników kursu o fakcie współfinansowania zajęć ze Środków Unii Europejskiej;
- uczestnik otrzyma materiały szkoleniowe na własność;
- kurs kończy się egzaminem wewnętrznym teoretycznym i praktycznym – uczestnik otrzymuje certyfikat ukończenia kursu: PODSTAWY PRACY Z CZEKOLADĄ.

Realizator:

Gmina Niepołomice

32-005 Niepołomice, Plac Zwycięstwa 13; tel.(12) 250 94 34; fax.(12) 250 94 00

e-mail: magistrat@niepolomice.eu



Program kursu:

Część teoretyczna:

- historia czekolady;
- omówienie rodzajów czekolady: gorzka, mleczna, biała – właściwości i zastosowanie;
- narzędzia i materiały w pracy z czekoladą;
- temperowanie czekolady (cel temperowania i krystalizacja czekolady);
- metody temperowania;
- omówienie zasad przechowywania czekolady.

Część praktyczna wykonana przez każdego uczestnika:

- temperowanie czekolady gorzkiej, mlecznej i białej (na tablicy marmurowej, metodą zaszczipiania, z użyciem mikrofalówki);
- odlewanie czekolady w formy silikonowe i poliwęglanowe;
- praca z rantami i ringami cukierniczymi;
- wykonanie pralin w formach (odlane i zamykane);
- przygotowanie ganachy klasycznych, z dodatkiem alkoholu, owoców, przypraw;
- zasady łączenia czekolady z przyprawami, owocami, alkoholem;
- dekoracje z czekolady:
 - proste dekoracje: listki, piórka, paski, wiórki;
 - malowanie czekoladą elementów tortów i deserów.
- rozpoznawanie i korygowanie najczęstszych błędów.

4. KURS: CANDY BAR – PRODUKCJA I ZASADY KOMPOZYCJI

- kurs przeznaczony jest dla dwóch osób pracowników Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach;
- kurs będzie odbywał się na terenie małopolski;
- kurs obejmuje 16 godzin;
 - termin realizacji: 01.10.2026 r. – 19.12.2026 r.
- dzień oraz godzina realizacji kursu musi być uzgodniona z Koordynatorem w CKZiU Kingą Chmiel, tel. 513-018-074;
- oferent wyposaży stanowisko pracy we wszystkie niezbędne urządzenia, materiały i składniki do produkcji i aranżacji stołu oraz środki czystości;
- oferent zobowiązany jest do oznaczenia zaświadczeń, certyfikatów zgodnie z wytycznymi oraz informowania uczestników kursu o fakcie współfinansowania zajęć ze Środków Unii Europejskiej;
- uczestnik otrzyma materiały szkoleniowe na własność;
- kurs kończy się egzaminem wewnętrznym teoretycznym i praktycznym – uczestnik otrzymuje certyfikat ukończenia kursu: CANDY BAR – PRODUKCJA I ZASADY KOMPOZYCJI.

Program kursu:

Część teoretyczna:

- omówienie cech stylów ekspozycji;

Realizator:

Gmina Niepołomice

32-005 Niepołomice, Plac Zwycięstwa 13; tel.(12) 250 94 34; fax.(12) 250 94 00

e-mail: magistrat@niepolomice.eu



- zasady kompozycji;
- zasady łączenia kolorów według nasycenia;
- dobór kolorystyki;
- zadatki i kaucje;
- planowanie ilości gotowych wyrobów;
- planowanie pracy;
- wykorzystanie elementów do aranżacji - naczynia, meble.

Cześć praktyczna wykonana przez każdego uczestnika:

- ciasto parzone – różne formy wypieku, nadzienia i sposoby podania, m.in. ptysie i eklery;
- ciasto kruche – do tartaletek dużych tart a także tortów typu number cake, ciasteczka do monoporcji;
- Beza Pavlova – sprawdzony przepis na idealną bezę, do tego propozycje nadzień i kremów do dekoracji;
- 4 rodzaje monoporcji (składanie, przygotowywanie nadzień, zaskakujących połączeń smakowych oraz efektownych dekoracji, np. zamszu. lub glazury);
- makaroniki o 2 różnych smakach;
- 2 rodzaje deserów w słoiczkach/ kieliszkach;
- 2 rodzaje pralin;
- układanie słodkości w zestawy tematyczne;
- dodawanie dekoracji stołu: kwiaty, tabliczki, tła.

Warunki szczegółowe do wszystkich w/w kursów:

Materiały dydaktyczne, które uczestnicy otrzymają na własność muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia, zgodne z obowiązującym stanem prawnym oraz dobre jakościowo.

Do obowiązków Wykonawcy po zakończeniu każdego kursu należy przede wszystkim przedstawienie Zamawiającemu kopii wydanych certyfikatów oraz listy potwierdzającej ich odbiór przez uczestników, informacji o zrealizowaniu usługi (protokołu) wraz z fakturą VAT.

Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia odrębnej umowy z Zamawiającym dotyczącej powierzonych do przetwarzania danych osobowych, w imieniu i na rzecz administratora danych osobowych, w związku z realizacją niniejszego projektu. Zawarta umowa będzie zawierać postanowienia określające warunki przetwarzania danych osobowych nie gorsze niż określone w Zasadach przetwarzania danych osobowych znajdujących się w umowie dofinansowania w aktualnym brzmieniu zawartej między Zleceniobiorcą i Małopolskim Centrum Przedsiębiorczości.

Realizator:

Gmina Niepołomice

32-005 Niepołomice, Plac Zwycięstwa 13; tel.(12) 250 94 34; fax.(12) 250 94 00

e-mail: magistrat@niepolomice.eu