



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★☆ 4,3 / 5

6 ocen

Wielki Czekoladowy Kurs - szkolenie

Numer usługi 2025/10/22/181989/3096881

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 42 h

📅 13.04.2026 do 16.04.2026

4 182,00 PLN brutto

3 400,00 PLN netto

99,57 PLN brutto/h

80,95 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

12-04-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

42

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnej pracy z czekoladą w procesie tworzenia pralin, trufl i elementów artystycznych, z zachowaniem zasad temperowania, emulgacji, balansowania smaków i estetyki wykonania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje proces temperowania (rekrytalizacji) czekolady i jego znaczenie w produkcji pralin.	Wymienia pięć metod temperowania i określa, w jakich sytuacjach je zastosować.	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia zasady tworzenia ganache oraz czynniki wpływające na jego stabilność i trwałość.	Kasyfikuje ganache na krótko-, średnio- i długoterminowe w teście wiedzy.	Analiza dowodów i deklaracji
emperuje czekoladę przy użyciu wybranej metody, uzyskując odpowiednią strukturę i połysk.	Demonstruje poprawne temperowanie, potwierdzone przez instruktora.	Analiza dowodów i deklaracji
Dekoruje formy polikarbonowe i praliny cięte z użyciem barwników i aerografu.	Stosuje techniki malowania i polerowania form podczas ćwiczeń praktycznych.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa.	Utrzymuje porządek i stosuje zasady BHP	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 **samodzielnej pracy z czekoladą w procesie tworzenia pralin, trufl i elementów artystycznych**, z zachowaniem zasad temperowania, emulgacji, balansowania smaków i estetyki wykonania.

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:

Szkolenie ma charakter intensywnego warsztatu cukierniczego poświęconego sztuce pracy z czekoladą. Uczestnicy poznają techniki temperowania, wylewania form do pralin, barwienia, dekorowania i komponowania ganache o zróżnicowanej strukturze i trwałości. Pod okiem mistrza **Igora Zaritskiego** będą pracować z jego autorską czekoladą **Bio Botanica 75,3%**, opracowaną z Cacao Barry specjalnie na konkurs **World Chocolate Masters**.

W części teoretycznej uczestnicy zapoznają się z zasadami rekrystalizacji czekolady oraz wpływem temperatury i emulgacji na jej strukturę. Następnie przejdą do praktyki – każdy uczestnik przygotuje zestaw pralin i trufl w różnych formach oraz własną rzeźbę z czekolady.

W programie znajdują się m.in.:

- **5 sposobów temperowania (rekrystalizacji)** i ich zastosowanie w praktyce,
- **komponowanie ganache** krótko-, średnio- i długoterminowych,
- **praca z barwnikami** na bazie masła kakaowego,
- **techniki dekoracji** z użyciem aerografu i pistoletu do malowania,
- **wypełnianie i zamykanie form polikarbonowych**,
- **metody przechowywania i stabilizacji pralin**.

W części praktycznej uczestnicy wykonają kilkanaście rodzajów pralin i trufl, m.in.:

- **Trufle:** klasyczna, rum schron, Walencja (wiśnia Amarena w marcepanie pomarańczowym), karmel, mango-marakuja, pistacja sycylijska;
- **Praliny cięte:** pistacja-truskawka, mango-marakuja-wanilia, gruszka Williams-Papuasia, kokos-pabana, malina-orzech laskowy;
- **Praliny formowane:** truskawka-balsamik, yuzu-wasabi-sake, cappuccino-orzech laskowy, limonka-czarny pieprz, pomarańcza-czekolada botanica, porzeczkasłonecznik (WCM).
- Każdy uczestnik przygotowuje także własną **rzeźbę czekoladową**, w której zastosuje poznane techniki modelowania, wykańczania i dekoracji artystycznych (m.in. kwiat czekoladowy, elementy reliefowe). Szkolenie zakończy się prezentacją i degustacją wykonanych wyrobów, analizą efektów i omówieniem zasad dalszej pracy z czekoladą.

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 10h teorii i 32h 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.

