Możliwość dofinansowania

SZKOLENIA DOKSZTAŁCANIA I DOSKONALENIA KADR KURSOR SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNO

OŚRODEK SZKOLENIA DOKSZTAŁCANIA I DOSKONALENIA KADR KURSOR SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

4,6 / 5

528 ocen

FOOD florystyka

Numer usługi 2026/01/13/30963/3255049

2 000,00 PLN brutto
2 000,00 PLN netto
125,00 PLN brutto/h
125,00 PLN netto/h

Lublin / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
16 h
26.02.2026 do 10.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Artystyczne
Grupa docelowa usługi	• **Osoby zainteresowane rozpoczęciem kariery w florystyce** – kurs dla osób bez doświadczenia, chcących nauczyć się tworzenia kompozycji kwiatowych i dekoracji. • **Początkujący i doświadczeni floryści** – osoby pracujące w zawodzie, chcące poszerzyć swoje umiejętności i poznać nowe techniki. • **Osoby z branży dekoracyjnej i eventowej** – kurs dla tych, którzy zajmują się dekoracją wnętrz, organizacją eventów i chcą dodać florystykę do swojej oferty. • **Miłośnicy kwiatów i roślin** – osoby, które hobbystycznie zajmują się florystyką i chcą rozwijać swoją pasję. • **Przedsiębiorcy planujący otworzyć pracownię florystyczną** – kurs wspiera rozwój umiejętności potrzebnych do prowadzenia własnego biznesu.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	19-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia „Food florysta” jest nabycie praktycznych umiejętności tworzenia efektownych kompozycji florystycznych z wykorzystaniem słodyczy, kwiatów, owoców i dodatków dekoracyjnych. Uczestnicy uczą się technik mocowania, układania i wykańczania różnych form prezentowych, takich jak boxy, bukiety i zestawy okazjonalne.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje różne techniki łączenia elementów florystycznych i spożywczych w kompozycjach dekoracyjnych	Potrafi rozpoznać i opisać różnorodne materiały florystyczne i spożywcze oraz ich zastosowanie w dekoracjach	Test teoretyczny
Tworzy estetyczne i funkcjonalne aranżacje na potrzeby różnorodnych wydarzeń, takich jak wesela, bankiety, przyjęcia czy pokazy kulinarne	Uczestnik projektuje i realizuje kompozycje florystyczne z wykorzystaniem materiałów spożywczych takich jak owoce i warzywa	Analiza dowodów i deklaracji
Zna trendy i innowacyjne rozwiązania w branży florystyki spożywczej oraz ich zastosowania w gastronomii i eventach	Uczestnik wybiera odpowiednie materiały, stosuje narzędzia florystyczne i ocenia ich przydatność w różnych projektach	Test teoretyczny
Zna zasady bezpieczeństwa przy pracy z produktami spożywczymi i dekoracyjnymi	Omawia sposób zabezpieczania słodyczy i kwiatów, zna środki ostrożności	Test teoretyczny
Rozumie zasady estetyki i kompozycji w food florystyce	Wskazuje, jak dobierać kolory, materiały i układ elementów w kompozycji	Test teoretyczny
Stosuje odpowiednie techniki mocowania i stabilizacji elementów	Zabezpiecza butelki, owoce, kwiaty i inne komponenty zgodnie z zasadami technicznymi	Analiza dowodów i deklaracji
Estetycznie wykańcza i prezentuje gotowe kompozycje	Dba o szczegóły, dobór dodatków i spójność wizualną projektu	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

Celem szkolenia „Food florysta" jest nabycie przez uczestników praktycznych umiejętności tworzenia efektownych i nowoczesnych kompozycji florystycznych z wykorzystaniem słodyczy, owoców, kwiatów (świeżych i mydlanych) oraz elementów dekoracyjnych. Uczestnicy uczą się technik pracy z różnymi materiałami, kształtowania form, tworzenia bukietów, flowerboxów oraz boxów prezentowych, z zachowaniem zasad estetyki, trwałości i bezpieczeństwa.

Korzyści z udziału w szkoleniu:

- zdobycie praktycznych umiejętności z zakresu food florystyki
- nauka tworzenia kreatywnych kompozycji prezentowych i okolicznościowych
- poznanie technik mocowania, układania i wykańczania bukietów i boxów
- możliwość pracy z profesjonalnymi materiałami florystycznymi
- rozwój kreatywności, zmysłu estetycznego i zdolności manualnych
- gotowe pomysły do wykorzystania w pracy zawodowej lub własnym biznesie
- certyfikat potwierdzający zdobyte umiejętności

Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 16 godziny edukacyjne. tj. 12 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.
- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Harmonogram szkolenia:

Terminy zajęć są elastyczne – szkolenie może odbywać się raz lub kilka razy w tygodniu, w trybie dziennym lub popołudniowym, w zależności od preferencji uczestników. Harmonogram ustalany jest po zakończeniu zapisów i dostosowywany do dostępności grupy. Szczegółowy plan zajęć udostępniany jest na 5–6 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Może on ulec drobnym zmianom.

