



6 Monoporcji w 1 dzień – Szkolenie Cukiernicze

Numer usługi 2026/03/24/181989/3432241

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
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

25 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 12.06.2026 do 12.06.2026

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 | 11-06-2026 |
| 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 tworzenia nowoczesnych monoporcji i tart z wykorzystaniem zarówno tradycyjnych, jak i innowacyjnych receptur cukierniczych, tworzenia monoporcji i tart poprzez przygotowywanie ciast, musów, kremów i nadzień oraz komponowanie deserów z uwzględnieniem kontrastów 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 | Wyjaśnia, jak dobór bazy brownie wpływa na nośność konstrukcji pionowej. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Identyfikuje optymalną temperaturę serwowania dla zachowania sztywności namelaki w rzeźbie. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Opisuje balans smakowy pomiędzy marmoladą z kumkwata a kremem z kalamansi. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Identyfikuje zasady komponowania smaków azjatyckich, łącząc Matchę z kwasowością cytrusów i nutami ziołowymi | Analizuje wpływ goryczy herbaty matcha na percepcję słodczy w nadzieniach owocowych. |
| Analizuje błędy konstrukcyjne i techniczne w celu podniesienia poziomu bezpieczeństwa żywności przy skomplikowanych tortach | Dokonuje oceny stabilności jadalnych dekoracji przed finalną prezentacją. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Wskazuje ryzyka mikrobiologiczne wynikające z niewłaściwego przechowywania tortów z kremami świeżymi. | Analiza dowodów i deklaracji |
| Buduje stabilne konstrukcje jadalne (np. stolik pod drzewko) z wykorzystaniem temperowanej czekolady | Montuje konstrukcję wytrzymałą ciężar tortu bez deformacji. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Stosuje technikę temperowania metodą szczepienia dla uzyskania idealnego połysku i twardości czekolady. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Wykonuje fakturę pnia i kory drzewka bonsai zgodnie z estetyką japońską | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Stosuje techniki artystycznego tekstuowania czekolady w celu nadania jej realistycznych, organicznych form | Wykorzystuje narzędzia rzeźbiarskie do odwzorowania naturalnych pęknięć i sęków w strukturze drewna. |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|------------------------------|
| Składa wielowarstwowy tort 3D o nieregularnym kształcie, zachowując czystość smaków i stabilność bryły | Prezentuje finalny tort w formie drzewka bonsai, który zachowuje pion i formę po rozkrojeniu. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Formuje bryłę tortu zgodnie z projektem plastycznym, dbając o symetrię i estetykę kompozycji. | Analiza dowodów i deklaracji |
| Wykazuje dbałość o estetykę i jakość wykonania finalnego produktu zgodnie ze standardami mistrzowskimi. | Krytykuje własne wykonanie pod kątem precyzji detali i czystości wykończenia jadalnych elementów dekoracyjnych. | Analiza dowodów i deklaracji |
| | Dbą o spójność stylistyczną całego projektu artystycznego. | 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 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.

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 4h 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

Walidacja efektów uczenia się odbywa się poprzez **analizę dowodów i deklaracji**, co polega na bieżącej oraz końcowej ocenie praktycznych rezultatów pracy uczestnika, takich jak wykonane elementy konstrukcyjne i gotowy tort. Walidator weryfikuje deklarowaną wiedzę teoretyczną oraz umiejętności na podstawie obserwacji techniki pracy oraz zgodności finalnego produktu z założonymi kryteriami jakościowymi.

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 8 Wprowadzenie do nowoczesnego cukiernictwa | Igor Zaryitskyi | 12-06-2026 | 09:00 | 10:00 | 01:00 |
| 2 z 8 Podstawy ciast i spody do monoporcji | Igor Zaryitskyi | 12-06-2026 | 10:00 | 11:00 | 01:00 |
| 3 z 8 Musy, kremy i nadzienia owocowe | Igor Zaryitskyi | 12-06-2026 | 11:00 | 12:30 | 01:30 |
| 4 z 8 Formowanie monoporcji | Igor Zaryitskyi | 12-06-2026 | 12:30 | 14:00 | 01:30 |
| 5 z 8 Przerwa | Igor Zaryitskyi | 12-06-2026 | 14:00 | 14:15 | 00:15 |
| 6 z 8 Techniki wykończeniowe | Igor Zaryitskyi | 12-06-2026 | 14:15 | 16:30 | 02:15 |
| 7 z 8 Realizacja receptur | Igor Zaryitskyi | 12-06-2026 | 16:30 | 17:30 | 01:00 |
| 8 z 8 Walidacja | - | 12-06-2026 | 17:30 | 18:00 | 00:30 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|--|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 500,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży | |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 1 500,00 PLN |

Koszt osobogodziny brutto

125,00 PLN

Koszt osobogodziny netto

125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Igor Zaryitskyi

Prowadzący szkolenie to superfinałista 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

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

Telefon (+48) 532 403 425