



Słodkie Słoczki – Deser na Wynos – Szkolenie

Numer usługi 2026/06/02/181989/3603256

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 SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

37 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 17.07.2026 do 17.07.2026

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

16-07-2026

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 nowoczesnych deserów typu take away, w szczególności w formie deserów w słoiczkach. Uczestnik poznaje receptury tradycyjne i autorskie, uczy się technik przygotowania kremów, musów i dekoracji oraz komponowania smaków i tekstur w formie monoporcji na wynos.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje zasady przygotowania deserów typu take away.	Wymienia cechy charakterystyczne deserów w słoiczkach i ich zastosowanie w gastronomii.	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia techniki przygotowania kremów, musów i dekoracji w deserach monoporcjowych.	Opisuje różnice między metodami i podaje przykłady ich użycia w recepturach.	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje desery w słoiczkach według różnych receptur.	Prezentuje gotowe desery zachowując spójność smakową, teksturalną i estetyczną.	Analiza dowodów i deklaracji
Dobiera receptury do kontekstu (wydarzenia okolicznościowe, catering, deser na wynos).	Komponuje desery z uwzględnieniem przeznaczenia i wymagań odbiorcy.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje własną pracę przy przygotowaniu deserów typu take away.	Planuje kolejność działań i dba o porządek w trakcie pracy	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje z innymi uczestnikami podczas warsztatów.	Wymienia się doświadczeniem i wspiera innych w realizacji receptur.	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 rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowywania nowoczesnych deserów typu *take away*, w szczególności w formie deserów w słoiczkach. Uczestnik poznaje receptury tradycyjne i autorskie, uczy się technik przygotowania kremów, musów i dekoracji oraz komponowania smaków i tekstur w formie monoporcji na wynos.

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 deserów „take away”

- Trendy w cukiernictwie: desery w słoiczkach.
- Organizacja pracy i zasady higieny przy deserach na wynos.

Moduł 2. Bazy smakowe i przygotowanie receptur

- Techniki przygotowania kremów, musów i galaretek owocowych.
- Zasady łączenia smaków i tekstur w monoporcjach.

Moduł 3. Realizacja receptur – część I

- Gorzka Czekolada – Karmelizowany Orzech Laskowy – Malina.
- Karmelizowany Orzech Pekan – Ser Gorgonzola – Gruszka Klapsa.
- Kokos – Mango – Ananas.
- Malinamis.

Moduł 4. Realizacja receptur – część II

- Melba.
- Tiramisu.
- Panna Cotta.
- Trio Czekolady z Marakują.

Moduł 5. Prezentacja i pakowanie deserów

- Techniki dekoracji i estetycznego wykończenia.
- Zasady pakowania deserów na wynos.
- Analiza smaków, tekstur i prezentacja gotowych słoiczków.

Moduł 6. Podsumowanie szkolenia

- Wymiana doświadczeń i omówienie trudności.
- Wskazówki do wdrożenia receptur w praktyce zawodowej.

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 10h teorii i 26h 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

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie do deserów „take away”, Bazy smakowe i przygotowanie receptur	Zajęcia	Igor Zaritskyi	17-07-2026	09:00	11:30	02:30
2 z 8 -	Przerwa	-	17-07-2026	11:30	11:45	00:15
3 z 8 Realizacja receptur	Zajęcia	Igor Zaritskyi	17-07-2026	11:45	13:30	01:45
4 z 8 -	Przerwa	-	17-07-2026	13:30	14:00	00:30
5 z 8 Prezentacja i pakowanie deserów	Zajęcia	Igor Zaritskyi	17-07-2026	14:00	16:00	02:00
6 z 8 -	Przerwa	-	17-07-2026	16:00	16:15	00:15
7 z 8 Podsumowanie	Zajęcia	Igor Zaritskyi	17-07-2026	16:15	16:30	00:15
8 z 8 -	Walidacja	-	17-07-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

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

Rodzaj godzin	Liczba godzin
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 z 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 Zaritskyi



Prowadzący szkolenie to superfinalista 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.

Adres

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

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425