



Pączki, Cronuty i Churossy

Numer usługi 2024/06/11/46858/2178989

999,99 PLN brutto

813,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

81,30 PLN netto/h

SEMPRE GROUP
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 03.02.2025 do 03.02.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, pasjonaci cukiernictwa
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	20-01-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	10
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Samodzielne wykonanie wszystkich produktów wykonanych na szkoleniu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne wykonanie wszystkich produktów wykonanych na szkoleniu.	Ocena prowadzący	Wywiad swobodny

Cel biznesowy

Możliwość podniesienia kwalifikacji i rozwoju zawodowego. Nauka nowego zawodu.
Rozszerzenie ofert sprzedażowej.

Efekt usługi

Samodzielne wykonanie wszystkich produktów wykonanych na szkoleniu.

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Ocena osoby prowadzącej szkolenie .

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

nie

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

nie

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

nie

Program

W programie:

Pączki

Cronuty

Churossy w sosie czekoladowym:

- Ciasto półfrancuskie
- Konfitura pomarańczowa
- Konfitura marakuja
- Konfitura malinowa
- Konfitura truskawkowa
- Ganache cytrynowy
- Ganache czekoladowe
- Ganache pistacjowy
- Ganache karmel
- Lukier-Plastyczna masa czekoladowa

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 Pączki, Cronuty i Churossy	Igor Zaritskiy	03-02-2025	09:00	19:00	10:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	999,99 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	813,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	81,30 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Igor Zaritskiy

Superfinalista World Chocolate Masters 2022 oraz szef Akademii Warsaw Academy of Pastry Arts by Sempre, gdzie oferuje wiedzę zarówno początkującym jak i zaawansowanym cukiernikom.

Odważnie okrywa cały czas nowe smaki i nie boi się podpisywać pod nimi swoim nazwiskiem,

razem z Cacao Barry stworzył swoją autorską czekoladę „Bio Botanica 75.3%”

Na szkoleniach wspiera swoją wiedzę techniczną, ogromnym doświadczeniem i nieprzeciętnym zmysłem artystycznym.

W 2010 roku stanął na podium w prestiżowym konkursie Mondial des Arts Sucres, w Paryżu, na którym zrobił 3 rzeźby z cukru, pastilażu oraz czekolady.

W 2013 roku zajmuje 2 miejsce w konkursie World Chocolate Masters preselection Stambul 2013. Temat konkursu: „Architektura smaku”

W 2015 roku zajmuje 1 miejsce i zostaje Mistrzem Ukrainy w konkursie Best Ukraine Pastry Chef Lwow 2015. Temat konkursu: „Jesienna inspiracja, torty, praliny”

W 2021 staje się finalistą World Chocolate Masters 2022 jako reprezentant Polski

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z recepturami

Adres

ul. Wiejska 13a
05-802 Pruszków
woj. mazowieckie

Pracownia Cukiernicza firmy Sempre Group Sp. z o.o.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



anna cienkowska

E-mail a.cienkowska@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425