



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 084 oceny

## CIASTO FRANCUSKIE I DROŻDŻOWE - CROISSANTY I BUNSY - SZKOLENIE

Numer usługi 2026/05/26/17498/3586846

- 📍 Radzionków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 28.09.2026 do 29.09.2026

2 880,00 PLN brutto  
2 880,00 PLN netto  
180,00 PLN brutto/h  
180,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Cukiernicy, piekarze oraz osoby, które chcą uzyskać lub podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania wyrobów z ciasta francuskiego i drożdżowego.</p> <p>Do udziału w szkoleniu nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie ani umiejętności cukiernicze – szkolenie skierowane jest zarówno dla osób początkujących oraz dla osób które chcą rozwinąć swoje kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie.</p> <p>Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	4
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-09-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania wyrobów na bazie ciasta francuskiego i drożdżowego poprzez przygotowanie ciasta, prowadzenie procesu laminowania, formowanie i wypiek produktów (m.in. croissantów, cruffinów, bunsów), dobór składników i kompozycji smakowych oraz przygotowanie nadzień i dekoracji.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje proces produkcji wyrobów z ciasta francuskiego i drożdżowego.	omawia składniki i ich funkcje	Wywiad swobodny
	wyjaśnia proces laminowania	Wywiad swobodny
	opisuje etapy produkcji ciasta francuskiego i drożdżowego	Wywiad swobodny
	rozdziela rodzaje wypieków	Wywiad swobodny
	wskazuje różnice technologiczne między ciastami	Wywiad swobodny
Wykonuje wyroby na bazie ciasta francuskiego.	przygotowuje ciasto francuskie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	prowadzi proces laminowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	formuje produkty (croissant, cruffin, rolls itd.)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wypieka wyroby zgodnie z technologią	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje wyroby na bazie ciasta drożdżowego.	przygotowuje ciasto drożdżowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	formuje bunsy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	kontroluje proces wyrastania i wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera smaki i aromaty	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy kompozycje smakowe i wizualne wypieków.	łączy tekstury	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje kontrast kolorystyczny	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje nadzienia, kremy i dekoracje do wypieków.	przygotowuje kremy i nadzienia	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera dekoracje do produktu	Prezentacja
	stosuje techniki wykończeniowe	Prezentacja
Współpracuje w zespole podczas realizacji produkcji cukierniczej.	organizuje stanowisko pracy	Wywiad swobodny
	komunikuje się z innymi uczestnikami	Wywiad swobodny
	realizuje zadania w ustalonym czasie	Wywiad swobodny

## 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

Cukiernicy, piekarze oraz osoby, które chcą uzyskać lub podnieść swoje umiejętności oraz kwalifikacje z zakresu wykonywania wyrobów z ciasta francuskiego i drożdżowego.

Do udziału w szkoleniu nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie ani umiejętności cukiernicze – szkolenie skierowane jest zarówno dla osób początkujących oraz dla osób które chcą rozwinąć swoje kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie.

Program szkolenia:

#### Część teoretyczna szkolenia 8 godzin :

1. Opis i charakterystyka elementów i składników niezbędnych do przygotowania ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego,

2. Procesu formowania ciasta francuskiego tzw. laminowania.
3. Proces produkcji ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego.
4. Rodzaje wypieków na bazie ciasta francuskiego oraz na bazie ciasta drożdżowego.
5. Różnice w wykonaniu i technice przygotowania oraz zastosowaniu ciasta francuskiego i ciasta drożdżowego.

**Część praktyczna szkolenia 14 godzin:**

1. Przygotowanie wyrobów z ciasta francuskiego :

- Croissant maślany
- Croissant z marcepanem i nadzieniem malinowym
- Flan waniliowy
- Cruffin z kremem orzechowym, praliną z orzecha laskowego i polewą rocher
- Rolls z kremem czekoladowo-kawowym i migdałami
- Chausson aux pommes w autorskim wydaniu

2. Wykonanie wypieków z ciasta drożdżowego w różnych kompozycjach smakowych:

- krem waniliowym i konfiturą malinową
- krem o smaku ciasteczek lotus
- Z budyniem cytrynowym i ubijanym ganachem na białej czekoladzie
- Z kremem marakuj - pomarańcza
- Z kremem pistacjowym i konfiturą z czarnej porzeczki
- z kremem mascarpone i słonym karmelem

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego, prezentacji oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Walidacja wlicza się w czas trwania szkolenia i stanowi koszt kwalifikowalny usługi.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się trybie godzin zegarowych.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy oraz krzesło obrotowe wraz z niezbędnym sprzętem cukierniczym.

