



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★☆ 4,1 / 5

4 oceny

6 Monoporcji w świątecznym wydaniu – Szkolenie

Numer usługi 2025/09/09/181989/2994990

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 28.11.2025 do 28.11.2025

1 476,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

123,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej. • Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii. • Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe. • Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa. • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem” • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery • Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	27-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia monoporcji o charakterze świątecznym. Uczestnik poznaje receptury i techniki przygotowania bożonarodzeniowych deserów indywidualnych, uczy się pracy z musami, kremami, glazurami i dekoracjami, a także aranżacji wypieków w stylu świątecznym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia zasady przygotowania świątecznych monoporcji.	Omawia zastosowanie musów, kremów, glazur i dekoracji.	Analiza dowodów i deklaracji
Rozpoznaje tradycyjne smaki i inspiracje świąteczne w cukiernictwie.	Wymienia przykłady bożonarodzeniowych kompozycji.	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje świąteczne monoporcje krok po kroku.	Prezentuje gotowe desery o odpowiedniej strukturze i estetyce.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje techniki dekoracyjne związane z okresem świątecznym.	Wykonuje estetyczne dekoracje czekoladowe i cukrowe.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje swoją pracę przy wieloetapowych recepturach.	Efektywnie planuje czas przygotowania i wykańczania monoporcji.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje podczas warsztatów praktycznych.	Dzieli się doświadczeniem i wspiera innych w pracy zespołowej.	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia monoporcji o charakterze świątecznym. Uczestnik poznaje receptury i techniki przygotowania bożonarodzeniowych deserów indywidualnych, uczy się pracy z musami, kremami, glazurami i dekoracjami, a także aranżacji wypieków w stylu świątecznym.

Grupa docelowa szkolenia:

- Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.
- Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.
- Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

PROGRAM:

Moduł 1. Wprowadzenie do monoporcji świątecznych

- Czym jest monoporcja i dlaczego sprawdza się w ofercie sezonowej.
- Przegląd technik: musy, kremy, glazury, dekoracje.
- Świąteczne inspiracje smakowe i dekoracyjne.

Moduł 2. Przygotowanie baz do monoporcji

- Biskopki i ciasta jako baza.
- Financier, kruche ciasto, brownie.
- Stabilne kremy i musy oparte na smakach świątecznych (piernik, pomarańcza, czekolada).

Moduł 3. Bożonarodzeniowe kompozycje monoporcji – część I

- Monoporcja piernikowa z musem pomarańczowym.
- Monoporcja czekoladowo-orzechowa z glazurą rocher.
- Monoporcja waniliowo-żurawinowa z dekoracją świąteczną.

Moduł 4. Bożonarodzeniowe kompozycje monoporcji – część II

- Monoporcja makowa z musem cytrusowym.
- Monoporcja karmelowa z przyprawami korzennymi.
- Monoporcja pistacjowa z wiśniowym nadzieniem.

Moduł 5. Dekoracje i podsumowanie

- Świąteczne dekoracje: czekolada, isomalt, elementy z masy cukrowej.
- Prezentacja i degustacja deserów.
- Wręczenie certyfikatów.

Walidacja

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 3h teorii i 9h praktyki (jw.)

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Monoporcje świąteczne – inspiracje i techniki	Igor Zaryitskyi	28-11-2025	10:00	11:00	01:00
2 z 6 Ciasta, biszkopty, kremy, musy	Igor Zaryitskyi	28-11-2025	11:00	13:00	02:00
3 z 6 Piernikowa, czekoladowo-orzechowa, waniliowo-żurawinowa	Igor Zaryitskyi	28-11-2025	13:00	15:30	02:30
4 z 6 Makowa, karmelowa, pistacjowo-wiśniowa	Igor Zaryitskyi	28-11-2025	15:30	18:00	02:30
5 z 6 Dekoracje świąteczne, degustacja, certyfikaty	Igor Zaryitskyi	28-11-2025	18:00	18:45	00:45
6 z 6 Walidacja	-	28-11-2025	18:45	19:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 476,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Igor Zaryitskyi

Prowadzący szkolenie to superfinalista World Chocolate Masters 2022 oraz szef Warsaw Academy of Pastry Arts by Sempre, gdzie od kilku lat dzieli się wiedzą zarówno z początkującymi, jak i doświadczonymi cukiernikami. Jest współtwórcą autorskiej czekolady „Bio Botanica 75.3%”, stworzonej wspólnie z marką Cacao Barry – projektu, który zyskał uznanie w środowisku cukierniczym na całym świecie.

Od ponad dekady bierze udział w prestiżowych konkursach międzynarodowych, zdobywając podium m.in. w Mondial des Arts Sucres (Paryż, 2010), World Chocolate Masters preselection (Stambuł, 2013) oraz tytuł Mistrza Ukrainy w konkursie Best Ukraine Pastry Chef (Lwów, 2015). Jego osiągnięcia wieńczy reprezentowanie Polski w finale World Chocolate Masters 2022, gdzie zaprezentował swoje unikatowe spojrzenie na cukiernictwo artystyczne.

Na szkoleniach łączy wysoką wiedzę techniczną, bogate doświadczenie praktyczne oraz nieprzeciętny zmysł artystyczny, inspirując uczestników do twórczego podejścia w pracy cukierniczej.

W ostatnich 5 latach rozwijał intensywnie swoją działalność szkoleniową i konkursową na arenie międzynarodowej, stając się rozpoznawalnym ekspertem w dziedzinie czekolady i nowoczesnych technik cukierniczych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Informacje dodatkowe

- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Adres

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

Kontakt



Anna Cienkowska

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425