



Nowoczesne, Owocowe Torty – Szkolenie

Numer usługi 2026/04/13/181989/3482558

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
CIA

★★★★★ 4,8 / 5

25 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 26.06.2026 do 26.06.2026

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

25-06-2026

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 wykonywania nowoczesnych tortów musowych z wykorzystaniem wieloskładnikowych receptur, nowoczesnych form silikonowych oraz współczesnych technik dekoracyjnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje etapy przygotowania nowoczesnych tortów musowych.	Wymienia składniki i opisuje ich rolę w poszczególnych warstwach deseru.	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia techniki dekoracyjne stosowane w tortach nowoczesnych.	Opisuje różnice między glazurą lustrzaną, zamszem i dekoracjami strukturalnymi.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje torty musowe w formach silikonowych według różnych receptur.	Prezentuje gotowe torty zachowując ich strukturę i estetykę.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje techniki dekoracyjne w wykańczaniu tortów musowych.	Aplikuje glazurę, zamsz i dekoracje uzyskując efekt zgodny z recepturą.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje własną pracę przy przygotowywaniu wieloetapowych tortów	Planuje kolejność działań i utrzymuje porządek przy stanowisku pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje podczas części praktycznej szkolenia.	Wymienia się doświadczeniem i udziela wsparcia innym uczestnikom.	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 wykonywania nowoczesnych tortów musowych z wykorzystaniem wieloskładnikowych receptur, nowoczesnych form silikonowych oraz współczesnych technik 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:

Moduł 1. Wprowadzenie do nowoczesnych tortów musowych

- Najnowsze trendy cukiernictwa w zakresie tortów musowych.
- Organizacja stanowiska pracy, higiena i zasady przechowywania deserów.
- Omówienie nowoczesnych form silikonowych i narzędzi.

Moduł 2. Techniki warstwowe w tortach musowych

- Przygotowanie biszkoptu i chrupki jako bazy tortu.
- Wykonanie coulis owocowego.
- Technika przygotowania musu owocowego i czekoladowego.

Moduł 3. Realizacja receptur – część I

- Tort Malina – Ciemna Czekolada – Orzech Laskowy.
- Tort Mango – Kokos – Marakuja.

Moduł 4. Realizacja receptur – część II

- Tort Truskawka – Pistacja – Wanilia.
- Tort Ananas – Liczi – Pekan.
- Tort Karmel – Gruszka – Migdał.

Moduł 5. Techniki wykończeniowe i dekoracyjne

- Glazura lustrzana i zamsz – przygotowanie i aplikacja.
- Praca z teksturami i dekoracjami nowoczesnymi.
- Łączenie smaków i balans w wielowarstwowych tortach.

Moduł 6. Prezentacja i degustacja

- Estetyczne wykończenie i aranżacja tortów.
- Degustacja i analiza smaków oraz struktur.
- Podsumowanie szkolenia i wręczenie certyfikatów.

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

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Trendy cukiernicze; organizacja pracy i higiena; nowoczesne formy silikonowe i narzędzia	Igor Zaryitskyi	26-06-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 7 Biszkopt i chrupka jako baza; przygotowanie coulis; technika przygotowania musu	Igor Zaryitskyi	26-06-2026	10:00	12:00	02:00
3 z 7 Tort Malina–Ciemna Czekolada–Orzech Laskowy; Tort Mango–Kokos–Marakuja	Igor Zaryitskyi	26-06-2026	12:00	14:00	02:00
4 z 7 Tort Truskawka–Pistacja–Wanilia; Tort Ananas–Liczi–Pekan; Tort Karmel–Gruszka–Migdał	Igor Zaryitskyi	26-06-2026	14:00	16:00	02:00
5 z 7 Glazura lustrzana i zamsz; praca z teksturami; dekoracje nowoczesne	Igor Zaryitskyi	26-06-2026	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 7 Estetyczne wykończenie tortów; degustacja i analiza; podsumowanie i certyfikaty	Igor Zaryitskyi	26-06-2026	17:00	17:45	00:45
7 z 7 Walidacja	-	26-06-2026	17:45	18:00	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

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

Uczestnik aby zaliczyć szkolenie musi potwierdzić obecność na na 80%-100%- (w zależności od

wymogów operatora) czasu trwania szkolenia, własnoręcznym podpisem na liście obecności i zaliczyć walidację.

Adres

ul. Wiejska 13a
05-802 Pruszków
woj. mazowieckie

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425