



Tort Artystyczny 3D - szkolenie

Numer usługi 2026/03/24/181989/3432527

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

161,84 PLN brutto/h

131,58 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

AKADEMIA SEMPRES
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

25 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 19:00 h

📅 22.06.2026 do 23.06.2026

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	21-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	19
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego projektowania i wykonywania skomplikowanych konstrukcyjnie tortów 3D oraz elementów rzeźby czekoladowej, z wykorzystaniem zaawansowanych technik teksturowania i stabilizacji konstrukcji jadalnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje tekstur cukierniczych (compote, namelaka, curd, brownie) i ich rolę w stabilności tortu 3D.	Wyjaśnia, jak dobór bazy brownie wpływa na nośność konstrukcji pionowej.	Analiza dowodów i deklaracji
	* Identyfikuje różnice w gęstości poszczególnych wkładów owocowych.	Analiza dowodów i deklaracji
Identyfikuje zasady komponowania smaków azjatyckich, łącząc Matchę z kwasowością cytrusów i nutami ziołowymi.	Opisuje balans smakowy pomiędzy marmoladą z kumkwata a kremem z kalamansi.	Analiza dowodów i deklaracji
	Wymienia zasady łączenia herbaty matcha z trawą cytrynową.	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
	Wykonuje proces temperowania czekolady zgodnie z wymogami technologicznymi.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje techniki artystycznego teksturowania czekolady w celu nadania jej realistycznych, organicznych form.	Wykonuje fakturę pnia i kory drzewka bonsai zgodnie z estetyką japońską.	Analiza dowodów i deklaracji
	Korzysta z narzędzi cukierniczych do nadawania faktury elementom rzeźby	Analiza dowodów i deklaracji
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
	Łączy elementy konstrukcyjne z jadalnymi w sposób zapewniający trwałość wyrobu.	Analiza dowodów i deklaracji
Analizuje błędy konstrukcyjne i techniczne w celu podniesienia poziomu bezpieczeństwa żywności przy skomplikowanych tortach.	Dokonyuje oceny stabilności jadalnych dekoracji przed finalną prezentacją.	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje potencjalne punkty krytyczne podczas montażu elementów rzeźbiarskich.	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 projektowania i wykonywania skomplikowanych konstrukcyjnie tortów 3D oraz elementów rzeźby czekoladowej, z wykorzystaniem zaawansowanych technik teksturowania i stabilizacji konstrukcji jadalnych.

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:

Podczas szkolenia wykonamy tort w formie drzewka bonsai w doniczce na stoliku kamiennym.

Każdy z uczestników wykona identyczny tort w stylu japońskim. Tort o smaku herbaty matcha, w środku Compote truskawkowe z trawą cytrynową, Krem z kalamansi i marmoladą z kumkwata, Wszystkie zamknięte brownie z białej czekolady. Do wykonania stolika i drzewka użyjemy technik które występują przy rzeźbie czekoladowej.

Czego nauczysz się podczas szkolenia:

- Komponowanie smaków Azji: Nauka łączenia wytrawnej Matchy z kwasowością egzotycznych cytrusów i ziołowymi nutami trawy cytrynowej.
- Strukturalna rzeźba czekoladowej: Tworzenie stabilnych konstrukcji (stolik pod drzewko) oraz pnia przy użyciu temperowanej czekolady.
- Artystyczne teksturowanie: Techniki nadawania realistycznych, organicznych form i faktur.
- Zaawansowana budowa tortu: Prawidłowe składanie tortu z wykorzystaniem różnych tekstur: od lekkiego compote, przez kremy, aż po gęstą bazę brownie.
- Technologia wkładów owocowych: Praca z pektynami i naturalnymi aromatami przy tworzeniu marmolad i żelek owocowych.
- Montaż i wykończenie: Profesjonalne składanie elementów konstrukcyjnych z jadalnymi dekoracjami, zapewniające trwałość i efekt „wow”.

Przygotujemy:

- Każdy z uczestników wykona identyczny tort Bonsai w stylu japońskim
- Elementy Rzeźny czekoladowej
- Jadalne dekoracje
- Brownie Matcha
- Marmolada z Kumkwaka
- Curd z Kalamansi
- Namlelaka Matcha
- Komfitura z Truskawki i Trawy Cytrynowej

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 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

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. Proces ten pozwala potwierdzić, że uczestnik potrafi samodzielnie stosować zaawansowane techniki cukiernicze w warunkach warsztatowych

Przerwy wliczają się 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: 10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Technologia smaku Azji	Michał Iwaniuk	22-06-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 10 Rzeźba czekoladowa – fundamenty	Michał Iwaniuk	22-06-2026	12:00	14:00	02:00
3 z 10 Przerwa	Michał Iwaniuk	22-06-2026	14:00	14:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 10 Stabilizacja i wstępny montaż	Michał Iwaniuk	22-06-2026	14:15	17:00	02:45
5 z 10 Artystyczne teksturowanie	Michał Iwaniuk	23-06-2026	10:00	12:00	02:00
6 z 10 Konstrukcja tortu 3D cz I	Michał Iwaniuk	23-06-2026	12:00	13:00	01:00
7 z 10 Przerwa	Michał Iwaniuk	23-06-2026	13:00	13:15	00:15
8 z 10 Konstrukcja tortu 3D cz II	Michał Iwaniuk	23-06-2026	13:15	15:00	01:45
9 z 10 Detale i wykończenie „Wow”	Michał Iwaniuk	23-06-2026	15:00	16:45	01:45
10 z 10 Walidacja	-	23-06-2026	16:45	17:15	00:30

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	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	161,84 PLN
Koszt osobogodziny netto	131,58 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Iwaniuk

Uznany mistrz cukiernictwa z ponad 20-letnim stażem, który w swojej pracy łączy rzemieślniczą precyzję z wizjonerskim podejściem do formy i smaku. Jako Ambasador prestiżowej marki Cacao Barry oraz superfinalista światowego konkursu World Chocolate Masters 2018 w Paryżu, reprezentuje najwyższy, globalny poziom sztuki cukierniczej. Jego doświadczenie budowały lata pracy na stanowiskach Chef Creative w renomowanych conceptach, takich jak Belvedere czy Czekolada Cafe Airport Okęcie, gdzie odpowiadał za kreowanie luksusowych linii deserów.

W ciągu ostatnich 5 lat skoncentrował swoją aktywność na wyznaczaniu nowych standardów w polskim cukiernictwie artystycznym oraz edukacji nowej fali profesjonalistów. W tym okresie umocnił swoją pozycję lidera branży, zdobywając tytuł laureata I edycji prestiżowych mistrzostw Best Pastry Chef oraz zwyciężając w konkursie Master Challenge by Scholler, gdzie zachwyił jury innowacyjnym podejściem do deseru na talerzu. Ostatnie pół dekady to dla niego czas intensywnego rozwoju technik rzeźbiarskich i konstrukcyjnych w tortach 3D, które stały się jego znakiem rozpoznawczym

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 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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425