



## 6 Serników w 1 dzień – Szkolenie

Numer usługi 2026/03/24/181989/3432230

1 845,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

167,73 PLN brutto/h

136,36 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

AKADEMIA SEMPRES  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

26 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 11:00 h

📅 08.06.2026 do 08.06.2026

## 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>	07-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	11
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowywania nowoczesnych serników w różnych wariantach smakowych i technologicznych, z wykorzystaniem technik pieczenia i chłodzenia, składników o zróżnicowanej strukturze oraz dodatków dekoracyjnych.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje surowce wykorzystywane do przygotowania nowoczesnych serników.	rozdzieli rodzaje serów stosowanych w sernikach (twarogowy, kremowy, dojrzewający),	Analiza dowodów i deklaracji
	wyjaśnia wpływ zawartości tłuszczu na strukturę masy serowej,	Analiza dowodów i deklaracji
Opisuje technologie przygotowania serników pieczonych i niepieczonych.	omawia etapy przygotowania masy serowej,	Analiza dowodów i deklaracji
	wyjaśnia znaczenie temperatury pieczenia i chłodzenia,	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje masę serową zgodnie z recepturą.	dobiera odpowiednie proporcje składników,	Analiza dowodów i deklaracji
	łączy składniki w sposób zapewniający jednolitą konsystencję,	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje sześć rodzajów serników z zachowaniem technologii i estetyki:	Prezentuje każdy deser zgodnie z recepturą i zasadami równowagi smaków.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa.	Utrzymuje czystość i porządek w trakcie zajęć.	Analiza dowodów i deklaracji
	planuje kolejność wykonywania czynności,	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 przygotowywania nowoczesnych serników w różnych wariantach smakowych i technologicznych**, z wykorzystaniem technik pieczenia i chłodzenia, składników o zróżnicowanej strukturze oraz dodatków dekoracyjnych.

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 ma charakter praktyczny i obejmuje kompleksowe przygotowanie nowoczesnych serników w różnych wariantach smakowych, teksturach i technikach wykonania. Uczestnicy poznają zarówno klasyczne, jak i nowoczesne metody tworzenia mas serowych, spodów, kremów i dekoracji.

W części teoretycznej omówione zostaną zasady doboru składników, wpływ rodzaju sera i tłuszczu na strukturę wypieku, a także techniki stabilizacji masy serowej i kontrolowania temperatury pieczenia oraz chłodzenia. Następnie uczestnicy przejdą do części warsztatowej, w której samodzielnie przygotują i udekorują sześć nowoczesnych serników, łączących tradycję z nowatorskim podejściem do smaku i formy.

W programie:

- **Sernik Pistacja / Chrupka Dubajska / Malina** – połączenie delikatnego kremu serowego z chrupiącą bazą i owocowym akcentem,
- **Sernik Baskijski Karmel / Pecan** – klasyczny wypiek z charakterystyczną karmelizowaną powierzchnią,
- **Sernik Camemberte z Morelą** – połączenie sera dojrzewającego z owocową słodyczą,
- **Sernik Matcha** – wariacja o wyrazistym, herbacianym aromacie,
- **Sernik Yuzu / Mandarynka** – lekki, cytrusowy deser w stylu nowoczesnego cukiernictwa,
- **Sernik Lotus** – kremowy deser inspirowany popularnym ciasteczkiem karmelowym.

Uczestnicy poznają sposoby tworzenia różnorodnych spodów (kruche, biszkoptowe, bezowe) oraz wykańczania serników przy użyciu glazur, kremów i dekoracji z owoców, orzechów i polew czekoladowych.

Podczas szkolenia omówione zostaną także praktyczne aspekty organizacji pracy w cukierni – planowanie produkcji, przechowywanie i transport deserów. Zajęcia zakończą się degustacją, analizą tekstur i smaków oraz 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 2h 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

Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Walidacja efektów uczenia się zostanie przeprowadzona w formie:

- **obserwacji pracy uczestnika podczas części praktycznej,**
- **analizy przygotowanych wyrobów cukierniczych,**
- **rozmowy podsumowującej z uczestnikiem.**

Walidacja odbywa się na zakończenie szkolenia i obejmuje weryfikację wszystkich efektów uczenia się.

Osoba prowadząca walidację:

- jest niezależna od trenera prowadzącego zajęcia,
- posiada doświadczenie zawodowe w obszarze cukiernictwa.

Każdy uczestnik podlega indywidualnej ocenie na podstawie określonych kryteriów weryfikacji.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 6

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 6</b> Wprowadzenie do szkolenia, omówienie celów, zasad i trendów w nowoczesnym cukiernictwie. Charakterystyka serników pieczonych i niepieczonych, analiza surowców.	Krystian Sak	08-06-2026	10:00	10:30	00:30

---

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>2 z 6</b> Przygotowanie mas serowych: dobór sera, tłuszczu, cukru, składników smakowych. Techniki mieszania i łączenia składników.	Krystian Sak	08-06-2026	10:30	12:00	01:30
<b>3 z 6</b> Przygotowanie i wypiek pierwszych serników	Krystian Sak	08-06-2026	12:00	14:30	02:30
<b>4 z 6</b> Praca nad kolejnymi recepturami	Krystian Sak	08-06-2026	14:30	16:30	02:00
<b>5 z 6</b> Przygotowanie i dekoracja deserów	Krystian Sak	08-06-2026	16:30	18:00	01:30
<b>6 z 6</b> Walidacja- analiza dowodów i deklaracji	-	08-06-2026	18:00	18:15	00:15

## Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

### 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	167,73 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,36 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Krystian Sak

Pastry Chef z wieloletnim doświadczeniem zawodowym, którego pasja do cukiernictwa narodziła się już w okresie nauki w technikum żywienia. Od początku swojej kariery konsekwentnie rozwijał umiejętności, specjalizując się w nowoczesnych technikach cukierniczych i kreowaniu deserów o wysokim poziomie estetyki.

Swoje doświadczenie zdobywał w ekskluzywnym Hotelu Warszawa, gdzie pracował u boku doświadczonych cukierników, doskonaląc warsztat i umiejętność tworzenia deserów dla najbardziej wymagających gości. Regularnie uczestniczy w prestiżowych konkursach branżowych, gdzie wielokrotnie zdobywał miejsca na podium:

2 miejsce WorldSkills Poland (2019),

3 miejsce Expo Sweet (2020),

1 miejsce Mistrzostwa Polski na Pralinę (2022),

2 miejsce Debic Pastry Cup (2023).

Jego styl pracy łączy precyzję rzemieślniczą z artystycznym podejściem do cukiernictwa. W szkoleniach kładzie nacisk na zrozumienie procesów technologicznych i rozwój kreatywności uczestników.

## 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 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

woj. mazowieckie

# Kontakt



**ANNA CIENKOWSKA**

**E-mail** [akademia@sempreinfo.pl](mailto:akademia@sempreinfo.pl)

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