



Croissant, Pain Au Chocolate, Pain aux Raisins – Szkolenie

Numer usługi 2026/03/06/181989/3386658

1 845,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

153,75 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA

★★★★★ 4,8 / 5

26 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 13.05.2026 do 13.05.2026

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

12-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

12

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wytwarzania francuskiego pieczywa drożdżowo-laminowanego (półfrancuskiego), w tym croissantów, pain au chocolat, pain aux raisins, cruffinów i duńskich ciastek, z zastosowaniem zarówno wałkownicy, jak i technik ręcznego laminowania ciasta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje ciasto półfrancuskie – jego skład, właściwości i etapy przygotowania.	opisuje poszczególne etapy laminowania i fermentacji w teście wiedzy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Opisuje rodzaje kremów i nadzień stosowanych w cukiernictwie francuskim (crèmeux, diplomat, ganache, franژیpan). Formuje różne kształty wypieków francuskich: croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, cruffin, danish.	wymienia składniki i zastosowanie poszczególnych kremów w teście wiedzy. prezentuje poprawnie uformowane wyroby w zadaniu praktycznym.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje kremy i nadzienia cukiernicze: crèmeux mango-marakuja, diplomat pistacja, ganache waniliowy, franژیpan.	odtwarza recepturę i ocenia konsystencję gotowego kremu.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje swoje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP i higieny w cukiernictwie. Współpracuje z innymi uczestnikami podczas pracy warsztatowej, dzieląc się doświadczeniem i pomagając w realizacji zadań.	utrzymuje porządek i stosuje się do zasad higieny. ocenia poziom współpracy w trakcie zajęć praktycznych.	Analiza dowodów i deklaracji Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do **samodzielnego wytwarzania francuskiego pieczywa drożdżowo-laminowanego (półfrancuskiego)**, w tym croissantów, pain au chocolat, pain aux raisins, cruffinów i duńskich ciastek, z zastosowaniem zarówno wałkownicy, jak i technik ręcznego laminowania ciasta.

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:

Wprowadzenie do wypieków francuskich

- Omówienie programu i zasad pracy.
- Charakterystyka ciasta półfrancuskiego – skład, właściwości, różnice względem klasycznego ciasta drożdżowego.
- Znaczenie surowców: mąka, masło, drożdże, sól, cukier.
- Rola temperatury i techniki laminacji w uzyskaniu warstwowej struktury ciasta.

Przygotowanie ciasta półfrancuskiego

- Wyrabianie i chłodzenie ciasta bazowego.
- Laminowanie ręczne oraz z użyciem wałkownicy.
- Omówienie błędów popełnianych podczas pracy i sposobów ich eliminacji.

Formowanie klasycznych wypieków

- Przygotowanie croissantów, pain au chocolat oraz pain aux raisins.
- Techniki zawijania, układania i formowania ciasta.
- Przygotowanie wypieków do garowania i pieczenia.

Wypiek i nadziewanie croissantów

- Pieczenie croissantów maślanych i wersji smakowych.
- Kontrola temperatury, czasu i poziomu wypieczenia.
- Przygotowanie croissantów z kremem mango-marakuja i migdałowym.

Przygotowanie kremów i nadzień cukierniczych

- Crèmeux Mango-Marakuja – krem owocowy.
- Diplomat Pistacja – krem stabilny do nadziewania.
- Ubity ganache waniliowy – do dekoracji.
- Franżypan – krem migdałowy do zapiekania.
- Omówienie zasad emulgowania, stabilizacji i przechowywania.

Dekorowanie wypieków i temperowanie czekolady

- Temperowanie czekolady metodą tablierowania lub zaszczepiania.
- Przygotowanie polew i elementów ozdobnych.
- Oblewanie croissantów i tworzenie efektownych wykończeń.
- Zasady estetyki i bezpieczeństwa w dekoracji cukierniczej.

Wypieki z ciasta półfrancuskiego w nowych odsłonach

- Przygotowanie cruffinów z ganaszem waniliowym.
- Tworzenie duńskich ciastek z owocami (*danishe*).
- Łączenie elementów ciasta z nadzieniami i dekoracjami.

Walidacja efektów uczenia się : test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie / analiza dowodów i deklaracji.

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w 100% 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

Przerwa 15 min nie jest wliczone w czas trwania usługi

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 pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenie i część teoretyczna	Igor Zaryitskyi	13-05-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 9 Przygotowanie ciasta półfrancuskiego	Igor Zaryitskyi	13-05-2026	10:00	11:30	01:30
3 z 9 Formowanie wypieków	Igor Zaryitskyi	13-05-2026	11:30	13:15	01:45
4 z 9 Przerwa	Igor Zaryitskyi	13-05-2026	13:15	13:30	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 9 Wypiek i przygotowanie nadzień	Igor Zaryitskyi	13-05-2026	13:30	15:00	01:30
6 z 9 Dekorowanie i temperowanie czekolady	Igor Zaryitskyi	13-05-2026	15:00	16:30	01:30
7 z 9 Nowe formy wypieków – cruffiny i danishe	Igor Zaryitskyi	13-05-2026	16:30	17:30	01:00
8 z 9 Prezentacja i omówienie efektów pracy	Igor Zaryitskyi	13-05-2026	17:30	18:00	00:30
9 z 9 Walidacja efektów uczenia się : test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie / analiza dowodów i deklaracji.	-	13-05-2026	18:00	18:15	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 superfinalista 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

skrypt szkoleniowy

Warunki uczestnictwa

W celu przystąpienia do usługi rozwojowej uczestnik musi spełniać łącznie następujące warunki:

1. Wiek powyżej 18 roku życia (wymóg formalny).
2. Przynależność do grupy docelowej (pracownik gastronomii, osoba planująca działalność lub pasjonat dążący do profesjonalizacji).
3. W przypadku osób korzystających z dofinansowania w ramach projektów „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”, „Małopolski Pociąg do Kariery” lub „Kierunek – Rozwój” – posiadanie statusu uczestnika danego projektu potwierdzonego odpowiednią umową lub bonem szkoleniowym.

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

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425