



Słodki Stół dla Początkujących – Szkolenie

Numer usługi 2026/03/06/181989/3386664

2 829,00 PLN brutto

2 300,00 PLN netto

134,71 PLN brutto/h

109,52 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

AKADEMIA SEMPRES
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

26 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 21:00 h

📅 11.05.2026 do 12.05.2026

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	10-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego planowania, przygotowywania i prezentacji słodkiego stołu na różne okazje. Uczestnik zdobywa wiedzę na temat organizacji pracy, transportu i przechowywania deserów, kalkulacji porcji i tworzenia menu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje zasady tworzenia i organizacji słodkiego stołu.	Wymienia elementy planowania, transportu, przechowywania i kalkulacji porcji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wyjaśnia techniki przygotowania i dekoracji deserów używanych w słodkim stole.	Opisuje różnice między metodami (torty, monoporcje, bezy, tarty) i ich zastosowanie.	Analiza dowodów i deklaracji
Komponuje spójne menu i aranżację słodkiego stołu.	Dobiera desery i dekoracje w taki sposób, aby uzyskać harmonijny efekt wizualny i smakowy.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje różnorodne desery przeznaczone na słodki stół (torty, tarty, monoporcje, makaroniki, bezy, cake pops).	Prezentuje gotowe desery o prawidłowej strukturze, smaku i estetyce.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje pracę podczas przygotowywania słodkiego stołu.	Planuje kolejność działań i utrzymuje porządek na stanowisku pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje w zespole przy przygotowywaniu i aranżacji deserów.	Wymienia się doświadczeniem i wspiera innych uczestników w trakcie warsztatów.	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 rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego planowania, przygotowywania i prezentacji słodkiego stołu na różne okazje. Uczestnik zdobywa wiedzę na temat organizacji pracy, transportu i przechowywania deserów, kalkulacji porcji i tworzenia menu.

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 słodkiego stołu

- Zasady tworzenia koncepcji słodkiego stołu.
- Organizacja pracy, dobór sprzętu i narzędzi.
- Transport i przechowywanie deserów.
- Kalkulacja porcji na osobę i dopasowanie asortymentu do wydarzenia.

Moduł 2. Torty i tarty

- Tort Truskawka/Mascarpone/Trawa Cytrynowa – przygotowanie i dekoracja.
- Tarta Earl Grey/Figa – łączenie smaków i tekstur.

Moduł 3. Monoporcje – część I

- Monoporcja Kwiat Pomarańczy/Brzoskwinia.
- Monoporcja Wiśnia/Czekolada.

Moduł 4. Małe formy – ptysie, makaroniki, cake pops

- Płyś Jabłko/Pecan.
- Makaronik Matcha – stabilność bezy i nadzienia.
- Cake pops Brownie/Marakuja – przygotowanie i dekoracja.

Moduł 5. Bezy, panna cotta i tartoletki

- Beza Kokos/Rum – stabilność i estetyka.
- Panna Cotta Malina/Mango – technika warstwowa.
- Tartoletka Ananas/Pistacja – wykończenie i dekoracja.

Moduł 6. Prezentacja słodkiego stołu

- Komponowanie menu i spójność wizualna.
- Techniki dekoracyjne w aranżacji stołu.
- Organizacja pracy i zarządzanie zasobami.
- Degustacja, analiza smaków i tekstur.

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 6h 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

Przerwy 2 x 15 min nie są 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 do słodkiego stołu	Krystian Sak	11-05-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 9 Torty i tarty	Krystian Sak	11-05-2026	12:00	14:45	02:45
3 z 9 Przerwa	Krystian Sak	11-05-2026	14:45	15:00	00:15
4 z 9 Monoporcje – część I	Krystian Sak	11-05-2026	15:00	18:15	03:15
5 z 9 Małe formy	Krystian Sak	12-05-2026	10:00	13:30	03:30
6 z 9 Przerwa	Krystian Sak	12-05-2026	13:30	13:45	00:15
7 z 9 Bezy, panna cotta i tartoletki	Krystian Sak	12-05-2026	13:45	16:00	02:15
8 z 9 Prezentacja stołu	Krystian Sak	12-05-2026	16:00	17:45	01:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 9 Walidacja efektów uczenia się : test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie / analiza dowodów i deklaracji.	-	12-05-2026	17:45	18:00	00:15

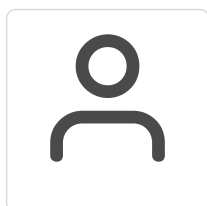
Cennik

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	134,71 PLN
Koszt osobogodziny netto	109,52 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Sak

Prowadzący szkolenie to utalentowany cukiernik, którego pasja do gastronomii rozwinęła się już w czasach szkolnych, gdy rozpoczął naukę w technikum żywienia. Szybko odkrył, że jego prawdziwym powołaniem jest cukiernictwo i od tamtej pory konsekwentnie podąża tą ścieżką zawodową.

Doświadczenie zdobywał, pracując w ekskluzywnym Hotelu Warszawa, gdzie doskonalił swoje umiejętności pod okiem doświadczonych mistrzów cukiernictwa oraz realizował oczekiwania wymagających klientów. Równolegle rozwijał karierę konkursową, regularnie odnosząc sukcesy na prestiżowych zawodach cukierniczych: 2. miejsce w WorldSkills Poland (2019), 3. miejsce w Expo Sweet (2020), 1. miejsce w Mistrzostwach Polski na Pralinę (2022) oraz 2. miejsce w Debic Pastry Cup (2023).

W ostatnich 5 latach prowadzi szkolenia i warsztaty dla osób początkujących oraz profesjonalistów, dzieląc się wiedzą i technikami tworzenia nowoczesnych deserów, pralin oraz tortów. Łączy wysokie

kompetencje techniczne z kreatywnością i pasją, inspirując uczestników do rozwijania własnych umiejętności w duchu profesjonalnego cukiernictwa.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrytp 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 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

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425