



## 6 Monoporcji w 1 dzień – Szkolenie Cukiernicze

Numer usługi 2026/03/23/181989/3429207

1 500,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

AKADEMIA SEMPRES  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

25 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 18.05.2026 do 18.05.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.</li> <li>Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.</li> <li>Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.</li> <li>Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.</li> <li>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”</li> <li>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery</li> <li>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.</li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	17-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	12
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych monoporcji i tart z wykorzystaniem zarówno tradycyjnych, jak i innowacyjnych receptur cukierniczych. Uczestnik opanowuje przygotowanie różnych rodzajów ciast, musów, kremów i nadzień owocowych, a następnie łączy je w kompozycje oparte na kontrastach smakowych i teksturalnych.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje rodzaje biszkoptów, ciast kruchych oraz musów wykorzystywanych w nowoczesnym cukiernictwie	Wymienia cechy charakterystyczne poszczególnych baz cukierniczych i wskazuje ich zastosowanie w monoporcjach.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wyjaśnia techniki wykończeniowe stosowane przy monoporcjach (zamszowanie, polewy, glazura).	Opisuje różnice między technikami dekoracyjnymi i podaje przykłady ich zastosowania.	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje monoporcje z wykorzystaniem nowoczesnych form silikonowych.	Prezentuje gotowe desery zachowując właściwe proporcje, kształt i estetykę.	Analiza dowodów i deklaracji
Dobiera musy, kremy i nadzienia owocowe do określonych receptur.	Komponuje elementy deseru w taki sposób, aby uzyskać spójność smakową i teksturalną.	Analiza dowodów i deklaracji
Planuje własną pracę w trakcie przygotowywania monoporcji.	Organizuje stanowisko i kolejność działań, dbając o porządek i efektywność pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestniczy aktywnie w pracy zespołowej podczas warsztatów.	Wymienia się doświadczeniem i wspiera innych uczestników w realizacji receptur	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 tworzenia nowoczesnych monoporcji i tart z wykorzystaniem zarówno tradycyjnych, jak i innowacyjnych receptur cukierniczych. Uczestnik opanowuje przygotowanie różnych rodzajów ciast, musów, kremów i nadzień owocowych, a następnie łączy je w kompozycje oparte na kontrastach smakowych i teksturalnych. .

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 nowoczesnego cukiernictwa

- Omówienie połączeń smakowych i teksturalnych w monoporcjach.
- Organizacja pracy i przygotowanie stanowiska.

### Moduł 2. Podstawy ciast i spody do monoporcji

- Przygotowanie różnych rodzajów biszkoptów.
- Wypiek ciasta kruchego i tarty.

### Moduł 3. Musy, kremy i nadzienia owocowe

- Wykonanie musów owocowych i czekoladowych.
- Przygotowanie kremów cukierniczych i nadzień.

### Moduł 4. Formowanie monoporcji

- Wykorzystanie form silikonowych.
- Łączenie ciast, musów i nadzień w jedną kompozycję.

### Moduł 5. Techniki wykończeniowe

- Zamszowanie powierzchni deserów.
- Polewa czekoladowa.
- Lustrzana glazura.

### Moduł 6. Realizacja receptur

- Wanilia–Truskawka.
- Tarta Malina–Pistacja.
- Foret Noir.
- Grejpfrut.
- Gruszka–Kajmak.
- Kokos–Mango–Marakuja.

## Moduł 7. Prezentacja i degustacja

- Prezentacja wykonanych deserów.
- Analiza smaku, tekstury i estetyki.
- Podsumowanie szkolenia.

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% czasu 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 wliczona 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
<b>1 z 9</b> Wprowadzenie do nowoczesnego cukiernictwa	Igor Zaryitskyi	18-05-2026	09:00	10:00	01:00
<b>2 z 9</b> Podstawy ciast i spody do monoporcji	Igor Zaryitskyi	18-05-2026	10:00	11:00	01:00
<b>3 z 9</b> Musy, kremy i nadzienia owocowe	Igor Zaryitskyi	18-05-2026	11:00	12:30	01:30
<b>4 z 9</b> Przerwa	Igor Zaryitskyi	18-05-2026	12:30	12:45	00:15
<b>5 z 9</b> Formowanie monoporcji	Igor Zaryitskyi	18-05-2026	12:45	14:00	01:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>6 z 9</b> Techniki wykończeniowe	Igor Zaryitskyi	18-05-2026	14:00	16:30	02:30
<b>7 z 9</b> Realizacja receptur	Igor Zaryitskyi	18-05-2026	16:30	17:00	00:30
<b>8 z 9</b> Prezentacja i degustacja	Igor Zaryitskyi	18-05-2026	17:00	18:00	01:00
<b>9 z 9</b> Walidacja efektów uczenia się : test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie / analiza dowodów i deklaracji.	-	18-05-2026	18:00	18:15	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	1 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	1 500,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	125,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	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

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](mailto:akademia@sempreinfo.pl)

**Telefon** (+48) 532 403 425