



## World Chocolate Masterclass – Lłuc Cruselles: Praliny, Monoporcje i Torty

Numer usługi 2026/06/02/181989/3603446

5 904,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

246,00 PLN brutto/h

200,00 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

🕒 24:00 h

📅 28.09.2026 do 30.09.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- cukierników,
- właścicieli i pracowników cukierni,
- szefów cukierni i pracowni deserowych,
- kucharzy specjalizujących się w deserach,
- osób prowadzących działalność gastronomiczną,
- osób posiadających podstawowe doświadczenie w zakresie cukiernictwa i pracy z czekoladą.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

27-09-2026

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 wykonywania zaawansowanych wyrobów cukierniczych i czekoladowych z wykorzystaniem profesjonalnych technik stosowanych w nowoczesnym cukiernictwie. Uczestnik

zdobędzie wiedzę dotyczącą temperowania czekolady, tworzenia monoporcji, pralin formowanych, batonów czekoladowych oraz komponowania wielowarstwowych deserów o zróżnicowanych teksturach i smakach. Rozwinie umiejętności praktyczne w zakresie produkcji wyrobów klasy premium, stosowania technik de

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik omawia zasady nowoczesnego czekoladziarstwa i tworzenia deserów premium.	rozdziela techniki stosowane przy produkcji monoporcji i pralin,	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje wyroby czekoladowe i cukiernicze zgodnie z recepturą.	stosuje techniki dekoracyjne i wykończeniowe.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik organizuje pracę zgodnie z zasadami jakości i higieny.	przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa,	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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

# Program

Moduł 1. Wprowadzenie do nowoczesnego czekoladziarstwa

- trendy w cukiernictwie premium,
- organizacja pracy i dobór surowców.

Moduł 2. Zaawansowana praca z czekoladą

- temperowanie czekolady,
- techniki natryskowe,
- dekoracje i formy artystyczne.

#### Moduł 3. Monoporcje (Petit Gateau)

- Chocolate Flower,
- Passion Sun,
- Apple Tatin,
- Basil Disc,
- Raspberry and Mascarpone,
- Lemon.

#### Moduł 4. Torty i Chocolaterie

- Chocolate Tartalet,
- Peanut, Chocolate and Passion Fruit,
- Saturn Bombon,
- Giraffe Bombon,
- Dark Chocolate and Pistachio Bombon,
- White Chocolate and Pistachio Bombon.

#### Moduł 5. Snack Bar i balans smaków

- Dark Chocolate Snack Bar,
- Caramel and Hazelnut Snack Bar,
- komponowanie smaków i tekstur,
- estetyka wykończenia produktów.

#### **Walidacja**

—

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć.

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Usługa realizowana w formule godzin zegarowych (60 min)

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi.

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: 20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 20</b> Wprowadzenie do szkolenia, omówienie programu	Zajęcia	Lluc Cruselles	28-09-2026	10:00	10:30	00:30
<b>2 z 20</b> Zaawansowana praca z czekoladą – temperowanie, rodzaje kuwertur	Zajęcia	Lluc Cruselles	28-09-2026	10:30	12:00	01:30
<b>3 z 20</b> Techniki natryskowe i dekoracyjne	Zajęcia	Lluc Cruselles	28-09-2026	12:00	13:00	01:00
<b>4 z 20</b> -	Przerwa	-	28-09-2026	13:00	14:00	01:00
<b>5 z 20</b> Chocolate Flower – przygotowanie i wykończenie	Zajęcia	Lluc Cruselles	28-09-2026	14:00	15:30	01:30
<b>6 z 20</b> Petit Gateau: Passion Sun, Apple Tatin	Zajęcia	Lluc Cruselles	28-09-2026	15:30	17:00	01:30
<b>7 z 20</b> Petit Gateau: Basil Disc	Zajęcia	Lluc Cruselles	28-09-2026	17:00	18:00	01:00
<b>8 z 20</b> Petit Gateau: Raspberry and Mascarpone	Zajęcia	Lluc Cruselles	29-09-2026	10:00	11:30	01:30
<b>9 z 20</b> Petit Gateau: Lemon	Zajęcia	Lluc Cruselles	29-09-2026	11:30	13:00	01:30
<b>10 z 20</b> -	Przerwa	-	29-09-2026	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 20</b> Chocolate Tartalet	Zajęcia	Lluc Cruselles	29-09-2026	14:00	15:30	01:30
<b>12 z 20</b> Peanut, Chocolate and Passion Fruit	Zajęcia	Lluc Cruselles	29-09-2026	15:30	17:00	01:30
<b>13 z 20</b> Balans smaków, tekstur i kompozycji deserów	Zajęcia	Lluc Cruselles	29-09-2026	17:00	18:00	01:00
<b>14 z 20</b> Saturn Bombon, Giraffe Bombon	Zajęcia	Lluc Cruselles	30-09-2026	10:00	11:30	01:30
<b>15 z 20</b> Dark Chocolate and Pistachio Bombon, White Chocolate and Pistachio Bombon	Zajęcia	Lluc Cruselles	30-09-2026	11:30	13:00	01:30
<b>16 z 20</b> -	Przerwa	-	30-09-2026	13:00	14:00	01:00
<b>17 z 20</b> Dark Chocolate Snack Bar	Zajęcia	Lluc Cruselles	30-09-2026	14:00	15:30	01:30
<b>18 z 20</b> Caramel and Hazelnut Snack Bar	Zajęcia	Lluc Cruselles	30-09-2026	15:30	16:30	01:00
<b>19 z 20</b> Podsumowanie technik i konsultacje	Zajęcia	Lluc Cruselles	30-09-2026	16:30	17:30	01:00
<b>20 z 20</b> -	Walidacja	-	30-09-2026	17:30	18:00	00:30

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	20:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	28:00

## 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	5 904,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	246,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Lluc Cruselles

Lluc Cruselles to wizjoner współczesnego cukiernictwa, który zrewolucjonizował świat czekolady, zdobywając prestiżowy tytuł World Chocolate Master 2022. Pochodzący z Katalonii szef kuchni słynie z technicznej perfekcji i artystycznego podejścia (jego legendarny, naturalnej wielkości słoń z czekolady przeszedł do historii branży). Jako chef kreatywny El Carme Patisserie, stawia na czyste smaki, nowoczesną estetykę i innowacyjne tekstury, inspirując nową generację cukierników na całym świecie. Ostatni 5 lat działa aktywnie w branży gastronomicznej. Na bieżąco podnosząc swoje umiejętności i kompetencje.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skryp szkoleniowy dla uczestników

### 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.

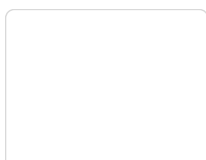
Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

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](mailto:akademia@sempreinfo.pl)



**Telefon** (+48) 532 403 425