Szkolenie będzie realizowane metodami interaktywnymi i aktywizującymi, rozumianymi jako metody umożliwiające uczenie się w oparciu o doświadczenie i pozwalające uczestnikom na ćwiczenie umiejętności tj:

- Dyskusja panelowa
- Metoda symulacyjna

Warunki organizacyjne- każdy uczestnik ma indywidualne stanowiska na którym wykonuje ćwiczenia praktyczne. Na stanowisku uczestnik ma wszystkie materiały i receptury potrzebne do prawidłowego przeprowadzenia ćwiczeń praktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 24

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 24 Wprowadzenie do szkolenia, omówienie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	Igor Zaryitskyi	13-04-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 24 Właściwości i charakterystyka czekolady Bio Botanica 75,3% – praca na autorskim surowcu.	Igor Zaryitskyi	13-04-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 24 Co to jest czekolada – rodzaje, skład, proces produkcji i przechowywanie.	Igor Zaryitskyi	13-04-2026	12:00	13:00	01:00
4 z 24 Temperowanie czekolady – teoria i praktyka (metody rekrystalizacji).	Igor Zaryitskyi	13-04-2026	13:00	15:00	02:00
5 z 24 Przygotowanie pierwszych ganache i trufli o różnych strukturach i smakach.	Igor Zaryitskyi	13-04-2026	15:00	17:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 24 Analiza rezultatów i utrwalenie technik.	Igor Zaryitskyi	13-04-2026	17:00	18:00	01:00
7 z 24 Zasady pracy z formami polikarbonowymi – przygotowanie, czyszczenie i polerowanie	Igor Zaryitskyi	14-04-2026	10:00	11:00	01:00
8 z 24 Praca z barwnikami kakaowymi i aerografem – techniki malowania i zdobienia form.	Igor Zaryitskyi	14-04-2026	11:00	12:00	01:00
9 z 24 Wylewanie i zamykanie pralin, tworzenie efektów kolorystycznych i połysku.	Igor Zaryitskyi	14-04-2026	12:00	13:00	01:00
10 z 24 Wykonanie pralin ciętych i formowanych w różnych kompozycjach smakowych.	Igor Zaryitskyi	14-04-2026	13:00	15:00	02:00
11 z 24 Balans smaków i tekstur – praktyczne zastosowanie w recepturach	Igor Zaryitskyi	14-04-2026	15:00	17:00	02:00
12 z 24 Omówienie błędów, prezentacja i ocena efektów.	Igor Zaryitskyi	14-04-2026	17:00	18:00	01:00
13 z 24 Tworzenie ganache o różnej trwałości i zastosowaniu (krótkie, średnie, długoterminowe)	Igor Zaryitskyi	15-04-2026	10:00	11:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 24 Formowanie i dekorowanie truflí – klasyczne i nowoczesne podejścia.	Igor Zaryitskyi	15-04-2026	11:00	12:00	01:00
15 z 24 Tabliczki czekoladowe z owocami i orzechami – projektowanie i wykonanie.	Igor Zaryitskyi	15-04-2026	12:00	13:00	01:00
16 z 24 Dekoracje powierzchniowe i detale artystyczne z czekolady.	Igor Zaryitskyi	15-04-2026	13:00	15:00	02:00
17 z 24 Praca z aerografem i barwnikami w kontekście dużych form.	Igor Zaryitskyi	15-04-2026	15:00	17:00	02:00
18 z 24 Utrwalanie technik temperowania i wylewania.	Igor Zaryitskyi	15-04-2026	17:00	18:00	01:00
19 z 24 Wprowadzenie do rzeźby czekoladowej – planowanie projektu, dobór kształtów i proporcji.	Igor Zaryitskyi	16-04-2026	10:00	11:00	01:00
20 z 24 Modelowanie elementów rzeźby – podstawy, łączenie, utrwalanie.	Igor Zaryitskyi	16-04-2026	11:00	12:00	01:00
21 z 24 Tworzenie kwiatów i elementów dekoracyjnych z czekolady.	Igor Zaryitskyi	16-04-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 24 Budowa indywidualnej rzeźby czekoladowej pod okiem instruktora.	Igor Zaryitskyi	16-04-2026	13:00	15:00	02:00
23 z 24 Wykańczanie i prezentacja prac – analiza kompozycji, barwy i formy.	Igor Zaryitskyi	16-04-2026	15:00	17:00	02:00
24 z 24 Walidacja	-	16-04-2026	17:00	17:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 182,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	99,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	80,95 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

Warunki uczestnictwa

Uczestnik musi uczestniczyć w minimum 80% czasu trwania usługi. potwierdzone własnoręcznym podpisem na liście obecności.

Jedyny warunek uczestnictwa to pełnoletność. innych wymogów względem uczestnika nie ma

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.

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

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Adres

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

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425