



Francuskie Wypieki – Szkolenie Cukiernicze

Numer usługi 2024/07/11/46858/2218422

1 000,00 PLN brutto

813,01 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

81,30 PLN netto/h

SEMPRE GROUP
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA



📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 05.09.2024 do 05.09.2024

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	12
Data zakończenia rekrutacji	30-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	10
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

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.	Ocenia 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

<https://www.wapas.pl/szkolenie-cukiernicze/francuskie-wypieki-cukiernicze/>

Na tym szkoleniu uczestnicy będą mieli okazję odkryć tajemnice przygotowywania wykwintnych deserów, tradycyjnie pochodzących z kraju croissantów. Podczas intensywnych zajęć, Lesia Moroz wprowadzi was w świat smaków i technik związanych z przygotowaniem waniliowego Flanu, delikatnej babki rumowej oraz aromatycznego gateau basque z figą. Millefeuille z malinami zachwyci swoją elegancją, a magdalenki czekoladowe i pistacjowe zapewnią niebiańską słodycz. Nie zabraknie również pysznych ciasteczek z orzechami włoskimi, jabłkiem i karmelem. Marble cake, czyli marmurkowe ciasto, rozbudzi zmysły swoim kremowym i czekoladowym połączeniem.

Uczestnicy będą mieli okazję przygotować, a później oczywiście spróbować, wyjątkowego deseru – Tropezienne z brzoskwinia i kwiatem pomarańczy.

To niezapomniane szkolenie pozostawi uczestnikom nie tylko wiedzę, ale również inspirację do tworzenia wyjątkowych francuskich wypieków.

W programie znajdują się następujące receptury:

- Rum baba
- Gateau basque z figą
- Millefeuille malina
- Magdalenka czekoladowa/magdalenka pistacjowa
- Cookies orzech włoski/ jabłko/ karmel
- Marble cake (ciasto marmurkowe)
- Tropezienne z brzoskwinia i kwiatem pomarańczy
- Tarta czekolada/ praline pecan

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
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestników dostaje skrypt z recepturami.

Adres

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

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 lodziarskimi

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Cienkowska

E-mail a.cienkowska@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425