



6 Monoporcji w 1 dzień – Szkolenie Cukiernicze

Numer usługi 2026/05/26/181989/3587879

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

📅 09.09.2026 do 09.09.2026

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

08-09-2026

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 tworzenia nowoczesnych monoporcji i tart z wykorzystaniem zarówno tradycyjnych, jak i innowacyjnych receptur cukierniczych, tworzenia monoporcji i tart poprzez przygotowywanie ciast, musów, kremów i nadzień oraz komponowanie deserów z uwzględnieniem kontrastów smakowych i teksturalnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje rodzaje biszkoptów, ciast kruchych oraz musów wykorzystywanych w nowoczesnym cukiernictwie	Wyjaśnia, jak dobór bazy brownie wpływa na nośność konstrukcji pionowej.	Analiza dowodów i deklaracji
	Identyfikuje optymalną temperaturę serwowania dla zachowania sztywności namelaki w rzeźbie.	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
	Analizuje wpływ goryczy herbaty matcha na percepcję słodczy w nadzieniach owocowych.	Analiza dowodów i deklaracji
	Dokonuje oceny stabilności jadalnych dekoracji przed finalną prezentacją.	Analiza dowodów i deklaracji
Analizuje błędy konstrukcyjne i techniczne w celu podniesienia poziomu bezpieczeństwa żywności przy skomplikowanych tortach	Wskazuje ryzyka mikrobiologiczne wynikające z niewłaściwego przechowywania tortów z kremami świeżymi.	Analiza dowodów i deklaracji
	Montuje konstrukcję wytrzymałą ciężar tortu bez deformacji.	Analiza dowodów i deklaracji
Buduje stabilne konstrukcje jadalne (np. stolik pod drzewko) z wykorzystaniem temperowanej czekolady	Stosuje technikę temperowania metodą szczepienia dla uzyskania idealnego połysku i twardości czekolady.	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykonuje fakturę pnia i kory drzewka bonsai zgodnie z estetyką japońską	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje techniki artystycznego teksturowania czekolady w celu nadania jej realistycznych, organicznych form	Wykorzystuje narzędzia rzeźbiarskie do odwzorowania naturalnych pęknięć i sęków w strukturze drewna.	Analiza dowodów i deklaracji
	Prezentuje finalny tort w formie drzewka bonsai, który zachowuje pion i formę po rozkrojeniu.	Analiza dowodów i deklaracji
	Formuje bryłę tortu zgodnie z projektem plastycznym, dbając o symetrię i estetykę kompozycji.	Analiza dowodów i deklaracji
Składa wielowarstwowy tort 3D o nieregularnym kształcie, zachowując czystość smaków i stabilność bryły		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykazuje dbałość o estetykę i jakość wykonania finalnego produktu zgodnie ze standardami mistrzowskimi.	Krytykuje własne wykonanie pod kątem precyzji detali i czystości wykończenia jadalnych elementów dekoracyjnych.	Analiza dowodów i deklaracji
	Dbą o spójność stylistyczną całego projektu artystycznego.	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 tworzenia nowoczesnych monoporcji i tart z wykorzystaniem zarówno tradycyjnych, jak i innowacyjnych receptur cukierniczych. Uczestnik opanowuje przygotowanie różnych rodzajów ciast, musów, kremów i nadzień owocowych, a następnie łączy je w kompozycje oparte na kontrastach smakowych i teksturalnych. .

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 nowoczesnego cukiernictwa

- Omówienie połączeń smakowych i teksturalnych w monoporcjach.

- Organizacja pracy i przygotowanie stanowiska.

Moduł 2. Podstawy ciast i spody do monoporcji

- Przygotowanie różnych rodzajów biszkoptów.
- Wypiek ciasta kruchego i tarty.

Moduł 3. Musy, kremy i nadzienia owocowe

- Wykonanie musów owocowych i czekoladowych.
- Przygotowanie kremów cukierniczych i nadzień.

Moduł 4. Formowanie monoporcji

- Wykorzystanie form silikonowych.
- Łączenie ciast, musów i nadzień w jedną kompozycję.

Moduł 5. Techniki wykończeniowe

- Zamszowanie powierzchni deserów.
- Polewa czekoladowa.
- Lustrzana glazura.

Moduł 6. Realizacja receptur

- Wanilia–Truskawka.
- Tarta Malina–Pistacja.
- Foret Noir.
- Grejpfrut.
- Gruszka–Kajmak.
- Kokos–Mango–Marakuja.

Moduł 7. Prezentacja i degustacja

- Prezentacja wykonanych deserów.
- Analiza smaku, tekstury i estetyki.
- Podsumowanie szkolenia.

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

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.

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie do nowoczesnego cukiernictwa, Podstawy ciast i spody do monoporcji	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	09-09-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 8 -	Przerwa	-	09-09-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 8 Musy, kremy i nadzienia owocowe	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	09-09-2026	11:15	12:30	01:15
4 z 8 Formowanie monoporcji	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	09-09-2026	12:30	14:00	01:30
5 z 8 -	Przerwa	-	09-09-2026	14:00	14:30	00:30
6 z 8 Techniki wykończenia	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	09-09-2026	14:30	16:15	01:45
7 z 8 -	Przerwa	-	09-09-2026	16:15	16:30	00:15
8 z 8 -	Walidacja	-	09-09-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
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 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

Adres

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

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425