



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Draże czekoladowe i Nugat – Szkolenie Cukiernicze

Numer usługi 2025/06/05/181989/2796583

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 10.06.2025 do 11.06.2025

2 460,00 PLN brutto

2 000,00 PLN netto

102,50 PLN brutto/h

83,33 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana do osób pragnących rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności oraz uzyskać kompetencje w zakresie przygotowywania deserów, ciast i tortów. Cukiernicy, piekarze.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	09-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wytwarzania draży i nugatu w różnych wariantach i smakach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje wiedzę na temat struktury i budowy draży oraz zasad łączenia składników	Stosuje odpowiednie typy nadzień (np. orzechy, marcepan) do rodzaju czekolady	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje różne rodzaje draży zgodnie z recepturą i zachowaniem kolejności technologicznej	Wykonuje co najmniej 5 typów draży zgodnych ze standardem recepturowym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje efektywnie w zespole przy organizacji pracy warsztatowej	Wykonuje zadania w parze lub grupie, dzieląc się obowiązkami zgodnie z ustaleniami	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument potwierdzający kompetencję zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesu szkoleniowego od procesu walidacji.

Program

DZIEŃ 1 – DRAŻE CZEKOLADOWE

1. Powitanie i wprowadzenie do szkolenia

- Przedstawienie prowadzącego i uczestników
- Omówienie celu szkolenia i zasad pracy
- Zapoznanie z przestrzenią warsztatową

2. Wprowadzenie teoretyczne

- Charakterystyka draży: rodzaje, zastosowania, techniki
- Omówienie składników i struktur
- Wpływ tekstur i aromatów: zastosowanie liofilizatów, orzechów, marcepanu

3. Część warsztatowa – przygotowanie draży (cz. 1)

- Przygotowanie wybranych nadzień
- Technika karmelizacji orzechów i oblewania ich czekoladą
- Tworzenie pierwszych kompozycji smakowych:
 - Słony karmel-kawa
 - Karmelizowany migdał-czekolada-limonka
 - Orzech laskowy-miód
 - Marcepan-gianduja-prażynki-czekolada

4. Część warsztatowa – przygotowanie draży (cz. 2)

- Zaawansowane draże: łączenie kontrastowych składników
- Praca z przyprawami i owocami egzotycznymi
- Kompozycje:
 - Orzech nerkowca-mango-curry
 - Orzech pekan-karmel-czekolada
 - Pop corn-karmel
 - Czarna porzeczką-biała czekolada
 - Żurawina-pistacja
 - Żelka Pabana-czekolada

5. Techniki wykończeniowe i prezentacyjne

- Użycie barwników, perły, efektu matu i połysku
- Metody utrwalania i pakowania draży
- Degustacja i omówienie rezultatów

DZIEŃ 2 – NUGAT

1. Rozpoczęcie dnia – podsumowanie pracy z drażami

- Omówienie wyzwań i doświadczeń
- Przegląd receptur i wykonanych wyrobów

2. Wprowadzenie teoretyczne do nugatu/wykańczanie draży

- Historia i tradycje: Montelimar, Włochy, Hiszpania
- Składniki i ich funkcje: syrop, miód, orzechy, białka
- Temperatura gotowania syropów – zasady i wpływ na strukturę
- Zasady prażenia orzechów i łączenia z masą nugatową
- Ubijanie białek i kontrola konsystencji

3. Część warsztatowa – przygotowanie klasycznego nugatu

- Nougat Montelimar: tradycyjna receptura z migdałami i miodem
- Technika cięcia i przechowywania
- wykańczanie draży - "nabłyszczanie"

4. Część warsztatowa – przygotowanie nugatów smakowych

- Nougat Malina-Pistacja: praca z owocem i orzechami
- Nougat Pekan-Karmel: głębia smaku i balans słodczy

5. Wykończenie i degustacja nugatów

- Porównanie struktur i konsystencji
- Techniki dekoracyjne i sposób prezentacji
- Degustacja i omówienie efektów

6. Podsumowanie szkolenia

7 Walidacja

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi

Cześć teoretyczna trwa 240 min

Część praktyczna trwa 840 min

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Część teoertyczna	Igor Zaritskyi	10-06-2025	10:00	12:00	02:00
2 z 5 Czesć praktyczna	Igor Zaritskyi	10-06-2025	12:00	19:00	07:00
3 z 5 Część teoertyczna	Igor Zaritskyi	11-06-2025	10:00	12:00	02:00
4 z 5 Czesć praktyczna	Igor Zaritskyi	11-06-2025	12:00	18:30	06:30
5 z 5 Walidacja	-	11-06-2025	18:30	19:00	00:30

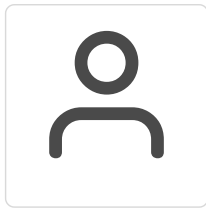
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 460,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	102,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	83,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Igor Zaritskyi

Od 2018 roku prowadzi szkolenia cukiernicze indywidualne oraz grupowe.

Superfinalista World Chocolate Masters 2022 oraz szef Akademii Warsaw Academy of Pastry Arts by Sempre, gdzie oferuje wiedzę zarówno początkującym jak i zaawansowanym cukiernikom.

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

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z recepturami.

Informacje dodatkowe

Na prośbę uczestników trener może zarządzić przerwę maksymalnie 10-15 min., usługa w przypadku zrealizowania dodatkowych przerw zostanie wydłużona.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Adres

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

Kontakt



Anna Cienkowska

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425