



Tort od Podstaw – Kwiaty Cukrowe – Szkolenie cukiernicze

Numer usługi 2024/07/11/46858/2218084

1 200,00 PLN brutto

975,61 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

97,56 PLN netto/h

SEMPRE GROUP
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 12.09.2024 do 12.09.2024

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	10
Data zakończenia rekrutacji	06-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	10
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

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

prawidłowe wykonanie wszystkich pozycji ze szkolenia

Metoda potwierdzenia osiągnięcia efektu usługi

Dyplom ukończenia szkolenia

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

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

Program

zkolenie jednodniowe z tworzenia tortu piętrowego oraz wykonywania dekoracji.

Ten dwupiętrowy tort z piwoniami to wprowadzenie do florystyki cukierniczej gdzie poznasz arkana tworzenia kwiatów cukrowych oraz oczywiście podstawy wypieku i wykończenia tortów.

Szkolenie ma charakter **Praktyczny**. Każdy uczestnik przygotowuje własny tort dwupiętrowy – jedno piętro będzie atrapą, drugie z prawdziwym, stabilnym biszkoptem na którym ćwiczymy tynkowanie i dekorowanie.

Poznasz następujące techniki:

- Jak wykonać stabilny biszkopt i krem
 - Jak tynkować w kant
 - Jak pracować z szablonami
 - Jak pracować z wydrukami cukierniczymi, papierem waflowym i masą cukrową
 - Jak pracować z masą typu gum pasta
 - Jak wykonać piwonie wraz z unerwieniem
 - Jak pracować z drucikami, gąbką i taśmą florystyczną.
 - Do szkolenia otrzymasz komplet 5 unikatowych foremek do tworzenia kwiatów piwonii.
- **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	1 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	975,61 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	97,56 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
-----------------------------------	----------

W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN
----------------------------------	----------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Ewa Drzewicka-Łyżwa

Dwukrotna złota medalistka olimpijska w cukiernictwie artystycznym, Złota medalistka Mistrzostw Świata, Wicemistrzyni Polski i Europy w cukiernictwie, właścicielka pracowni artystycznej i sklepu internetowego Jula Smakula, dyplomowany cukiernik z tytułem mistrzowskim oraz instruktor zawodu, specjalista w dekoracji tortów w stylu angielskim, miłośniczka konkursów cukierniczych, tortów wielopiętrowych, anatomicznych figurek oraz stylu „life size”.

Autorka tekstów do magazynów branżowych, jurorka na konkursach artystycznych. Prywatnie pasjonatka Tai Chi i podróży.

Wybrane wyróżnienia z ostatnich lat:

- 2021 – finalistka australijskiego konkursu International Cake Show Australia & ACADA w Brisbane
- 2020 – dwa złote medale Mistrzostw Olimpijskich IKA Olympiade der Koche Stuttgart
- 2020 – Artysta Miesiąca Luty międzynarodowej organizacji artystów cukierniczych GSARN
- 2019 – srebrny medal i tytuł Wicemistrza Polski na Mistrzostwach Polski w Dekoracji Tortów
- 2019 – tytuł Branżowej Osobowości Roku

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje skrypt z recepturami.

Adres

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

Misją firmy Sempre Group jest szerzenie 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 lodziarskimi

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Cienkowska

E-mail a.cienkowska@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425