



Podstawy Cukiernictwa – Szkolenie

Numer usługi 2026/04/22/181989/3505526

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

146,43 PLN brutto/h

119,05 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

25 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 21:00 h

📅 07.07.2026 do 08.07.2026

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

06-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

21

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania klasycznych i nowoczesnych deserów cukierniczych. Uczestnik poznaje różne rodzaje ciast, kremów i glazur, uczy się technik dekoracyjnych, temperowania czekolady i montażu wielowarstwowych kompozycji. Szkolenie rozwija praktyczne umiejętności potrzebne do przygotowania zarówno tradycyjnych, jak i nowoczesnych deserów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe ciasta i kremy cukiernicze.	Wymienia rodzaje ciast (kruche, parzone, brownie, biszkopt) i kremów (patissiere, maślane, chantilly).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wyjaśnia zasady temperowania czekolady i pracy z glazurami.	Opisuje różnice między polewami i technikami dekoracyjnymi.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje klasyczne i nowoczesne desery.	Prezentuje gotowe tiramisu, Pavlovą, tartę cytrynową, Opera i Foret Noire.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje techniki dekoracyjne i temperowania czekolady.	Przygotowuje estetyczne dekoracje i wykończone desery.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje pracę przy wieloetapowych recepturach.	Planuje proces od przygotowania baz po dekorację.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje podczas warsztatów praktycznych.	Dzieli się doświadczeniem i wspiera innych uczestników.	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 tradycyjnych i nowoczesnych draży oraz nugatu. Uczestnik poznaje procesy temperowania i oblewania czekoladą, techniki gotowania masy nugatowej, różnorodne nadzienia i sposoby dekoracji. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne w tworzeniu kompozycji smakowych oraz przygotowywaniu estetycznych i trwałych wyrobów czekoladowych.

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. Ciasta i bazy cukiernicze

- Ciasto kruche – przygotowanie i zastosowania (tarty).
- Brownie – praca z masą czekoladową, kontrola wilgotności i struktury.
- Ciasto parzone – ptysie, technika suszenia, praca z rękawem.

Moduł 2. Klasyczne kremy i nadzienia

- Krem chantilly, krem patissiere, krem maślany.
- Ganache – przygotowanie i zastosowania.
- Panna cotta – praca z żelatyną, balans tekstury i smaku.

Moduł 3. Desery tradycyjne

- Tiramisu – klasyczny krem z mascarpone, nasączenie biszkoptów.
- Beza Pavlova – ubijanie białek, suszenie, dekoracja owocami.
- Tarta cytrynowa – przygotowanie curdu, bezy włoskiej.

Moduł 4. Techniki dekoracyjne – część I

- Podstawy dekoracji rękawem i szpatułką.
- Praca z owocami świeżymi – glazurowanie, rozmieszczenie, utrwalanie.

Moduł 5. Glazury i biszkopty czekoladowe

- Tort Opera – glazura i kremy.
- Foret Noire – czekoladowy biszkopt, frużelina, musy.

Moduł 6. Temperowanie i dekoracje czekoladowe

- Temperowanie czekolady (metoda zasiewania).
- Przygotowanie elementów dekoracyjnych: wiórki, płatki, ornamenty.

Moduł 7. Montaż deserów złożonych

- Foret Noire – kompozycja wielowarstwowa (musy, ganache, frużelina, glazura).
- Finalizacja Tortu Opera.
- Zastosowanie nowoczesnych technik wykończeniowych.

Moduł 8. Techniki dekoracyjne – część II i podsumowanie

- Precyzyjne zdobienia tortów i tart – praca nożem cukierniczym, szpatułką, rękawem.
- Prezentacja efektów pracy, degustacja i omówienie.
- Wręczenie certyfikatów.

Walidacja efektów uczenia się : test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie / analiza dowodów i deklaracji.

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 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

Przerwy 2 x 15 min nie są wliczone 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: 11

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Kruche, brownie, ptysie	Igor Zaritskyi	07-07-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 11 Chantilly, patissiere, ganache, panna cotta	Igor Zaritskyi	07-07-2026	12:00	14:00	02:00
3 z 11 Przerwa	Igor Zaritskyi	07-07-2026	14:00	14:15	00:15
4 z 11 Tiramisu, Pavlova, tarta cytrynowa	Igor Zaritskyi	07-07-2026	14:15	16:30	02:15
5 z 11 Dekoracje owocowe i podstawowe techniki	Igor Zaritskyi	07-07-2026	16:30	18:15	01:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 11 Opera, Foret Noire – glazury, biszkopty	Igor Zaritskyi	08-07-2026	10:00	12:00	02:00
7 z 11 Temperowanie, dekoracje czekoladowe	Igor Zaritskyi	08-07-2026	12:00	14:00	02:00
8 z 11 Przerwa	Igor Zaritskyi	08-07-2026	14:00	14:15	00:15
9 z 11 Foret Noire, Opera – montaż i finalizacja	Igor Zaritskyi	08-07-2026	14:15	17:00	02:45
10 z 11 Precyzyjne zdobienia, degustacja, certyfikaty	Igor Zaritskyi	08-07-2026	17:00	17:45	00:45
11 z 11 Walidacja efektów uczenia się : test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie / analiza dowodów i deklaracji.	-	08-07-2026	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	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	146,43 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Igor Zaritskyi

Prowadzący szkolenie to superfinalista 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

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.

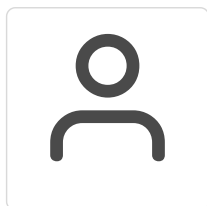
Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

Pełnoletność

Adres

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

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425