



## Croissant, Pain Au Chocolate, Pain aux Raisins

Numer usługi 2024/06/11/46858/2179301

1 000,00 PLN brutto

813,01 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

81,30 PLN netto/h

SEMPRE GROUP  
SPÓŁKA Z  
OGRA NICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIA



📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 08.08.2024 do 08.08.2024

## 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	06-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	10
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,

dobierania 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.	Ocena prowadzący	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Cukiernik
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	13787
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Sempre Group Sp. Z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Sempre Group
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

## Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników oraz pasjonatów cukiernictwa.

Rozpoczęcie szkolenia: omówienie receptur, sprzętu oraz organizacji zajęć.

Na tym szkoleniu dowiemy się jak przygotować różnego rodzaju kremy do nadziewania i dekorowania:

- Cremeux Mango-Marakuja
- Dyplomata pistacja
- Ubity ganache waniliowy
- Franzypan – krem do zapiekania
- Temperowana czekolada do oblewania croissantów
- **Program obejmuje:**
  - Croissant klasyczny maślany
  - Croissant z kremem mango marakują

- Croissant migdałowy
- Pain chocolat
- Pain aux Raisins
- Cruffins z ganaszem waniliowym
- Danishe z owocami

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

- **Podczas szkolenia zapewniamy:**
- Stanowisko pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały niezbędne to pracy
- Surowce
- Napoje, kawa, lunch
- Dyplom potwierdzający ukończenie szkolenia oraz w prezencie fartuch z logo Akademii
- Atrakcyjne rabaty na wybrane produkty, które będą wykorzystane podczas szkolenia (warsztatach) w sklepie Sempre

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	813,01 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	81,30 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 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

Każdy uczestnik otrzymuje skrypt z recepturami.

## Adres

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

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

Misją firmy Sempre Group jest szczerzenie wiedzy opartej o światowe trendy i najwyższej jakościowo produkty. Z myślą o klientach, nasza firma przygotowała SEKCJĘ LABORATORIUM mieszczącą się w Warsaw Academy of Pastry Art, w której prowadzone są szkolenia lodowe i cukiernicze.

Kilka razy w roku odbywają się bezpłatne szkolenia z zakresu produkcji lodów. Tematy szkoleń lodowych dopasowane są do poziomu i wiedzy Uczestników.

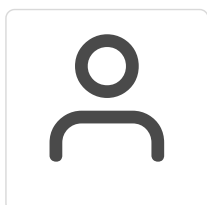
Udział w licznych bezpłatnych szkoleniach, zapewnia naszym klientom ciągły dostęp do wiedzy i wprowadzanie nowych rozwiązań i technologii cukierniczych w biznesie. W ofercie Akademii, poza szkoleniami cukierniczymi, szkoleniami

łodziarskimi  
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](mailto:a.cienkowska@sempreinfo.pl)

**Telefon** (+48) 532 403 425