



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★☆ 4,1 / 5

4 oceny

Słodki Stół dla Początkujących – Szkolenie

Numer usługi 2025/11/14/181989/3147881

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 19.01.2026 do 20.01.2026

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

146,43 PLN brutto/h

119,05 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	18-01-2026
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 planowania, przygotowywania i prezentacji słodkiego stołu na różne okazje. Uczestnik zdobywa wiedzę na temat organizacji pracy, transportu i przechowywania deserów, kalkulacji porcji i tworzenia menu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje zasady tworzenia i organizacji słodkiego stołu.	Wymienia elementy planowania, transportu, przechowywania i kalkulacji porcji.	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia techniki przygotowania i dekoracji deserów używanych w słodkim stole.	Opisuje różnice między metodami (torty, monoporcje, bezy, tarty) i ich zastosowanie.	Analiza dowodów i deklaracji
Komponuje spójne menu i aranżację słodkiego stołu.	Dobiera desery i dekoracje w taki sposób, aby uzyskać harmonijny efekt wizualny i smakowy.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje różnorodne desery przeznaczone na słodki stół (torty, tarty, monoporcje, makaroniki, bezy, cake pops).	Prezentuje gotowe desery o prawidłowej strukturze, smaku i estetyce.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje pracę podczas przygotowywania słodkiego stołu.	Planuje kolejność działań i utrzymuje porządek na stanowisku pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje w zespole przy przygotowywaniu i aranżacji deserów.	Wymienia się doświadczeniem i wspiera innych uczestników w trakcie warsztatów.	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 planowania, przygotowywania i prezentacji słodkiego stołu na różne okazje. Uczestnik zdobywa wiedzę na temat organizacji pracy, transportu i przechowywania deserów, kalkulacji porcji i tworzenia menu.

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 słodkiego stołu

- Zasady tworzenia koncepcji słodkiego stołu.
- Organizacja pracy, dobór sprzętu i narzędzi.
- Transport i przechowywanie deserów.
- Kalkulacja porcji na osobę i dopasowanie asortymentu do wydarzenia.

Moduł 2. Torty i tarty

- Tort Truskawka/Mascarpone/Trawa Cytrynowa – przygotowanie i dekoracja.
- Tarta Earl Grey/Figa – łączenie smaków i tekstur.

Moduł 3. Monoporcje – część I

- Monoporcja Kwiat Pomarańczy/Brzoskwinia.
- Monoporcja Wiśnia/Czekolada.

Moduł 4. Małe formy – ptysie, makaroniki, cake pops

- Płyś Jabłko/Pecan.
- Makaronik Matcha – stabilność bezy i nadzienia.
- Cake pops Brownie/Marakuja – przygotowanie i dekoracja.

Moduł 5. Bezy, panna cotta i tartoletki

- Beza Kokos/Rum – stabilność i estetyka.
- Panna Cotta Malina/Mango – technika warstwowa.
- Tartoletka Ananas/Pistacja – wykończenie i dekoracja.

Moduł 6. Prezentacja słodkiego stołu

- Komponowanie menu i spójność wizualna.
- Techniki dekoracyjne w aranżacji stołu.
- Organizacja pracy i zarządzanie zasobami.
- Degustacja, analiza smaków i tekstur.

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.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Wprowadzenie do słodkiego stołu	Krystian Sak	19-01-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 7 Torty i tarty	Krystian Sak	19-01-2026	12:00	15:00	03:00
3 z 7 Monoporcje – część I	Krystian Sak	19-01-2026	15:00	18:00	03:00
4 z 7 Małe formy	Krystian Sak	20-01-2026	10:00	13:00	03:00
5 z 7 Bezy, panna cotta i tartoletki	Krystian Sak	20-01-2026	13:00	16:00	03:00
6 z 7 Prezentacja stołu	Krystian Sak	20-01-2026	16:00	17:30	01:30
7 z 7 Walidacja	-	20-01-2026	17:30	17:45	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

146,43 PLN

Koszt osobogodziny netto

119,05 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Sak

Prowadzący szkolenie to utalentowany cukiernik, którego pasja do gastronomii rozwinęła się już w czasach szkolnych, gdy rozpoczął naukę w technikum żywienia. Szybko odkrył, że jego prawdziwym powołaniem jest cukiernictwo i od tamtej pory konsekwentnie podąża tą ścieżką zawodową.

Doświadczenie zdobywał, pracując w ekskluzywnym Hotelu Warszawa, gdzie doskonalił swoje umiejętności pod okiem doświadczonych mistrzów cukiernictwa oraz realizował oczekiwania wymagających klientów. Równolegle rozwijał karierę konkursową, regularnie odnosząc sukcesy na prestiżowych zawodach cukierniczych: 2. miejsce w WorldSkills Poland (2019), 3. miejsce w Expo Sweet (2020), 1. miejsce w Mistrzostwach Polski na Pralinę (2022) oraz 2. miejsce w Debic Pastry Cup (2023).

W ostatnich 5 latach prowadzi szkolenia i warsztaty dla osób początkujących oraz profesjonalistów, dzieląc się wiedzą i technikami tworzenia nowoczesnych deserów, pralin oraz tortów. Łączy wysokie kompetencje techniczne z kreatywnością i pasją, inspirując uczestników do rozwijania własnych umiejętności w duchu profesjonalnego cukiernictwa.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrytp 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.

Usługa jest zwolniona z podatku VAT na podstawie **Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14**

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne produkty, sprzęt i akcesoria kuchenne.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej pracowni kulinarnej, spełniającej wymagane standardy higieny i bezpieczeństwa.

Liczebność grupy jest ograniczona, aby zapewnić komfort pracy i indywidualne podejście trenera.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

Pełnoletność

Adres

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

Kontakt



Anna Cienkowska

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425