



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★☆ 4,3 / 5

6 ocen

Tradycyjne Wypieki – Szkolenie

Numer usługi 2025/11/14/181989/3147893

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 09.03.2026 do 10.03.2026

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

170,83 PLN brutto/h

138,89 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

08-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

18

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania tradycyjnych wypieków cukierniczych. Uczestnik poznaje klasyczne receptury ciast i ciastek, uczy się pracy z ciastem drożdżowym, kruchym i biszkoptowym oraz przygotowania kremów i nadziei. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne w zakresie wypieku, dekoracji i przechowywania tradycyjnych słodkości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje tradycyjne receptury cukiernicze i techniki ich przygotowania.	Wymienia rodzaje ciast i opisuje różnice między nimi.	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia zasady wypieku ciast drożdżowych, serników i makowców.	Omawia procesy przygotowania, pieczenia i dekoracji.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje tradycyjne wypieki krok po kroku według receptur.	Prezentuje gotowe ciasta o odpowiedniej strukturze i smaku.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje klasyczne techniki dekoracyjne.	Przygotowuje estetyczne wypieki zgodne z recepturą	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje pracę podczas wieloetapowych wypieków	Planuje kolejność działań i utrzymuje porządek pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje podczas warsztatów.	Wspiera innych uczestników i wymienia się doświadczeniem.	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 wypieków cukierniczych. Uczestnik poznaje klasyczne receptury ciast i ciastek, uczy się pracy z ciastem drożdżowym, kruchym i biszkoptowym oraz przygotowania kremów i nadzień. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne w zakresie wypieku, dekoracji i przechowywania tradycyjnych słodkości.

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 tradycyjnych wypieków

- Rodzaje ciast i techniki przygotowania.
- Przegląd podstawowych receptur i tradycji cukierniczej.

Moduł 2. Ciasto kruche i tarty

- Przygotowanie ciasta kruchego – zasady i najczęstsze błędy.
- Wypiek tartę owocowej.
- Dekoracje tart.

Moduł 3. Biszkopty i klasyczne kremy

- Przygotowanie stabilnego biszkoptu.
- Krem śmietanowy i klasyczny krem budyniowy.
- Łączenie biszkoptu z kremem – ciasto przekładane.

Moduł 4. Bezy i rolady

- Beza francuska i włoska – różnice i zastosowania.
- Rolada biszkoptowa z kremem.
- Dekoracyjne wykończenie wypieków.

Moduł 5. Ciasto drożdżowe i tradycyjne placki

- Drożdżówka z kruszonką.
- Placek drożdżowy z owocami.
- Pielęgnacja ciasta drożdżowego i techniki wyrastania.

Moduł 6. Serniki i makowce

- Sernik pieczony tradycyjny.
- Makowiec zawijany – przygotowanie masy makowej.
- Techniki wypieku ciast z nadzieniem.

Moduł 7. Babki i ciasta świąteczne

- Babka piaskowa i babka drożdżowa.
- Klasyczne wypieki świąteczne.
- Wykończenie: lukry i polewy.

Moduł 8. Prezentacja i podsumowanie

- Finalne dekoracje i aranżacja wypieków.

- Degustacja i analiza smaków.
- 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 4h teorii i 14h 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 cukiernicze realizowane jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących, które umożliwiają uczestnikom praktyczne nabycie umiejętności. Podczas szkolenia cukierniczego stawiamy na praktykę i zaangażowanie uczestników. Każdy pracuje przy własnym stanowisku, krok po kroku przygotowując wypieki i desery. Trener najpierw pokazuje technikę, tłumaczy na co zwrócić uwagę, a następnie uczestnicy sami powtarzają zadania – od wyrabiania ciasta po dekorację gotowych wyrobów. Ważnym elementem jest wspólne omawianie efektów, wymiana doświadczeń i rozwiązywanie typowych problemów, które pojawiają się w pracy cukiernika. Dzięki temu uczestnicy uczą się nie tylko od prowadzącego, ale też od siebie nawzajem.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Rodzaje ciast, tradycje, techniki	Michał Iwaniuk	09-03-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 9 Ciasto kruche, tarty owocowe, dekoracje	Michał Iwaniuk	09-03-2026	11:00	13:00	02:00
3 z 9 Biszkopt, kremy klasyczne, ciasta przekładane	Michał Iwaniuk	09-03-2026	13:00	15:30	02:30
4 z 9 Bezy francuskie i włoskie, rolady	Michał Iwaniuk	09-03-2026	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 9 Drożdżówka, placek drożdżowy, techniki wyrastania	Michał Iwaniuk	10-03-2026	10:00	12:00	02:00
6 z 9 Sernik tradycyjny, makowiec zawijany	Michał Iwaniuk	10-03-2026	12:00	14:00	02:00
7 z 9 Babki, klasyczne ciasta świąteczne, lukry	Michał Iwaniuk	10-03-2026	14:00	15:45	01:45
8 z 9 Dekoracje, degustacja, certyfikaty	Michał Iwaniuk	10-03-2026	15:45	16:15	00:30
9 z 9 Walidacja	-	10-03-2026	16:15	16:30	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	170,83 PLN
Koszt osobogodziny netto	138,89 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Iwaniuk

Jeden z najbardziej utytułowanych polskich cukierników młodego pokolenia. Były kreatywny Szef w Belvedere Catering oraz chef w Airport Hotel Okęcie, od 2014 roku odpowiedzialny za kreację marki

Czekolada Café. Regionalny World Chocolate Master Akademii Czekolady Barry Callebaut, laureat tytułu Best Pastry Chef 2016 oraz superfinalista World Chocolate Masters 2018 w Paryżu.

Autor autorskiej czekolady Mazovia – Or Noir, powstałej w ramach przygotowań do WCM, wyróżniającej się głębokim smakiem, nutą owoców leśnych i aromatem czerwonych kwiatów. Współautor książek „Kreacje” i „Kreacje Świąteczne”, a także współtwórca i współwłaściciel autorskiej cukierni Mazovia Patisserie w hotelu Hilton w Warszawie.

Od lat prowadzi szkolenia i masterclassy dla profesjonalistów oraz pasjonatów cukiernictwa, specjalizując się w deserach w formie monoporcji, konfekcji czekoladowej oraz tortach artystycznych. Jako technolog i artysta łączy ogromną wiedzę, perfekcyjną technikę oraz wyjątkowe wyczucie estetyki. W ostatnich 5 latach intensywnie rozwija działalność szkoleniową w Polsce i za granicą, przekazując uczestnikom doświadczenie zdobyte podczas pracy na najwyższym poziomie światowego cukiernictwa. Posiada kwalifikacje i doświadczenie zawodowe nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą rozpoczęcia realizacji usługi rozwojowej wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.

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.

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.

Wymagana jest Pełnoletność

Adres

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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425