



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★☆ 4,3 / 5

6 ocen

6 Serników w 1 dzień – Szkolenie

Numer usługi 2025/11/14/181989/3147926

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 11 h

📅 02.03.2026 do 02.03.2026

1 476,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

134,18 PLN brutto/h

109,09 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

01-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

11

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowywania nowoczesnych serników w różnych wariantach smakowych i technologicznych, z wykorzystaniem technik pieczenia i chłodzenia, składników o zróżnicowanej strukturze oraz dodatków dekoracyjnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rodzaje serników (pieczone, na zimno, nowoczesne) i ich zastosowanie.	Wymienia różnice w składzie i metodzie przygotowania w teście wiedzy.	Analiza dowodów i deklaracji
Opisuje zasady doboru dodatków i spodów do różnych typów serników.	Dopasowuje odpowiedni spód lub dekorację do rodzaju masy serowej.	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje masę serową o odpowiedniej konsystencji, uwzględniając technikę wypieku lub chłodzenia.	Demonstruje poprawne przygotowanie masy w ćwiczeniu praktycznym.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje sześć rodzajów serników z zachowaniem technologii i estetyki:	Prezentuje każdy deser zgodnie z recepturą i zasadami równowagi smaków.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa.	Utrzymuje czystość i porządek w trakcie zajęć.	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 przygotowywania nowoczesnych serników w różnych wariantach smakowych i technologicznych**, z wykorzystaniem technik pieczenia i chłodzenia, składników o zróżnicowanej strukturze oraz dodatków dekoracyjnych.

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 praktyczny i obejmuje kompleksowe przygotowanie nowoczesnych serników w różnych wariantach smakowych, teksturach i technikach wykonania. Uczestnicy poznają zarówno klasyczne, jak i nowoczesne metody tworzenia mas serowych, spodów, kremów i dekoracji.

W części teoretycznej omówione zostaną zasady doboru składników, wpływ rodzaju sera i tłuszczu na strukturę wypieku, a także techniki stabilizacji masy serowej i kontrolowania temperatury pieczenia oraz chłodzenia. Następnie uczestnicy przejdą do części warsztatowej, w której samodzielnie przygotowują i udekorują sześć nowoczesnych serników, łączących tradycję z nowatorskim podejściem do smaku i formy.

W programie:

- **Sernik Pistacja / Chrupka Dubajska / Malina** – połączenie delikatnego kremu serowego z chrupiącą bazą i owocowym akcentem,
- **Sernik Baskijski Karmel / Pecan** – klasyczny wypiek z charakterystyczną karmelizowaną powierzchnią,
- **Sernik Camemberte z Morelą** – połączenie sera dojrzewającego z owocową słodyczą,
- **Sernik Matcha** – wariacja o wyrazistym, herbacianym aromacie,
- **Sernik Yuzu / Mandarynka** – lekki, cytrusowy deser w stylu nowoczesnego cukiernictwa,
- **Sernik Lotus** – kremowy deser inspirowany popularnym ciasteczkiem karmelowym.

Uczestnicy poznają sposoby tworzenia różnorodnych spodów (kruche, biszkoptowe, bezowe) oraz wykańczania serników przy użyciu glazur, kremów i dekoracji z owoców, orzechów i polew czekoladowych.

Podczas szkolenia omówione zostaną także praktyczne aspekty organizacji pracy w cukierni – planowanie produkcji, przechowywanie i transport deserów. Zajęcia zakończą się degustacją, analizą tekstur i smaków oraz omówieniem efektów pracy.

Na koniec szkolenia zostanie przeprowadzona 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 2h teorii i 9h 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: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Wprowadzenie do szkolenia, omówienie celów, zasad i trendów w nowoczesnym cukiernictwie. Charakterystyka serników pieczonych i niepieczonych, analiza surowców.	Krystian Sak	02-03-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 6 Przygotowanie mas serowych: dobór sera, tłuszczu, cukru, składników smakowych. Techniki mieszania i łączenia składników.	Krystian Sak	02-03-2026	09:30	11:00	01:30
3 z 6 Przygotowanie i wypiek pierwszych serników	Krystian Sak	02-03-2026	11:00	13:30	02:30
4 z 6 Praca nad kolejnymi recepturami	Krystian Sak	02-03-2026	13:30	15:30	02:00
5 z 6 Przygotowanie i dekoracja deserów	Krystian Sak	02-03-2026	15:30	17:00	01:30
6 z 6 Walidacja	-	02-03-2026	17:00	17:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 476,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	134,18 PLN
Koszt osobogodziny netto	109,09 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Sak

Pastry Chef z wieloletnim doświadczeniem zawodowym, którego pasja do cukiernictwa narodziła się już w okresie nauki w technikum żywienia. Od początku swojej kariery konsekwentnie rozwijał umiejętności, specjalizując się w nowoczesnych technikach cukierniczych i kreowaniu deserów o wysokim poziomie estetyki.

Swoje doświadczenie zdobywał w ekskluzywnym Hotelu Warszawa, gdzie pracował u boku doświadczonych cukierników, doskonaląc warsztat i umiejętność tworzenia deserów dla najbardziej wymagających gości. Regularnie uczestniczy w prestiżowych konkursach branżowych, gdzie wielokrotnie zdobywał miejsca na podium:

2 miejsce WorldSkills Poland (2019),

3 miejsce Expo Sweet (2020),

1 miejsce Mistrzostwa Polski na Pralinę (2022),

2 miejsce Debic Pastry Cup (2023).

Jego styl pracy łączy precyzję rzemieślniczą z artystycznym podejściem do cukiernictwa. W szkoleniach kładzie nacisk na zrozumienie procesów technologicznych i rozwój kreatywności uczestników.

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 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