



## Ciasta bankietowe – 5 rodzajów w 1 dzień – Szkolenie Cukiernicze

Numer usługi 2024/07/11/46858/2218505

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

📅 01.08.2024 do 01.08.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikator projektu</b>	Kierunek - Rozwój
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Cukiernicy, pasjonaci cukiernictwa
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	7
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	31-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	10
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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

<https://www.wapas.pl/szkolenie-cukiernicze/ciasta-bankietowe/>

Na tym **jednodniowym** szkoleniu poznasz 5 ciast bankietowych wypiekanych tradycyjnie na blachach.

Jedną z najbardziej klasycznych i tradycyjnych form przygotowania poczęstunku na bankiety, jest wypiek ciast deserowych na blachach. Ciasta krojone są w kawałki poręcznej wielkości do chwycenie w rękę i zjedzenia na przysłowiowe 3 gryzy.

- **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 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 jakości 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](mailto:a.cienkowska@sempreinfo.pl)

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