



## Klasyczne i Wykwintne Mochi – Szkolenie

Numer usługi 2026/06/03/181989/3607709

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 SEMPRES  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

37 ocen

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 06.07.2026 do 06.07.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.</li> <li>Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.</li> <li>Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.</li> <li>Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.</li> <li>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”</li> <li>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery</li> <li>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.</li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	05-07-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowywania tradycyjnego i nowoczesnego ciasta ryżowego na mochi, tworzenia stabilnych kremów oraz owocowych insertów, a także precyzyjnego formowania i montażu wieloskładnikowych deserów azjatyckich z zachowaniem balansu smakowego i estetyki wykonania.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Identyfikuje fizykochemiczne właściwości mąki z ryżu kleistego oraz parametry jej obróbki termicznej niezbędne do uzyskania idealnej elastyczności ciasta mochi.	Charakteryzuje proces żelowania skrobi ryżowej oraz wskazuje optymalne warunki przechowywania gotowego ciasta.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Analizuje zasady stabilizacji kremów cukierniczych oraz optymalizuje proces żelowania owocowych insertów.	Wyjaśnia rolę zawartości tłuszczu i hydrokoloidów w utrzymaniu struktury nadzienia.	Analiza dowodów i deklaracji
Sporządza elastyczne, gładkie ciasto ryżowe o powtarzalnej strukturze z wykorzystaniem technik tradycyjnych lub nowoczesnych.	Weryfikuje organoleptycznie konsystencję i rozciągliwość przygotowanego ciasta ryżowego.	Analiza dowodów i deklaracji
Tworzy stabilne kremy (np. mascarpone, pistacjowy, kafir) oraz powtarzalne, zamrożone inserty owocowe.	Prezentuje prawidłowo napowietrzony krem oraz równomiernie zżelowany insert truskawkowy i cytrynowy.	Analiza dowodów i deklaracji
Dokonyuje samokrytycznej oceny wizualnej i smakowej przygotowanych przez siebie deserów.	Wykazuje odpowiedzialność za jakość i estetykę produktu końcowego wprowadzanego na rynek cukierniczy.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

## 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?

# Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowywania tradycyjnego i nowoczesnego ciasta ryżowego na mochi, tworzenia stabilnych kremów oraz owocowych insertów, a także precyzyjnego formowania i montażu wieloskładnikowych deserów azjatyckich z zachowaniem balansu smakowego i estetyki wykonania.

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 I: Technologia ciasta ryżowego i przygotowanie bazy smakowej**

- Omówienie specyfiki mąki z ryżu kleistego (mochiko/shiratamano).
- Praktyczna praca z ciastem ryżowym: techniki wyrabiania, parowania i napowietrzania dla uzyskania idealnej tekstury.
- Przygotowanie ciasta w różnych wariantach: klasycznym, waniliowym oraz z infuzją miętową.

## **Moduł II: Architektura wnętrza mochi – bazy owocowe i tekstury**

- Technologia tworzenia stabilnych insertów owocowych: przygotowanie insertu truskawkowego oraz cytrynowego.
- Zasady żelowania i zamrażania wkładek owocowych w celu ułatwienia późniejszego montażu.
- Kontrola balansu między kwasowością owoców a słodyczą otoczki.

## **Moduł III: Emulsje i kremy stabilne – infuzja egzotyczna i tradycyjna**

- Przygotowanie stabilnego kremu mascarpone z naturalną wanilią.
- Opracowanie receptury i wykonanie intensywnego kremu pistacjowego oraz autorskiego kremu z liśćmi kaffir.
- Nauka prawidłowego napowietrzania i stabilizacji mas tłuszczowych przeznaczonych do mrożenia.

## **Moduł IV: Montaż, formowanie i prezentacja deserów**

- Precyzyjne porcjowanie ciasta ryżowego oraz przygotowanie nadziei do zamykania.
- Technika zaawansowanego formowania: zamykanie płynnych/półpłynnych i stabilnych struktur wewnątrz ciasta.
- Wykończenie estetyczne deserów: Mochi truskawka/wanilia, Mochi pistacja oraz Mochi mięta/cytryna/kafir; zasady przechowywania i serwowania.

---

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Szkolenie zawiera 1h teorii i 6h 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

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 8</b> Technologia ciasta ryżowego i przygotowanie bazy smakowej	Zajęcia	Oksana Raichakovska	06-07-2026	09:00	11:00	02:00
<b>2 z 8</b> -	Przerwa	-	06-07-2026	11:00	11:15	00:15
<b>3 z 8</b> Architektura wnętrza mochi – bazy owocowe i tekstury	Zajęcia	Oksana Raichakovska	06-07-2026	11:15	13:00	01:45
<b>4 z 8</b> -	Przerwa	-	06-07-2026	13:00	13:30	00:30
<b>5 z 8</b> Emulsje i kremy stabilne – infuzja egzotyczna i tradycyjna	Zajęcia	Oksana Raichakovska	06-07-2026	13:30	15:30	02:00
<b>6 z 8</b> -	Przerwa	-	06-07-2026	15:30	15:45	00:15
<b>7 z 8</b> Montaż, formowanie i prezentacja deserów	Zajęcia	Oksana Raichakovska	06-07-2026	15:45	16:45	01:00
<b>8 z 8</b> -	Walidacja	-	06-07-2026	16:45	17:00	00:15

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:45
w tym suma godzin walidacji	00:15

Rodzaj godzin	Liczba godzin
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

### Oksana Raichakovska

Wszechstronna mistrzyni cukiernictwa, której ścieżka zawodowa obejmuje pełne spektrum sztuki dekoratorskiej i artystycznej – od precyzyjnego malowania pierników, tworzenia cukrowych kwiatów

i figurek, przez torty piętrowe, aż po Candy bary i czekoladowe praliny. Swój warsztat technologiczny rozwijała we francuskiej szkole cukierniczej, co zaowocowało głęboką pasją do nowoczesnych form i technik. Doświadczenie zdobywała w renomowanej warszawskiej cukierni Lukullus, a przez kolejne cztery lata pełniła funkcję Creative Pastry Chef w butikowej cukierni Deseo, gdzie odpowiadała za kreowanie i wdrażanie autorskich produktów na rynek. Jako współautorka kraftowych czekolad bean-to-bar tworzonych z marką Chocotales, zdobyła prestiżowe srebrne i złote medale na International Chocolate Awards oraz International Chocolate European Awards. W ciągu ostatnich 5 lat intensywnie rozwijała rynek rzemieślniczy, a od trzech lat z powodzeniem prowadzi własną rzemieślniczą piekarnię Świeżo, która powstała z pasji do jakościowego jedzenia traktowanego jako sztuka. W ciągu ostatnich 5 lat regularnie dzieliła się wiedzą, prowadząc szkolenia z zakresu nowoczesnego cukiernictwa, ze szczególnym uwzględnieniem balansu smaków i zaawansowanych tekstur. W ciągu ostatnich 5 lat wyspecjalizowała się w adaptacji azjatyckich trendów deserowych, przekładając tradycyjne receptury na język nowoczesnego cukiernictwa butikowego.

## 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](mailto:akademia@sempreinfo.pl)

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