



Croissant, Pain Au Chocolate, Pain aux Raisins – Szkolenie

Numer usługi 2026/05/13/181989/3556285

1 845,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

230,63 PLN brutto/h

187,50 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

37 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 11.09.2026 do 11.09.2026

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

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

10-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wytwarzania francuskiego pieczywa drożdżowo-laminowanego (półfrancuskiego), w tym croissantów, pain au chocolat, pain aux raisins, cruffinów i duńskich ciastek, z zastosowaniem zarówno wałkownicy, jak i technik ręcznego laminowania ciasta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje ciasto półfrancuskie – jego skład, właściwości i etapy przygotowania.	opisuje poszczególne etapy laminowania i fermentacji w teście wiedzy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Opisuje rodzaje kremów i nadzień stosowanych w cukiernictwie francuskim (crèmeux, diplomat, ganache, franzypan).	wymienia składniki i zastosowanie poszczególnych kremów w teście wiedzy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Formuje różne kształty wypieków francuskich: croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, cruffin, danish.	prezentuje poprawnie uformowane wyroby w zadaniu praktycznym.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje kremy i nadzienia cukiernicze: crèmeux mango-marakuja, diplomat pistacja, ganache waniliowy, franzypan.	odtwarza recepturę i ocenia konsystencję gotowego kremu.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje swoje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP i higieny w cukiernictwie.	utrzymuje porządek i stosuje się do zasad higieny.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje z innymi uczestnikami podczas pracy warsztatowej, dzieląc się doświadczeniem i pomagając w realizacji zadań.	ocenia poziom współpracy w trakcie zajęć praktycznych.	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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do **samodzielnego wytwarzania francuskiego pieczywa drożdżowo-laminowanego (półfrancuskiego)**, w tym croissantów, pain au chocolat, pain aux raisins, cruffinów i duńskich ciastek, z zastosowaniem zarówno wałkownicy, jak i technik ręcznego laminowania ciasta.

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:

Wprowadzenie do wypieków francuskich

- Omówienie programu i zasad pracy.
- Charakterystyka ciasta półfrancuskiego – skład, właściwości, różnice względem klasycznego ciasta drożdżowego.
- Znaczenie surowców: mąka, masło, drożdże, sól, cukier.
- Rola temperatury i techniki laminacji w uzyskaniu warstwowej struktury ciasta.

Przygotowanie ciasta półfrancuskiego

- Wyrabianie i chłodzenie ciasta bazowego.
- Laminowanie ręczne oraz z użyciem wałkownicy.
- Omówienie błędów popełnianych podczas pracy i sposobów ich eliminacji.

Formowanie klasycznych wypieków

- Przygotowanie croissantów, pain au chocolat oraz pain aux raisins.
- Techniki zawijania, układania i formowania ciasta.
- Przygotowanie wypieków do garowania i pieczenia.

Wypiek i nadziewanie croissantów

- Pieczenie croissantów maślanych i wersji smakowych.
- Kontrola temperatury, czasu i poziomu wypieczenia.
- Przygotowanie croissantów z kremem mango-marakuja i migdałowym.

Przygotowanie kremów i nadzień cukierniczych

- Crèmeux Mango-Marakuja – krem owocowy.
- Dyplomata Pistacja – krem stabilny do nadziewania.
- Ubity ganache waniliowy – do dekoracji.
- Franzypan – krem migdałowy do zapiekania.
- Omówienie zasad emulgowania, stabilizacji i przechowywania.

Dekorowanie wypieków i temperowanie czekolady

- Temperowanie czekolady metodą tablierowania lub zaszczepiania.
- Przygotowanie polew i elementów ozdobnych.
- Oblewanie croissantów i tworzenie efektownych wykończeń.
- Zasady estetyki i bezpieczeństwa w dekoracji cukierniczej.

Wypieki z ciasta półfrancuskiego w nowych odsłonach

- Przygotowanie cruffinów z ganaszem waniliowym.
- Tworzenie duńskich ciastek z owocami (*danishe*).
- Łączenie elementów ciasta z nadzieniami i dekoracjami.

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 zegarowych

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Przerwa wlicza się w czas trwania usługi.

Walidacja wlicza 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: 8

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie i część teoretyczna	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	11-09-2026	09:00	09:45	00:45
2 z 8 Przygotowanie ciasta półfrancuskiego	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	11-09-2026	09:45	11:00	01:15
3 z 8 Formowanie wypieków	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	11-09-2026	11:00	12:00	01:00
4 z 8 -	Przerwa	-	11-09-2026	12:00	13:00	01:00
5 z 8 Wypiek i przygotowanie nadzień	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	11-09-2026	13:00	14:15	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 8 Dekorowanie i temperowanie czekolady	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	11-09-2026	14:15	15:15	01:00
7 z 8 Nowe formy wypieków – cruffiny i danishe oraz prezentacja efektów pracy	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	11-09-2026	15:15	16:45	01:30
8 z 8 -	Walidacja	-	11-09-2026	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

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	230,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Igor Zaryitski

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 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