



SYNERCOM USŁUGI  
WSPÓLNE SPÓŁKA  
Z OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

48 ocen

## Kurs stacjonarny Food Florystyka od podstaw

Numer usługi 2026/05/29/8319/3596204

- Katowice
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 16:00 h
- 18.07.2026 do 19.07.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

312,50 PLN brutto/h

312,50 PLN netto/h

225,33 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Biznes / Sprzedaż

### Grupa docelowa usługi

**Osoby początkujące i pasjonaci DIY:** chcący od podstaw nauczyć się tworzenia kompozycji, takich jak bukiety spiralne czy boxy ze słodyczami.

**Przyszli przedsiębiorcy:** osoby planujące otwarcie biznesu, zainteresowane organizacją pracy, aspektami prawnymi oraz płatną reklamą.

**Floryści i dekoratorzy:** profesjonaliści pragnący rozszerzyć ofertę o bukiety kaskadowe z butelką czy kompozycje z kwiatów mydlanych.

**Osoby nastawione na nowoczesny marketing:** zainteresowane wykorzystaniem ChatGPT w pracy oraz nauką profesjonalnej edycji zdjęć i wideo.

**Osoby budujące portfolio:** którym zależy na certyfikacie potwierdzającym umiejętności oraz gotowych materiałach wizualnych ze szkolenia do promocji

### Minimalna liczba uczestników

4

### Maksymalna liczba uczestników

6

### Data zakończenia rekrutacji

13-07-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym kursu jest nabycie przez uczestników kompleksowej wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu food-florystyki. Szkolenie przygotowuje do samodzielnego tworzenia różnorodnych kompozycji, takich jak bukiety spiralne, kaskadowe oraz boxy z kwiatami i słodyczami. Uczestnik zdobywa kompetencje w obszarze marketingu, wykorzystania AI oraz aspektów prawnych prowadzenia działalności.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje pojęcia z zakresu food-florystyki oraz rozróżnia rodzaje kwiatów (żywe i mydlane)	Uczestnik poprawnie definiuje terminologię branżową i rozróżnia techniki mocowania różnych produktów spożywczych	Wywiad swobodny
Projektuje i montuje 7 kompozycji, w tym bukiety spiralne, kaskadowe oraz flowerboxy	Samodzielnie projektuje konstrukcje i montuje elementy bukietów, zachowując ich stabilność i estetykę	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje techniki pracy na podstawach z penopleksu oraz techniki kaskadowe	Prawidłowo charakteryzuje właściwości techniczne baz i uzasadnia wybór konkretnych materiałów do danej formy	Wywiad swobodny
Organizuje stanowisko pracy oraz planuje marketing i płatne reklamy	Poprawnie organizuje warsztat oraz planuje kampanię promocyjną z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych	Wywiad swobodny
Obsługuje aplikacje mobilne do foto/wideo oraz narzędzia AI (ChatGPT)	Sprawnie obsługuje interfejsy aplikacji i monitoruje jakość generowanych treści marketingowych	Wywiad swobodny
Kontroluje aspekty prawne działalności i ocenia jakość własnych prac	Kontroluje czystość techniczną prac, nadzoruje proces ich tworzenia i ocenia efekt końcowy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## 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

Program nauczania obejmuje 16 godzin zegarowych - zajęcia teoretyczne, ćwiczenia.

Przerwy są wliczone w czas usługi.

Plan ramowy:

- Projektowanie i montaż przestrzennych kompozycji z kwiatów żywych, mydlanych oraz słodczy na różnych podstawach
  - bukiet w kształcie serca na podstawie z penopleksu
  - box z żywymi kwiatami i słodczymi
  - flowerbox stojący ze słodczymi i kwiatami mydlanymi
- Techniki tworzenia bukietów kaskadowych i spiralnych oraz konstruowanie form oklejanych produktami spożywczymi
  - kaskadowy bukiet z kwiatami mydlanymi i butelką
  - bukiet z róż mydlanych w technice spiralnej
  - box oklejony czekoladkami Kinder
- Zarządzanie oraz nowoczesny marketing z wykorzystaniem narzędzi AI i multimediów w biznesie food florystycznym
- Walidacja

