



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★☆ 4,1 / 5

4 oceny

Bukiety z kwiatów cukrowych – szkolenie cukiernicze

Numer usługi 2025/11/14/181989/3147876

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 17.02.2026 do 19.02.2026

4 428,00 PLN brutto

3 600,00 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	16-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania realistycznych kwiatów i kompozycji florystycznych z masy cukrowej, z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi, technik formowania oraz barwienia. Uczestnik po szkoleniu potrafi opracować pojedyncze elementy kwiatowe (pąki, płatki, liście), nadać im naturalny kształt i kolor, a następnie złożyć je w estetyczne bukiety i dekoracje cukiernicze, zgodne z zasadami sztuki dekoratorskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje wiedzę o rodzajach past cukrowych i barwników do tworzenia elementów kwiatowych.	Rozróżnia i charakteryzuje zastosowanie poszczególnych past i barwników w kontekście dekoracji.	Analiza dowodów i deklaracji
Analizuje etapy procesu tworzenia kwiatów cukrowych od formowania po kompozycję.	Opisuje i wyjaśnia kolejność działań w przygotowaniu realistycznych dekoracji kwiatowych.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje pojedyncze elementy kwiatowe (pąki, płatki, liście) z pasty cukrowej.	Prezentuje uformowane elementy z zachowaniem naturalnych proporcji i kształtów.	Analiza dowodów i deklaracji
Korzysta z narzędzi i technik barwienia do nadawania kwiatom realistycznych odcieni.	Dobiera i aplikuje odpowiednie techniki kolorowania, uzyskując estetyczne efekty.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje własną pracę przy tworzeniu dekoracji kwiatowych, dbając o estetykę i porządek stanowiska	Utrzymuje właściwy układ materiałów i narzędzi, zapewniając sprawny przebieg działań.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje z innymi uczestnikami przy tworzeniu kompozycji florystycznych.	Udziela wsparcia i dzieli się doświadczeniem podczas pracy zespołowej nad kompozycjami.	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 wykonywania realistycznych kwiatów i kompozycji florystycznych z masy cukrowej, z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi, technik formowania oraz barwienia. Uczestnik po szkoleniu potrafi opracować pojedyncze elementy kwiatowe (pąki, płatki, liście), nadać im naturalny kształt i kolor, a następnie złożyć je w estetyczne bukiety i dekoracje cukiernicze, zgodne z zasadami sztuki dekoratorskiej.

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. Podstawy materiałowe i narzędziowe

- Rodzaje past cukrowych i barwników.
- Narzędzia i akcesoria do tworzenia kwiatów.
- Przygotowanie masy kwiatowej i zasady pracy.

Moduł 2. Formowanie części kwiatowych – wprowadzenie

- Tworzenie rdzenia, słupków i pręcików.
- Ćwiczenie precyzji manualnej.
- Suszenie podstawowych elementów.

Moduł 3. Płatki i liście – formowanie i kształtowanie

- Użycie drutów, foremek i frezów.
- Tworzenie płatków i liści o naturalnym kształcie.
- Wykorzystanie wycisków silikonowych.

Moduł 4. Techniki barwienia – podstawy

- Barwienie farbami żelowymi i suchymi.
- Nadawanie cieniowania i głębi.
- Zasady mieszania kolorów.

Moduł 5. Malowanie aerografem i detale kolorystyczne

- Malowanie płatków i liści aerografem.
- Tworzenie efektów tonalnych.
- Realistyczne detale kolorystyczne.

Moduł 6. Suszenie i przygotowanie elementów do składania

- Suszenie elementów kwiatowych.
- Zabezpieczanie kolorów.
- Przygotowanie części kwiatowych do montażu.

Moduł 7. Składanie kwiatów – pierwsze kompozycje

- Skręcanie płatków i liści w gałązki.
- Częściowe składanie kwiatów.
- Łączenie elementów w proste układy.

Moduł 8. Tworzenie bukietów i kompozycji

- Zasady komponowania bukietów.
- Balans kolorystyczny i proporcje.
- Końcowe malowanie barwnikami suchymi.

Moduł 9. Prezentacja prac i podsumowanie

- Prezentacja wykonanych bukietów.
- Analiza efektów pracy uczestników.
- Podsumowanie szkolenia i wskazówki do dalszej praktyki.

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 26h 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: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Podstawy materiałowe i narzędziowe	Maria Shramko	17-02-2026	10:00	13:00	03:00
2 z 10 Formowanie części kwiatowych – wprowadzenie	Maria Shramko	17-02-2026	13:00	16:00	03:00
3 z 10 Płatki i liście – formowanie i kształtowanie	Maria Shramko	17-02-2026	16:00	19:00	03:00
4 z 10 Techniki barwienia – podstawy	Maria Shramko	18-02-2026	10:00	13:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 10 Malowanie aerografem i detale kolorystyczne	Maria Shramko	18-02-2026	13:00	16:00	03:00
6 z 10 Suszenie i przygotowanie elementów do składania	Maria Shramko	18-02-2026	16:00	19:00	03:00
7 z 10 Składanie kwiatów – pierwsze kompozycje	Maria Shramko	19-02-2026	10:00	13:00	03:00
8 z 10 Tworzenie bukietów i kompozycji	Maria Shramko	19-02-2026	13:00	17:00	04:00
9 z 10 Prezentacja prac i podsumowanie	Maria Shramko	19-02-2026	17:00	18:30	01:30
10 z 10 Walidacja	-	19-02-2026	18:30	19:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 428,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1



Maria Shramko

Prowadząca szkolenie to wybitna mistrzyni cukiernictwa, w ciągu ostatnich 5 lat wielokrotnie nagradzana na arenie międzynarodowej – zdobywczyni 11 złotych medali w prestiżowych konkursach branżowych oraz sześciokrotna złota medalistka olimpijska. Od 5 lat aktywnie pełni funkcję międzynarodowego sędziego w strukturach World Association of Chefs' Societies, co potwierdza jej autorytet i najwyższe kwalifikacje zawodowe.

Jako członek honorowy 17 stowarzyszeń kulinarnych z różnych krajów, od lat współtworzy międzynarodowe środowisko cukiernicze, dzieląc się wiedzą i doświadczeniem z profesjonalistami na całym świecie. W ostatnich latach prowadzi liczne szkolenia i warsztaty dla cukierników, w tym z zakresu tworzenia dekoracji kwiatowych z masy cukrowej, rozwijając kompetencje praktyczne i artystyczne uczestników. Jej pasja do cukiernictwa, połączona z ogromnym talentem, sprawia, że każde szkolenie jest inspirującym spotkaniem, pełnym praktycznych wskazówek i sprawdzonych technik wykorzystywanych na najwyższym światowym poziomie.

W ostatnich 5 latach zdobyła bogate doświadczenie w pracy szkoleniowej, międzynarodowym sędziowaniu oraz praktyce konkursowej, dzięki czemu posiada unikalną perspektywę łączącą wiedzę teoretyczną z umiejętnościami praktycznymi, które przekazuje uczestnikom w przystępny i inspirujący sposób

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