



Crumble Cookies – Nowoczesne Ciasteczka

Numer usługi 2026/06/02/181989/3603240

1 500,00 PLN brutto

1 219,51 PLN netto

187,50 PLN brutto/h

152,44 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

AKADEMIA SEMPRES
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

37 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 07.08.2026 do 07.08.2026

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

06-08-2026

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 przygotowywania zaawansowanych technicznie ciasteczek typu crumble i amerykańskich cookies, z zachowaniem optymalnej struktury, balansu smaków oraz technik produkcji wieloskładnikowych nadzień.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia techniki pracy z masłem i cukrem wpływające na finalną kruchość i strukturę ciasta.	Opisuje różnice między metodą napowietrzania masła a metodą zimnego zagniatania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Identyfikuje zasady balansowania smaków w wypiekach, łącząc nuty owocowe, czekoladowe i słone.	Wymienia komponenty niezbędne do uzyskania balansu w ciastku z matchą lub słonym karmelem.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje różnorodne bazy ciast: od klasycznych maślanych, przez Red Velvet, aż po ciasta z dodatkiem herbaty matcha.	Wykonuje jednolite ciasto o pożądanej plastyczności i strukturze.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy autorskie nadzienia i dodatki, takie jak słony karmel, krem ricotta czy nadzienie amaretto-mascarpone.	Uzyskuje stabilną i gładką konsystencję kremów oraz sosów karmelowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki aplikacji dodatków sypkich i inserów wewnątrz ciastek.	Prawidłowo zamyka nadzienie wewnątrz masy ciasteczkowej, zapobiegając jego wyciekowi podczas pieczenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje proces produkcji cukierniczej w sposób pozwalający na efektywne zarządzanie czasem i surowcami.	Planuje kolejność prac przy przygotowywaniu 9 różnych receptur.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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 przygotowywania zaawansowanych technicznie ciasteczek typu crumble i amerykańskich cookies, z zachowaniem optymalnej struktury, balansu smaków oraz technik produkcji wieloskładnikowych nadzień.

- 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:

Zapraszamy na wyjątkowe szkolenie, podczas którego odkryjesz sekrety tworzenia kruchych ciasteczek o perfekcyjnej strukturze, bogatym smaku i efektownym wyglądzie. Pod okiem Igora Zaritskiego poznasz proces przygotowania nie tylko różnych rodzajów ciasteczek a również karmeli, nadzienia i karmelizowanych orzechów.

To szkolenie to idealne połączenie tradycji z nowoczesnością. Amerykańskie ciasteczka cieszą się w ostatnim czasie popularnością, Nauczysz się przygotowywać i przechowywać klasyczne smaki w nowej odsłonie, a także oryginalne, pełne charakteru kombinacje.

Czego się nauczysz?

- techniki pracy z masłem i cukrem dla uzyskania idealnej struktury ciasteczek
- balansowania smaków w wypiekach: od klasycznej wanilii, przez nuty owocowe, po intensywne czekolady
- przygotowywania kremowych nadzień i dodatków (m.in. krem ricotta, słony karmel)
- zasad odpowiedniego wypiekania, by zachować kruchość i aromat ciasteczek

Podczas szkolenia przygotowujemy następujące ciastka:

- Maślane ciasteczko z miksem czekolad
- Ciasteczko Red Velvet z kremem ricotta
- Czekoladowe ciasteczko z miksem orzechów
- Pistacjowe ciasteczko z czekoladą Gold
- Ciasteczko z słoną karmelem i orzechami pekan
- Ciasteczko z herbatą matcha i kandyzowaną cytryną
- Malinowe ciasteczko z laskowym orzechem
- Ciasteczko z mango z nierkowcem
- Ciasteczko Tiramisu z nadzieniem amaretto mascarpone

Podczas szkolenia zapewniamy:

- Stanowisko pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały niezbędne to pracy
- Surowce
- Napoje, kawa, lunch
- Dyplom potwierdzający ukończenie szkolenia oraz w prezencie fartuch z logo Akademii
- Atrakcyjne rabaty na wybrane produkty, które będą wykorzystane podczas szkolenia (warsztatach) w sklepie Sempre
- Na szkoleniu będą wykonywane zdjęcia przez fotografa goszczącego w naszej Akademii regularnie. Zdjęcia zostaną przesłane do uczestników w ciągu kilku dni po zakończeniu szkolenia

Walidacja

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 3h 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

Szkolenie będzie realizowane metodami interaktywnymi i aktywizującymi, rozumianymi jako metody umożliwiające uczenie się w oparciu o doświadczenie i pozwalające uczestnikom na ćwiczenie umiejętności tj:

- Dyskusja panelowa
- Metoda symulacyjna

Warunki organizacyjne- każdy uczestnik ma indywidualne stanowiska na którym wykonuje ćwiczenia praktyczne. Na stanowisku uczestnik ma wszystkie materiały i receptury potrzebne do prawidłowego przeprowadzenia ćwiczeń praktycznych.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 6

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Przygotowanie wszystkich 9 baz ciasta, praca nad strukturą ciast czekoladowych i maślanych, chłodzenie mas.	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	07-08-2026	10:00	13:00	03:00
2 z 6 -	Przerwa	-	07-08-2026	13:00	13:45	00:45
3 z 6 Produkcja karmeli, kremów (ricotta, mascarpone) oraz przygotowanie bakalii i inserów owocowych.	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	07-08-2026	13:45	16:00	02:15
4 z 6 -	Przerwa	-	07-08-2026	16:00	16:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 6 Nadziewanie, formowanie, wypiek wszystkich rodzajów ciastek oraz dekoracja i podsumowanie warsztatu.	Zajęcia	Igor Zaryitskyi	07-08-2026	16:15	17:30	01:15
6 z 6 -	Walidacja	-	07-08-2026	17:30	18:00	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	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 219,51 PLN

Koszt osobogodziny brutto	187,50 PLN
---------------------------	------------

Koszt osobogodziny netto	152,44 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

skrypt szkoleniowy

Warunki uczestnictwa

Uczestnik musi uczestniczyć w minimum 80% czasu trwania usługi. potwierdzone własnoręcznym podpisem na liście obecności.

Jedyny warunek uczestnictwa to pełnoletność. innych wymogów względem uczestnika nie ma

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