



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★☆ 4,1 / 5

4 oceny

Bezowe Torty i Monoporcje – Szkolenie

Numer usługi 2025/11/14/181989/3148125

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 06.01.2026 do 06.01.2026

1 845,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

153,75 PLN brutto/h

125,00 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	05-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowania trzech rodzajów bezy (francuskiej, włoskiej, szwajcarskiej) oraz komponowania nowoczesnych deserów na ich bazie. Uczestnik nauczy się właściwej technologii ubijania i stabilizowania mas białkowych, pracy z kremami, owocami i dodatkami o różnej kwasowości, a także tworzenia monoporcji z zachowaniem zasad estetyki i balansu smaków.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia różnice technologiczne między bezą francuską, włoską i szwajcarską.	Opisuje sposób przygotowania każdej bezy oraz wskazuje ich zastosowanie w deserach.	Analiza dowodów i deklaracji
Charakteryzuje zasady stabilizacji białek i najczęstsze błędy w przygotowaniu bezy.	Wymienia błędy (np. płacz bezy, krystalizacja cukru) i określa sposoby ich unikania.	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje stabilną masę bezową zgodnie z wybraną techniką.	Wykonuje bezę we wskazanym typie, zachowując właściwą temperaturę, konsystencję i strukturę.	Analiza dowodów i deklaracji
Tworzy nowoczesny deser na bazie bezy z wykorzystaniem kremów i owoców.	Dobiera komponenty smakowe i wykonuje warstwowy deser zgodnie z recepturą.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa cukierniczego.	Stosuje prawidłową organizację pracy oraz higienę narzędzi i surowców.	Analiza dowodów i deklaracji
Dbą o estetykę wykonania monoporcji i racjonalne wykorzystanie surowców.	Uzasadnia wybór formy podania i dekoracji.	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 przygotowania trzech rodzajów bezy (francuskiej, włoskiej, szwajcarskiej) oraz komponowania nowoczesnych deserów na ich bazie. Uczestnik nauczy się właściwej technologii ubijania i stabilizowania mas białkowych, pracy z kremami, owocami i dodatkami o różnej kwasowości, a także tworzenia monoporcji z zachowaniem zasad estetyki i balansu smaków.

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:

1. Podstawy technologii bez

- różnice między bezą francuską, włoską i szwajcarską
- stabilizacja białek, proporcje cukru, temperatura
- najczęstsze błędy i ich korekta

2. Przygotowanie mas bezowych

- ubijanie i stabilizowanie piany
- praca z syropem cukrowym
- suszenie i pieczenie bez

3. Kompozycje smakowe i kremy

- praca z owocami egzotycznymi
- balans słodczy i kwasowości
- kremy: mascarpone, waniliowe, cytrusowe

4. Przygotowanie monoporcji (4 desery)

- Yuzu–Mango–Wanilia–Bergamotka
- Mango–Marakuja–Malina–Mascarpone
- Pistacja–Poziomka–Wanilia
- Cytryna–Limonka–Mascarpone–Bergamotka

5. Dekoracja i prezentacja

- wykończenia cukiernicze

- techniki dekoracyjne
- finalny montaż monoporcji

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 3h 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.

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: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie, teoria trzech rodzajów bezy	Igor Zaryitskyi	06-01-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 8 Przygotowanie mas bezowych	Igor Zaryitskyi	06-01-2026	10:00	11:30	01:30
3 z 8 Suszenie, stabilizacja i praca warsztatowa	Igor Zaryitskyi	06-01-2026	11:30	13:00	01:30
4 z 8 Kompozycje smakowe, praca z kremami	Igor Zaryitskyi	06-01-2026	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 8 Wykonanie czterech monoporcji	Igor Zaryitskyi	06-01-2026	14:00	16:00	02:00
6 z 8 Dekoracje i finalne wykończenia	Igor Zaryitskyi	06-01-2026	16:00	17:00	01:00
7 z 8 Prezentacja, degustacja, omówienie efektów	Igor Zaryitskyi	06-01-2026	17:00	17:45	00:45
8 z 8 Walidacja	-	06-01-2026	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 845,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Igor Zaryitskyi

Prowadzący szkolenie to superfinałista World Chocolate Masters 2022 oraz szef Warsaw Academy of Pastry Arts by Sempres, 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.

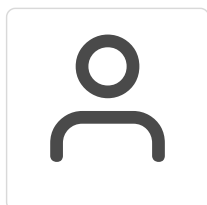
Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

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