



SYNERCOM USŁUGI
WSPÓLNE SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

42 oceny

Kurs stacjonarny Food Florystyka od podstaw

Numer usługi 2026/01/19/8319/3267794

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 21.02.2026 do 22.02.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

312,50 PLN brutto/h

312,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Sprzedaż
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	Osoby początkujące i pasjonaci DIY: chcący od podstaw nauczyć się tworzenia kompozycji , takich jak bukiety spiralne czy boxy ze słodyczami. Przyszli przedsiębiorcy: osoby planujące otwarcie biznesu, zainteresowane organizacją pracy, aspektami prawnymi oraz płatną reklamą. Floryści i dekoratorzy: profesjonaliści pragnący rozszerzyć ofertę o bukiety kaskadowe z butelką czy kompozycje z kwiatów mydlanych. Osoby nastawione na nowoczesny marketing: zainteresowane wykorzystaniem ChatGPT w pracy oraz nauką profesjonalnej edycji zdjęć i wideo. Osoby budujące portfolio: którym zależy na certyfikacie potwierdzającym umiejętności oraz gotowych materiałach wizualnych ze szkolenia do promocji
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	20-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym kursu jest nabycie przez uczestników kompleksowej wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu food-florystyki. Szkolenie przygotowuje do samodzielnego tworzenia różnorodnych kompozycji, takich jak bukiety spiralne, kaskadowe oraz boxy z kwiatami i słodczykami. Uczestnik zdobywa kompetencje w obszarze marketingu, wykorzystania AI oraz aspektów prawnych prowadzenia działalności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje pojęcia z zakresu food-florystyki oraz rozróżnia rodzaje kwiatów (żywe i mydlane)	Uczestnik poprawnie definiuje terminologię branżową i rozróżnia techniki mocowania różnych produktów spożywczych	Wywiad swobodny
Projektuje i montuje 7 kompozycji, w tym bukiety spiralne, kaskadowe oraz flowerboxy	Samodzielnie projektuje konstrukcje i montuje elementy bukietów, zachowując ich stabilność i estetykę	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje techniki pracy na podstawach z penopleksu oraz techniki kaskadowe	Prawidłowo charakteryzuje właściwości techniczne baz i uzasadnia wybór konkretnych materiałów do danej formy	Wywiad swobodny
Organizuje stanowisko pracy oraz planuje marketing i płatne reklamy	Poprawnie organizuje warsztat oraz planuje kampanię promocyjną z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych	Wywiad swobodny
Obsługuje aplikacje mobilne do foto/video oraz narzędzia AI (ChatGPT	Sprawnie obsługuje interfejsy aplikacji i monitoruje jakość generowanych treści marketingowych	Wywiad swobodny
Kontroluje aspekty prawne działalności i ocenia jakość własnych prac	Kontroluje czystość techniczną prac, nadzoruje proces ich tworzenia i ocenia efekt końcowy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Program nauczania obejmuje 16 godzin zegarowych - zajęcia teoretyczne, ćwiczenia.

Przerwy są wliczone w czas usługi.

Plan ramowy:

1. Projektowanie i montaż przestrzennych kompozycji z kwiatów żywych, mydlanych oraz słodczy na różnych podstawach
- bukiet w kształcie serca na podstawie z penopleksu
 - box z żywymi kwiatami i słodyczami
 - flowerbox stojący ze słodyczami i kwiatami mydlanymi
1. Techniki tworzenia bukietów kaskadowych i spiralnych oraz konstruowanie form oklejanych produktami spożywczymi
- kaskadowy bukiet z kwiatami mydlanymi i butelką
 - bukiet z róż mydlanych w technice spiralnej
 - box oklejony czekoladkami Kinder
1. Zarządzanie oraz nowoczesny marketing z wykorzystaniem narzędzi AI i multimediów w biznesie food florystycznym
2. Walidacja

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Projektowanie i montaż przestrzennych kompozycji z kwiatów żywych, mydlanych oraz słodczy na różnych podstawach	Maryna Panchenko	21-02-2026	09:00	14:00	05:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 7 Przerwa	Maryna Panchenko	21-02-2026	14:00	14:30	00:30
3 z 7 Projektowanie i montaż przestrzennych kompozycji z kwiatów żywych, mydlanych oraz słodczy na różnych podstawach	Maryna Panchenko	21-02-2026	14:30	17:00	02:30
4 z 7 Techniki tworzenia bukietów kaskadowych i spiralnych oraz konstruowanie form oklepanych produktami spożywczymi	Maryna Panchenko	22-02-2026	09:00	13:30	04:30
5 z 7 Przerwa	Maryna Panchenko	22-02-2026	13:30	14:00	00:30
6 z 7 Zarządzanie oraz nowoczesny marketing z wykorzystaniem narzędzi AI i multimediów w biznesie food florystycznym	Maryna Panchenko	22-02-2026	14:00	16:00	02:00
7 z 7 Walidacja	-	22-02-2026	16:00	17:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

312,50 PLN

Koszt osobogodziny netto

312,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maryna Panchenko

Maryna Panchenko – praktykująca specjalistka w zakresie food florystyki, marketingu oraz budowania marki osobistej, z ponad 7-letnim doświadczeniem w branży na rynku polskim. Od 2018 roku zawodowo zajmuje się tworzeniem jadalnych bukietów, a od 2021 roku z sukcesem prowadzi własną pracownię, realizując zamówienia indywidualne i zarządzając zespołem pracowników. Doświadczenie zawodowe i szkoleniowe: Ekspertka posiada bogate portfolio dydaktyczne, w ramach którego przeszkoliła łącznie ponad 400 osób (ponad 100 uczestniczek w formie stacjonarnej oraz ponad 300 w formie online). W swojej pracy szkoleniowej bazuje na autorskich programach, łącząc praktyczne aspekty rzemiosła z twardą wiedzą biznesową. Jako praktyk biznesu, w procesie nauczania wykorzystuje strategie uniwersalne dla całej branży rękodzielniczej. Wykształcenie i kwalifikacje: Wykształcenie wyższe magisterskie: Absolwentka Technologii Żywności (2012–2017), co gwarantuje najwyższe standardy w zakresie bezpieczeństwa i jakości pracy z produktem. Specjalistyczne kursy: Ukończone szkolenia z zakresu marketingu, negocjacji oraz rozwoju działalności gospodarczej. Kompetencje marketingowe: Wiedza z zakresu budowania marek osobistych, psychologii sprzedaży oraz obsługi nowoczesnych narzędzi promocji (social media, reklama płatna, AI

Informacje dodatkowe

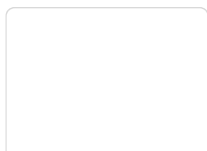
Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W cenie kursu uczestnik otrzymuje wszystkie niezbędne materiały i produkty do tworzenia kompozycji. Ponadto wszystkie stworzone podczas szkolenia kompozycje (łącznie 7 sztuk) uczestnik zabiera ze sobą.

Adres

ul. Józefowska 30
40-145 Katowice
woj. śląskie

Kontakt



Sylwia Niedzwiedzka

E-mail s.niedzwiedzka@synercom.pl



Telefon (+48) 324 204 250