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania wyrobów na bazie ciasta francuskiego i drożdżowego poprzez przygotowanie ciasta, prowadzenie procesu laminowania, formowanie i wypiek produktów (m.in. croissantów, cruffinów, bunsów), dobór składników i kompozycji smakowych oraz przygotowanie nadzień i dekoracji.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 24

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 24 Przywitanie, poznanie uczestników	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	28-09-2026	06:00	06:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 24 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - wprowadzenie do szkolenia	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	28-09-2026	06:15	06:30	00:15
3 z 24 Opis i charakterystyka elementów i składników niezbędnych do przygotowania ciasta francuskiego	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	28-09-2026	06:30	08:30	02:00
4 z 24 -	Przerwa	-	28-09-2026	08:30	09:00	00:30
5 z 24 Omówienie procesu laminowania ciasta francuskiego	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	28-09-2026	09:00	10:00	01:00
6 z 24 Przygotowanie ciasta francuskiego i formowanie croissantów maślanych	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	28-09-2026	10:00	11:00	01:00
7 z 24 Przygotowanie croissantów z marcepanem i nadzieniem malinowym	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	28-09-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 24 -	Przerwa	-	28-09-2026	11:30	12:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>9 z 24</b> Przygotowanie cruffin z kremem orzechowym, praliną z orzecha laskowego i polewą rocher	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	28-09-2026	12:00	13:00	01:00
<b>10 z 24</b> Przygotowanie Rolls z kremem czekoladowo-kawowym i migdałami	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	28-09-2026	13:00	13:45	00:45
<b>11 z 24</b> Przygotowanie Chausson aux pommes w autorskim wydaniu	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	28-09-2026	13:45	14:00	00:15
<b>12 z 24</b> Omówienie planu na drugi dzień szkolenia, teoretyczne wprowadzenie	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	29-09-2026	06:00	06:45	00:45
<b>13 z 24</b> Opis i charakterystyka elementów i składników niezbędnych do przygotowania ciasta drożdżowego	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	29-09-2026	06:45	07:30	00:45
<b>14 z 24</b> Omówienie procesu produkcji ciasta drożdżowego	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	29-09-2026	07:30	08:15	00:45
<b>15 z 24</b> -	Przerwa	-	29-09-2026	08:15	08:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 24 Przygotowanie ciasta drożdżowego i formowanie bunsów z różnymi nadzieniami	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	29-09-2026	08:45	09:30	00:45
17 z 24 Przygotowanie kremów do nadzień Krem waniliowy i konfitura malinowa, Krem o smaku ciasteczek Lotus	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	29-09-2026	09:30	10:15	00:45
18 z 24 Wykonanie Bunsy z budyniem cynamonowym i ubijanym ganachem na białej czekoladzie	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	29-09-2026	10:15	11:00	00:45
19 z 24 Wykonanie Bunsy z kremem marakuja-pomarańcza.	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	29-09-2026	11:00	11:45	00:45
20 z 24 Wykonanie Bunsy z kremem pistacjowym i konfiturą z czarnej porzeczki	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	29-09-2026	11:45	12:30	00:45
21 z 24 -	Przerwa	-	29-09-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 24 Omówienie technologii odroczonego rozrostu i mrożenia ciasta drożdżowego	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	29-09-2026	13:00	13:30	00:30
23 z 24 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Zajęcia	Yaroslav Semkiv	29-09-2026	13:30	13:45	00:15
24 z 24 -	Walidacja	-	29-09-2026	13:45	14:00	00:15

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	2 880,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	2 880,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	180,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	180,00 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Yaroslav Semkiv

Absolwent szkoły gastronomicznej, ukończył w 2015 roku Lwowską wyższą szkołę zawodową usług gastronomicznych i turystyki (Lwów), od młodości wiedział, że swoją przyszłość chce wiązać z kulinariami. Przeprowadził się do Polski, by móc rozwijać zainteresowania kulinarne. Pracował w najlepszych warszawskich restauracjach. Przez całą drogę zawodową, konsekwentnie realizował swoje założenia, zdobywał nowe umiejętności uczestnicząc w szkoleniach i odbywając staże. Był szefem piekarni KAISER Patisserie. Trener w Akademii Kucharskiej od 2023 roku (ciasto francuskie, drożdżowe, chleby, bagietki, bajgle) ok 10 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie). Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży piekarniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt szkoleniowy z recepturami.

### Informacje dodatkowe

- Walidacja ujęta w harmonogramie, wlicza się w czas trwania szkolenia i stanowi koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości  $\geq 70\%$  obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

## Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 277

41-922 Radzionków

woj. śląskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Wojanowska**

**E-mail** [anna@sweetdecor.pl](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601