



Podstawy Cukiernictwa

Numer usługi 2024/06/11/46858/2179294

1 700,00 PLN brutto

1 382,11 PLN netto

85,00 PLN brutto/h

69,11 PLN netto/h

SEMPRE GROUP
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 16.09.2024 do 17.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
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	05-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie do samodzielnego wykonania deserów.

Szkolenie prowadzone jest od podstaw, uczestnicy uczeni są prawidłowego odważania, przygotowywania, składania, doboru smaków i kolorów deserów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne wykonanie deserów wykonywanych podczas szkolenia. Dobieranie saków, weryfikacja potrzeb klienta.	Ocenia prowadzącego	Wywiad swobodny

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

Szkolenie skierowane jest do cukierników.

Rozpoczęcie szkolenia: omówienie receptur, sprzętu oraz organizacji zajęć.

Przygotujemy:

- Panna Cotta
- Tiramisu
- Brownie
- Tarta Cytrynowa
- Tarta Owocowa
- Ptysie Mango-Marakuja
- Beza Pawłowa
- Foret Noir
- Tort Opera

Program obejmuje:

- Przygotowanie musów, kremów, coolie, biszkoptów, glazur
- Podstawy wyrobu kruchego ciasta, biszkoptów, sable
- Metody dekorowania
- Praca z teksturami

- Łączenie smaków
- Techniki przygotowywania
- Przechowywanie
- Podstawy pracy z czekoladą

Szkolenie kończy się wręczeniem dyplomów oraz rozmowami indywidualnymi z prowadzącym dla chętnych.

Szkolenie odbywa się w dużej, przestronnej, przestrzeni, na drugim piętrze budynku **Sempre** gdzie znajdziesz duży parking.

Szkolenie odbywa się w godzinach 9-18

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 Podstawy Cukiernictwa	Igor Zaritskyi	17-09-2024	10:00	18:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 382,11 PLN
Koszt osobogodziny brutto	85,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	69,11 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Igor Zaritskyi

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 odkrywa 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.
Drugie piętro.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



anna cienkowska

E-mail a.cienkowska@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425