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 11</b> Projektowanie i montaż przestrzennych kompozycji z kwiatów żywych, mydlanych oraz słodczy na różnych podstawach	Zajęcia	Maryna Panchenko	18-07-2026	09:00	11:00	02:00
<b>2 z 11</b> -	Przerwa	-	18-07-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 11 Projektowanie i montaż przestrzennych kompozycji z kwiatów żywych, mydlanych oraz słodczy na różnych podstawach	Zajęcia	Maryna Panchenko	18-07-2026	11:30	14:30	03:00
4 z 11 -	Przerwa	-	18-07-2026	14:30	15:00	00:30
5 z 11 Projektowanie i montaż przestrzennych kompozycji z kwiatów żywych, mydlanych oraz słodczy na różnych podstawach.	Zajęcia	Maryna Panchenko	18-07-2026	15:00	17:00	02:00
6 z 11 Techniki tworzenia bukietów kaskadowych i spiralnych oraz konstruowanie form oklepanych produktami spożywczymi	Zajęcia	Maryna Panchenko	19-07-2026	09:00	11:00	02:00
7 z 11 -	Przerwa	-	19-07-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 11 Techniki tworzenia bukietów kaskadowych i spiralnych oraz konstruowanie form oklepanych produktami spożywczymi	Zajęcia	Maryna Panchenko	19-07-2026	11:30	13:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 11 -	Przerwa	-	19-07-2026	13:30	14:00	00:30
10 z 11 Zarządzanie oraz nowoczesny marketing z wykorzystaniem AI i multimedialnych w biznesie food florystycznym	Zajęcia	Maryna Panchenko	19-07-2026	14:00	16:00	02:00
11 z 11 -	Walidacja	-	19-07-2026	16:00	17:00	01:00

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
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>	5 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 000,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	312,50 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	312,50 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Maryna Panchenko

Maryna Panchenko – praktykująca specjalistka w zakresie food florystyki, marketingu oraz budowania marki osobistej, z ponad 7-letnim doświadczeniem w branży na rynku polskim. Od 2018 roku zawodowo zajmuje się tworzeniem jadalnych bukietów, a od 2021 roku z sukcesem prowadzi własną pracownię, realizując zamówienia indywidualne i zarządzając zespołem pracowników. Doświadczenie zawodowe i szkoleniowe: Ekspertka posiada bogate portfolio dydaktyczne, w ramach którego przeszkoliła łącznie ponad 400 osób (ponad 100 uczestniczek w formie stacjonarnej oraz ponad 300 w formie online). W swojej pracy szkoleniowej bazuje na autorskich programach, łącząc praktyczne aspekty rzemiosła z twardą wiedzą biznesową. Jako praktyk biznesu, w procesie nauczania wykorzystuje strategie uniwersalne dla całej branży rękodzielniczej. Wykształcenie i kwalifikacje: Wykształcenie wyższe magisterskie: Absolwentka Technologii Żywności (2012–2017), co gwarantuje najwyższe standardy w zakresie bezpieczeństwa i jakości pracy z produktem. Specjalistyczne kursy: Ukończone szkolenia z zakresu marketingu, negocjacji oraz rozwoju działalności gospodarczej. Kompetencje marketingowe: Wiedza z zakresu budowania marek osobistych, psychologii sprzedaży oraz obsługi nowoczesnych narzędzi promocji (social media, reklama płatna, AI

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W cenie kursu uczestnik otrzymuje wszystkie niezbędne materiały i produkty do tworzenia kompozycji. Ponadto wszystkie stworzone podczas szkolenia kompozycje (łącznie 7 sztuk) uczestnik zabiera ze sobą.

### Informacje dodatkowe

1. Informujemy, że firma jest zwolniona z podatku VAT. W związku z tym, podana cena netto szkolenia jest tożsama z ceną brutto.
2. Szkolenie również dla beneficjentów programu Małopolski Pociąg do kariery.

## Adres

ul. Józefowska 30  
40-145 Katowice  
woj. śląskie

# Kontakt



**Sylwia Niedźwiedzka**

**E-mail** [s.niedzwiedzka@synercom.pl](mailto:s.niedzwiedzka@synercom.pl)

**Telefon** (+48) 324 204 250