



6 Monoporcji w 1 dzień – Szkolenie Cukiernicze

Numer usługi 2026/01/09/181989/3247019

1 476,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

123,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★☆ 4,3 / 5

6 ocen

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 03.02.2026 do 03.02.2026

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

02-02-2026

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 tworzenia nowoczesnych monoporcji i tart z wykorzystaniem zarówno tradycyjnych, jak i innowacyjnych receptur cukierniczych. Uczestnik opanowuje przygotowanie różnych rodzajów ciast, musów, kremów i nadzień owocowych, a następnie łączy je w kompozycje oparte na kontrastach smakowych i teksturalnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje rodzaje biszkoptów, ciast kruchych oraz musów wykorzystywanych w nowoczesnym cukiernictwie	Wymienia cechy charakterystyczne poszczególnych baz cukierniczych i wskazuje ich zastosowanie w monoporcjach.	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia techniki wykończeniowe stosowane przy monoporcjach (zamszowanie, polewy, glazura).	Opisuje różnice między technikami dekoracyjnymi i podaje przykłady ich zastosowania.	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje monoporcje z wykorzystaniem nowoczesnych form silikonowych.	Prezentuje gotowe desery zachowując właściwe proporcje, kształt i estetykę.	Analiza dowodów i deklaracji
Dobiera musy, kremy i nadzienia owocowe do określonych receptur.	Komponuje elementy deseru w taki sposób, aby uzyskać spójność smakową i teksturalną.	Analiza dowodów i deklaracji
Planuje własną pracę w trakcie przygotowywania monoporcji.	Organizuje stanowisko i kolejność działań, dbając o porządek i efektywność pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestniczy aktywnie w pracy zespołowej podczas warsztatów.	Wymienia się doświadczeniem i wspiera innych uczestników w realizacji receptur	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 tworzenia nowoczesnych monoporcji i tart z wykorzystaniem zarówno tradycyjnych, jak i innowacyjnych receptur cukierniczych. Uczestnik opanowuje przygotowanie różnych rodzajów ciast, musów, kremów i nadzień owocowych, a następnie łączy je w kompozycje oparte na kontrastach smakowych i teksturalnych. .

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 nowoczesnego cukiernictwa

- Omówienie połączeń smakowych i teksturalnych w monoporcjach.
- Organizacja pracy i przygotowanie stanowiska.

Moduł 2. Podstawy ciast i spody do monoporcji

- Przygotowanie różnych rodzajów biszkoptów.
- Wypiek ciasta kruchego i tarty.

Moduł 3. Musy, kremy i nadzienia owocowe

- Wykonanie musów owocowych i czekoladowych.
- Przygotowanie kremów cukierniczych i nadzień.

Moduł 4. Formowanie monoporcji

- Wykorzystanie form silikonowych.
- Łączenie ciast, musów i nadzień w jedną kompozycję.

Moduł 5. Techniki wykończeniowe

- Zamszowanie powierzchni deserów.
- Polewa czekoladowa.
- Lustrzana glazura.

Moduł 6. Realizacja receptur

- Wanilia–Truskawka.
- Tarta Malina–Pistacja.
- Foret Noir.
- Grejpfrut.
- Gruszka–Kajmak.
- Kokos–Mango–Marakuja.

Moduł 7. Prezentacja i degustacja

- Prezentacja wykonanych deserów.
- Analiza smaku, tekstury i estetyki.

- Podsumowanie szkolenia.

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 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: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie do nowoczesnego cukiernictwa	Igor Zaryitskyi	03-02-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 8 Podstawy ciast i spody do monoporcji	Igor Zaryitskyi	03-02-2026	10:00	11:00	01:00
3 z 8 Musy, kremy i nadzienia owocowe	Igor Zaryitskyi	03-02-2026	11:00	12:30	01:30
4 z 8 Formowanie monoporcji	Igor Zaryitskyi	03-02-2026	12:30	14:00	01:30
5 z 8 Techniki wykończeniowe	Igor Zaryitskyi	03-02-2026	14:00	16:30	02:30
6 z 8 Realizacja receptur	Igor Zaryitskyi	03-02-2026	16:30	18:00	01:30
7 z 8 Prezentacja i degustacja	Igor Zaryitskyi	03-02-2026	18:00	18:30	00:30
8 z 8 Walidacja	-	03-02-2026	18:30	18:45	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	123,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 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 Sempre, 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

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