



Ciasta bankietowe – 5 rodzajów w 1 dzień – Szkolenie Cukiernicze

Numer usługi 2024/07/11/46858/2218522

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
CIĄ



📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 01.08.2024 do 01.08.2024

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	31-07-2024
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

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 chwycenia w rękę i zjedzenia na przysłowiowe 3 gryzy.

W programie znajdują się następujące receptury:

- Brauni
- Czekolada-Malina
- Pistacja-Truskawka
- Mango-Kokos-Marakuja
- Opera
- **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

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

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