Metody pracy:

Szkolenie „Food florysta" ma charakter w pełni praktyczny i warsztatowy. Uczestnicy uczą się poprzez działanie, tworząc własne kompozycje z wykorzystaniem słodyczy, kwiatów, owoców oraz elementów dekoracyjnych. W trakcie zajęć stosowane są następujące metody:

- **pokaz instruktora** – prezentacja krok po kroku, jak wykonać daną kompozycję (np. bukiet, flowerbox, box czekoladkowy)
- **ćwiczenia praktyczne** – samodzielne tworzenie kompozycji przez uczestników pod nadzorem trenera
- **praca indywidualna i w parach** – nauka planowania i realizacji projektów florystycznych w różnych formach współpracy
- **analiza przykładów (case study)** – omówienie gotowych realizacji i propozycji projektowych
- **konsultacje z trenerem** – indywidualna pomoc i wskazówki podczas pracy nad kompozycjami
- **prezentacja własnych prac** – omówienie efektów końcowych i wymiana doświadczeń w grupie

Szkolenie stawia na rozwój umiejętności manualnych, kreatywność oraz precyzję wykonania, a wszystkie prace uczestników są realizowane przy użyciu profesjonalnych materiałów florystycznych.

Certyfikat ukończenia:

Certyfikat ukończenia kursu - Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Weryfikacja efektów uczenia się:

Walidacja efektów uczenia się odbywa się na zakończenie szkolenia i obejmuje dwa elementy:

- **test wiedzy teoretycznej** – sprawdzający znajomość technik florystycznych, zasad kompozycji, doboru materiałów oraz zasad estetyki i bezpieczeństwa
- **dokumentacja fotograficzna** minimum **3 wykonanych prac** florystycznych, stworzonych samodzielnie przez uczestnika podczas zajęć praktycznych

Oceny testu oraz prac dokonuje niezależny **walidator**, który na podstawie ustalonych kryteriów potwierdza osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się i kwalifikacji. Walidacja kończy się decyzją o zaliczeniu szkolenia i przyznaniu certyfikatu.

Program nauczania:

1. Bukiety na podstawie penopleksu w kształcie serca:

- Kształtowanie bazy z penopleksu,
- Rozmieszczenie elementów dekoracyjnych,
- Techniki mocowania
- Dodanie detali i wykończenie

2. Box zamykany z żywymi kwiatami słodyczami

- Tworzenie kwiatowej części boxu:

- Włożenie gąbki florystycznej do boxu (przestrzeń na kwiaty).
- Umieszczanie kwiatów w gąbce, zaczynając od większych, centralnych kwiatów, a kończąc na drobnych dodatkach (np. zielenie, drobne kwiaty wypełniające).
- Zabezpieczenie kwiatów folią lub celofanem, aby oddzielić je od słodyczy.
- Układanie słodyczy
- Organizowanie przestrzeni na słodycze obok lub nad kwiatami (np. w małej przegródce).
- Zamknięcie boxu i wykończenie

3. Flowerbox na stojąco z butelką, słodyczami, różami mydlanymi

- Stabilizacja butelki
- Umieszczenie butelki w centralnej części boxu i zabezpieczenie jej za pomocą pianki florystycznej lub specjalnych mocowań
- Układanie słodyczy
- Rozmieszczenie słodyczy wokół butelki
- Dodanie róż mydlanych
- Wykończenie i detale

4. Bukiet kaskadowy z butelką i kwiatami mydlanymi

- Budowanie górnej części kompozycji
- Tworzenie efektu kaskadowego
- Dodawanie detali
- Wypełnianie luki drobnymi ozdobami, np. perełkami, kryształkami, sztucznymi liśćmi.
- Wykończenie dolnej części bukietu

5. Bukiet owocowy w technice spiralnej

- Przygotowanie owoców
- Rozpoczęcie układania
- Dodawanie kolejnych warstw
- Stabilizacja bukietu
- Wykończenie

6. Box oklejony czekoladkami w różnych kształtach

- Wybór i przygotowanie boxu
- Dobór czekoladek

- Oklejanie ścianek boxu
- Dodawanie dekoracji
- Zawartość wnętrza boxu

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów niezbędnych do aktywnego udziału w zajęciach, w skład którego wchodzą: notatnik, długopis, teczka szkoleniowa oraz skrypt zawierający najważniejsze zagadnienia omawiane podczas kursu.

Adres

ul. Gabriela Narutowicza 62
20-013 Lublin
woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt

Anna Mirosław

E-mail szkolenia.lublin@kursor.edu.pl
Telefon (+48) 531 191 181