



Ciasta bankietowe-szkolenie

Numer usługi 2026/03/24/181989/3432435

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
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

25 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 18.06.2026 do 18.06.2026

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

17-06-2026

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 przygotowywania różnorodnych ciast deserowych wypiekanych na blachach, z zachowaniem zasad poprawnego porcjowania, kompozycji warstw oraz nowoczesnej estetyki bankietowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia zasady wypieku, chłodzenia i stabilizacji ciast przygotowywanych w dużych formach bankietowych.	Wymienia etapy technologiczne zapobiegające zapadaniu się ciast po upieczeniu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Identyfikuje techniki łączenia smaków i tekstur (musy, kremy, chrupiące elementy) w deserach warstwowych.	Opisuje, jak zbalansować smaki na przykładzie zestawień takich jak pistacja-truskawka czy mango-kokos	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje klasyczne i nowoczesne bazy ciast, w tym profesjonalną wersję ciasta Opera oraz Brownie.	Wykonuje równe warstwy biszkoptu i kremu o powtarzalnej grubości.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje nowoczesne techniki wykończeniowe, takie jak zamszowanie, glazurowanie oraz dekorowanie eleganckich form porcjowanych.	Prezentuje estetycznie wykończoną powierzchnię ciasta bez smug i nierówności.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z profesjonalnych narzędzi do precyzyjnego porcjowania ciast na kawałki typu „na 3 gryzy”.	Uzyskuje równe krawędzie i identyczne wymiary porcji bankietowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Odpowiada za estetykę i jakość produktów dostarczanych na wydarzenia o charakterze biznesowym i okolicznościowym.	Dokonuje krytycznej oceny wizualnej przygotowanego poczęstunku.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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 różnorodnych ciast deserowych wypiekanych na blachach, z zachowaniem zasad poprawnego porcjowania, kompozycji warstw oraz nowoczesnej estetyki bankietowej.

- 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:

Jedną z najbardziej klasycznych i tradycyjnych form przygotowania poczęstunku na bankiety, jest wypiek ciast deserowych na blachach. Ciasta krojone są w kawałki poręcznej wielkości do chwycenie w rękę i zjedzenia na przysłowiowe 3 gryzy.

Ciasta pieczone na blasze mają wiele zalet. Po pierwsze, pozwalają zaoszczędzić czas podczas przygotowywania jednego rodzaju ciasta, co jest szczególnie praktyczne w przypadku większych ilości. Po drugie, korzystanie z blachy pozwala zaoszczędzić miejsce podczas pieczenia i przechowywania, ponieważ wszystkie porcje ciasta mieszczą się na jednej blasze.

Z Igorem Zaritskim nauczysz się m.in.:

- Przygotowania tradycyjnych ciast bankietowych na dużych blachach – zasady wypieku, chłodzenia i porcjowania.
- Technik pracy z musami i kremami – łączenie lekkich i intensywnych smaków (np. czekolada–malina, pistacja–truskawka).
- Kompozycji warstw i tekstur – tworzenie spójnych deserów łączących wilgotne biszkopty, chrupiące elementy i aksamitne kremy.
- Nowoczesnych wykończeń – glazury, zamszowania i dekoracji pasujących do eleganckiej formy ciast bankietowych.
- Pracy z klasyką – nauka przygotowania ciasta Opera w profesjonalnej wersji cukierniczej.
- Przechowywania i serwowania – jak utrzymać świeżość, strukturę i wygląd ciast w warunkach bankietowych.

W programie znajdą się następujące receptury:

- Brownie
- Czekolada-Malina
- Pistacja-Truskawka
- Mango-Kokos-Marakuja
- Opera

Walidacja: obserwacja w warunkach symulowanych

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 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: 5

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Wypiek wszystkich baz (biszkopty, brownie), przygotowanie nasączeń i pierwszych warstw stabilizujących.	Igor Zaryitskyi	18-06-2026	10:00	13:45	03:45
2 z 5 Przerwa	Igor Zaryitskyi	18-06-2026	13:45	14:00	00:15
3 z 5 Produkcja musów, żelek i kremów smakowych, składanie wszystkich 5 rodzajów ciast w formach, intensywne chłodzenie.	Igor Zaryitskyi	18-06-2026	14:00	16:00	02:00
4 z 5 Glazurowanie, zamszowanie, precyzyjne krojenie na porcje bankietowe, dekoracja detalami i podsumowanie.	Igor Zaryitskyi	18-06-2026	16:00	19:00	03:00
5 z 5 Walidacja: obserwacja w warunkach symulowanych	-	18-06-2026	19:00	19:15	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	153,75 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

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 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