



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★☆ 4,1 / 5

4 oceny

Podstawy Cukiernictwa – Szkolenie

Numer usługi 2025/09/09/181989/2995064

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 08.12.2025 do 09.12.2025

2 706,00 PLN brutto

2 200,00 PLN netto

128,86 PLN brutto/h

104,76 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	07-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania klasycznych i nowoczesnych deserów cukierniczych. Uczestnik poznaje różne rodzaje ciast, kremów i glazur, uczy się technik dekoracyjnych, temperowania czekolady i montażu wielowarstwowych kompozycji. Szkolenie rozwija praktyczne umiejętności potrzebne do przygotowania zarówno tradycyjnych, jak i nowoczesnych deserów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe ciasta i kremy cukiernicze.	Wymienia rodzaje ciast (kruche, parzone, brownie, biszkopt) i kremów (patissiere, maślany, chantilly).	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia zasady temperowania czekolady i pracy z glazurami.	Opisuje różnice między polewami i technikami dekoracyjnymi.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje klasyczne i nowoczesne desery.	Prezentuje gotowe tiramisu, Pavlovą, tartę cytrynową, Opera i Foret Noire.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje techniki dekoracyjne i temperowania czekolady.	Przygotowuje estetyczne dekoracje i wykończone desery.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje pracę przy wieloetapowych recepturach.	Planuje proces od przygotowania baz po dekorację.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje podczas warsztatów praktycznych.	Dzieli się doświadczeniem i wspiera innych uczestników.	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?

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania tradycyjnych i nowoczesnych draży oraz nugatu. Uczestnik poznaje procesy temperowania i oblewania czekoladą, techniki gotowania masy nugatowej, różnorodne nadzienia i sposoby dekoracji. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne w tworzeniu kompozycji smakowych oraz przygotowywaniu estetycznych i trwałych wyrobów czekoladowych.

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. Ciasta i bazy cukiernicze

- Ciasto kruche – przygotowanie i zastosowania (tarty).
- Brownie – praca z masą czekoladową, kontrola wilgotności i struktury.
- Ciasto parzone – ptysie, technika suszenia, praca z rękawem.

Moduł 2. Klasyczne kremy i nadzienia

- Krem chantilly, krem patissiere, krem maślany.
- Ganache – przygotowanie i zastosowania.
- Panna cotta – praca z żelatyną, balans tekstury i smaku.

Moduł 3. Desery tradycyjne

- Tiramisu – klasyczny krem z mascarpone, nasączenie biszkoptów.
- Beza Pavlova – ubijanie białek, suszenie, dekoracja owocami.
- Tarta cytrynowa – przygotowanie curdu, bezy włoskiej.

Moduł 4. Techniki dekoracyjne – część I

- Podstawy dekoracji rękawem i szpatułką.
- Praca z owocami świeżymi – glazurowanie, rozmieszczenie, utrwalanie.

Moduł 5. Glazury i biszkopty czekoladowe

- Tort Opera – glazura i kremy.
- Foret Noire – czekoladowy biszkopt, fruželina, musy.

Moduł 6. Temperowanie i dekoracje czekoladowe

- Temperowanie czekolady (metoda zasiewania).
- Przygotowanie elementów dekoracyjnych: wiórki, płatki, ornamenty.

Moduł 7. Montaż deserów złożonych

- Foret Noire – kompozycja wielowarstwowa (musy, ganache, fruželina, glazura).
- Finalizacja Tortu Opera.
- Zastosowanie nowoczesnych technik wykończeniowych.

Moduł 8. Techniki dekoracyjne – część II i podsumowanie

- Precyzyjne zdobienia tortów i tart – praca nożem cukierniczym, szpatułką, rękawem.
- Prezentacja efektów pracy, degustacja i omówienie.

- 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 6h teorii i 15h 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.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Kruche, brownie, ptysie	Igor Zaritskyi	08-12-2025	10:00	12:00	02:00
2 z 9 Chantilly, patissiere, ganache, panna cotta	Igor Zaritskyi	08-12-2025	12:00	14:00	02:00
3 z 9 Tiramisu, Pavlova, tarta cytrynowa	Igor Zaritskyi	08-12-2025	14:00	16:30	02:30
4 z 9 Dekoracje owocowe i podstawowe techniki	Igor Zaritskyi	08-12-2025	16:30	18:00	01:30
5 z 9 Opera, Foret Noire – glazury, biszkopty	Igor Zaritskyi	09-12-2025	10:00	12:00	02:00
6 z 9 Temperowanie, dekoracje czekoladowe	Igor Zaritskyi	09-12-2025	12:00	14:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 9 Foret Noire, Opera – montaż i finalizacja	Igor Zaritskyi	09-12-2025	14:00	17:00	03:00
8 z 9 Precyzyjne zdobienia, degustacja, certyfikaty	Igor Zaritskyi	09-12-2025	17:00	17:30	00:30
9 z 9 Walidacja- analiza dowodów i deklaracji	-	09-12-2025	17:30	17:45	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 706,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	128,86 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,76 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Igor Zaritskyi

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