



Czekolada bez Tajemnic – Praliny i Batony– Szkolenie Cukiernicze

Numer usługi 2025/06/05/181989/2796608

1 845,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

167,73 PLN brutto/h

136,36 PLN netto/h

AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 11 h

📅 12.06.2025 do 12.06.2025

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	2
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	11-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wytwarzania wyrobów czekoladowych- pralin i batonów

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje wiedzę o technikach temperowania czekolady w zależności od jej rodzaju	Stosuje właściwą metodę temperowania (np. zaszczepianie) do rodzaju czekolady użytej w formie	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje formowanie i barwienie pralin z zastosowaniem masła kakaowego i natrysku	Tworzy korpus o równej grubości z wykończeniem o wysokim połysku i odpowiednim kolorem	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z informacji zwrotnej prowadzącego w celu udoskonalenia techniki	Koryguje sposób barwienia lub temperowania po uwagach instruktora	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

Część 1 – Powitanie i wprowadzenie

- Rejestracja uczestników, rozdanie fartuchów
- Przedstawienie prowadzącego i planu dnia
- Omówienie zasad pracy, BHP i organizacji stanowisk
- Krótkie wprowadzenie do historii i charakterystyki pracy z czekoladą

Część 2 – Teoria i demonstracja technik mistrzowskich

- Przegląd rodzajów czekolady: ciemna, mleczna, biała – właściwości i zastosowanie

- Sposoby temperowania czekolady (tabliczka, metoda zaszczepienia, mikrofała)
- Techniki pracy z masłem kakaowym
- Zastosowanie barwników: warstwowe nanoszenie, technika natrysku, marmurki, efekty lustrzane
- Omówienie różnych rodzajów ganache – metody na ciepło i zimno

Część 3 – Praca warsztatowa: Praliny, trufle, czekolady

- Wylanie form do pralin i tabliczek – praca z formami profesjonalnymi
- Nanoszenie wzorów i barwienie korpusów
- Przygotowanie i łączenie składników ganache z aromatami i teksturami
- Wykonanie wybranych smaków:
 - Truskawka / malina / cytryna
 - Kokos / malibu
 - Pistacja z solą
 - Creme brulee / bergamotka
 - Baileys z orzechem laskowym
 - Pâte de fruit: gruszka / yuzu

Część 4 – Batony czekoladowe

- Składanie warstw i struktur: chrupkość, ciągliwość, kremowość
- Techniki formowania i zamykania batonów
- Wykonanie batona orzechowego (mix orzechów i owoców)

Część 5 – Podsumowanie i Walidacja

- Degustacja wszystkich przygotowanych słodczy
- Omówienie efektów pracy i najczęstszych błędów
- Walidacja

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi

Część teoretyczna trwa 120 min

Część praktyczna trwa 375 min

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Część teoretyczna	Michał Iwaniuk	12-06-2025	10:00	12:00	02:00
2 z 3 Część praktyczna	Michał Iwaniuk	12-06-2025	12:00	17:45	05:45
3 z 3 Walidacja	-	12-06-2025	17:45	18:15	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 845,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	167,73 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,36 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Iwaniuk

Od 2018 roku prowadzi szkolenia cukiernicze indywidualne oraz grupowe. cukiernik od ponad 20 lat, Kreatywny Szef w Belvedere Catering. Ambasador marki Cacao Barry. Superfinalista konkursu World Chocolate Masters 2018 w Paryżu. Jest laureatem I edycji mistrzostw cukierniczych Best Pastry Chef. Zajął pierwsze miejsce w konkursie kreatywnego deseru na talerzu Master Challenge by Scholler.

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.

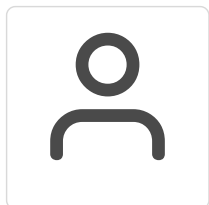
Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

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