



Nowoczesne Cukiernictwo – Owocowa Elegancja – Szkolenie

Numer usługi 2026/01/22/181989/3276899

2 829,00 PLN brutto

2 300,00 PLN netto

141,45 PLN brutto/h

115,00 PLN netto/h

AKADEMIA SEMPRES
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 20 h

21 ocen

📅 27.04.2026 do 28.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none"> 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	26-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów owocowych o złożonej strukturze i wyrafinowanym smaku, zgodnie z aktualnymi trendami w cukiernictwie światowym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje aktualne trendy w nowoczesnym cukiernictwie oraz zasady komponowania deserów	Wymienia najnowsze kierunki rozwoju cukiernictwa podczas rozmowy podsumowującej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wyjaśnia zasady łączenia smaków, tekstur i struktur w deserach wielowarstwowych.	Dopasowuje przykładowe komponenty do odpowiednich kategorii struktur (kremy, musy, żele, spody).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Komponuje desery warstwowe o zrównoważonym smaku i strukturze.	Tworzy minimum jeden kompletny deser zgodny z recepturą i zasadami balansu smakowego.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje współczesne techniki wykończenia i prezentacji produktów cukierniczych.	Używa poprawnie technik glazurowania, temperowania i łączenia tekstur podczas pracy praktycznej.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje swoje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa w cukiernictwie.	Utrzymuje czystość i przestrzega zasad sanitarnych.	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 deserów owocowych o złożonej strukturze i wyrafinowanym smaku**, zgodnie z aktualnymi trendami w cukiernictwie światowym.

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 obejmuje część teoretyczną i praktyczną z zakresu tworzenia nowoczesnych deserów owocowych o zrównoważonym smaku i strukturze. Uczestnicy poznają aktualne trendy w cukiernictwie oraz nauczą się komponować wielowarstwowe desery łączące różne tekstury – musy, kremy, żele, biszkopty i kruche spody.

W części praktycznej uczestnicy przygotowują klasyczne ciasta: kruche i parzone, które staną się bazą do nowoczesnych kompozycji. Omówione zostaną zasady budowania harmonii smaków oraz pracy z owocami, ziołami i jadalnymi kwiatami.

W programie znajdują się receptury:

Tarta Ryż/Kokos/Mango, Paris-Brest Pistacja/Mandarynka/Kwiat Pomarańczy, Morela/Tymianek Cytrynowy, Tarta Poziomka/Jogurt, Malina/Wanilia, Wiśnia/Czekolada/Kirsch, Sernik Czarna Porzeczka/Malina, Rabarbar/Hibiskus.

Uczestnicy przećwiczą techniki przygotowania kremów (crèmeux, diplomat, ganache, franzypan), komponowania warstw i dekorowania deserów przy użyciu świeżych składników. Szkolenie zakończy się degustacją, prezentacją wykonanych deserów i 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 5h teorii i 15h 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 cukiernicze realizowane jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących, które umożliwiają uczestnikom praktyczne nabycie umiejętności. Podczas szkolenia cukierniczego stawiamy na praktykę i zaangażowanie uczestników. Każdy pracuje przy własnym stanowisku, krok po kroku przygotowując wypieki i desery. Trener najpierw pokazuje technikę, tłumaczy na co zwrócić uwagę, a następnie uczestnicy sami powtarzają zadania – od wyrabiania ciasta po dekorację gotowych wyrobów. Ważnym elementem jest wspólne omawianie efektów, wymiana doświadczeń i rozwiązywanie typowych problemów, które pojawiają się w pracy cukiernika. Dzięki temu uczestnicy uczą się nie tylko od prowadzącego, ale też od siebie nawzajem.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie do szkolenia i analiza trendów w nowoczesnym cukiernictwie	Lesia Moroz	27-04-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 10 Kompozycja smaków i struktur deserowych	Lesia Moroz	27-04-2026	10:00	11:30	01:30
3 z 10 Przygotowanie ciast bazowych	Lesia Moroz	27-04-2026	11:30	13:30	02:00
4 z 10 Pierwsze realizacje receptur i praca praktyczna	Lesia Moroz	27-04-2026	13:30	16:00	02:30
5 z 10 Ocena efektów pracy, analiza smaków i tekstur, omówienie błędów technologicznych	Lesia Moroz	27-04-2026	16:00	16:30	00:30
6 z 10 Kontynuacja pracy praktycznej i rozwijanie technik cukierniczych	Lesia Moroz	28-04-2026	09:00	11:30	02:30
7 z 10 Realizacja receptur nowoczesnych deserów owocowych:	Lesia Moroz	28-04-2026	11:30	13:30	02:00
8 z 10 Dekorowanie i prezentacja deserów	Lesia Moroz	28-04-2026	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 10 Organizacja pracy cukiernika i wskazówki produkcyjne	Lesia Moroz	28-04-2026	15:00	16:15	01:15
10 z 10 Walidacja	-	28-04-2026	16:15	16:30	00:15

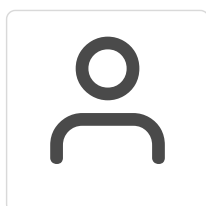
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 829,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	141,45 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Lesia Moroz

Swoją profesjonalną drogę w gastronomii rozpoczęła już w wieku 16 lat, co pozwoliło jej na dogłębne poznanie fundamentów pracy w sektorze HoReCa. Początkowe doświadczenie w sekcji kuchennej szybko przekuła w wyspecjalizowaną pasję do cukiernictwa, którą przez lata rozwijała w najbardziej renomowanych restauracjach Warszawy. Ostatnie pięć lat to okres jej najbardziej intensywnego rozwoju i pasmo spektakularnych sukcesów na arenie ogólnopolskiej. Jako ekspertka stale podnosi swoje kompetencje, uczestnicząc w licznych stażach i specjalistycznych szkoleniach, co pozwala jej na łączenie klasycznego rzemiosła z nowoczesnymi trendami światowymi. Jej sztuka została wielokrotnie doceniona przez branżowe jury: w 2022 roku zdobyła tytuł Wicemistrzyni Polski na Pralinę, a w 2025 roku stanęła na podium prestiżowego konkursu Debic Pastry Cup, zajmując drugie miejsce. Obecnie pełni funkcję Szefa Cukierni w renomowanej warszawskiej pracowni Tonka, gdzie odpowiada za kreowanie unikalnych receptur i najwyższe standardy jakości. Jako trenerka, przekazuje wiedzę opartą na bogatej praktyce zawodowej, kładąc szczególny nacisk na precyzję technologiczną oraz estetykę współczesnego cukiernictwa. Posiada kwalifikacje i doświadczenie zawodowe nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą rozpoczęcia realizacji usługi rozwojowej wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.

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 jest zwolniona z podatku VAT na podstawie **Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14**

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne produkty, sprzęt i akcesoria kuchenne.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej pracowni kulinarnej, spełniającej wymagane standardy higieny i bezpieczeństwa.

Liczebność grupy jest ograniczona, aby zapewnić komfort pracy i indywidualne podejście trenera.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

Pełnoletność

Adres

ul. Wiejska 13a

05-802 Pruszków

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425