



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

46 ocen

Nowoczesne Cukiernictwo – Owocowa Elegancja – Szkolenie

Numer usługi 2026/07/17/181989/3694842

📍 Pruszków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 15.09.2026 do 16.09.2026

2 829,00 PLN brutto

2 300,00 PLN netto

176,81 PLN brutto/h

143,75 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

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	14-09-2026
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 tworzenia nowoczesnych deserów owocowych o złożonej strukturze i wyrafinowanym smaku, zgodnie z aktualnymi trendami w cukiernictwie światowym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje aktualne trendy w nowoczesnym cukiernictwie oraz zasady komponowania deserów	Wymienia najnowsze kierunki rozwoju cukiernictwa podczas rozmowy podsumowującej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wyjaśnia zasady łączenia smaków, tekstur i struktur w deserach wielowarstwowych.	Dopasowuje przykładowe komponenty do odpowiednich kategorii struktur (kremy, musy, żele, spody).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Komponuje desery warstwowe o zrównoważonym smaku i strukturze.	Tworzy minimum jeden kompletny deser zgodny z recepturą i zasadami balansu smakowego.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje współczesne techniki wykończenia i prezentacji produktów cukierniczych.	Używa poprawnie technik glazurowania, temperowania i łączenia tekstur podczas pracy praktycznej.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje swoje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa w cukiernictwie.	Utrzymuje czystość i przestrzega zasad sanitarnych.	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

- Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK
- Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie 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 tworzenia nowoczesnych deserów owocowych o złożonej strukturze i wyrafinowanym smaku**, zgodnie z aktualnymi trendami w cukiernictwie światowym.

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:

Szkolenie obejmuje część teoretyczną i praktyczną z zakresu tworzenia nowoczesnych deserów owocowych o zrównoważonym smaku i strukturze. Uczestnicy poznają aktualne trendy w cukiernictwie oraz nauczą się komponować wielowarstwowe desery łączące różne tekstury – musy, kremy, żele, biszkopty i kruche spody.

W części praktycznej uczestnicy przygotują klasyczne ciasta: kruche i parzone, które staną się bazą do nowoczesnych kompozycji. Omówione zostaną zasady budowania harmonii smaków oraz pracy z owocami, ziołami i jadalnymi kwiatami.

W programie znajdują się receptury:

Tarta Ryż/Kokos/Mango, Paris-Brest Pistacja/Mandarynka/Kwiat Pomarańczy, Morela/Tymianek Cytrynowy, Tarta Poziomka/Jogurt, Malina/Wanilia, Wiśnia/Czekolada/Kirsch, Sernik Czarna Porzeczka/Malina, Rabarbar/Hibiskus.

Uczestnicy przećwiczą techniki przygotowania kremów (crèmeux, diplomat, ganache, franzypan), komponowania warstw i dekorowania deserów przy użyciu świeżych składników. Szkolenie zakończy się degustacją, prezentacją wykonanych deserów i omówieniem efektów pracy.

Walidacja efektów uczenia się : test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie / analiza dowodów i deklaracji.

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w 100% czasu zajęć.

Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych (60 minut)

Szkolenie zawiera 5h teorii i 15h praktyki

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

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Szkolenie cukiernicze realizowane jest z wykorzystaniem metod interaktywnych i aktywizujących, które umożliwiają uczestnikom praktyczne nabycie umiejętności. Podczas szkolenia cukierniczego stawiamy na praktykę i zaangażowanie uczestników. Każdy pracuje przy własnym stanowisku, krok po kroku przygotowując wypieki i desery. Trener najpierw pokazuje technikę, tłumaczy na co zwrócić uwagę, a następnie uczestnicy sami powtarzają zadania – od wyrabiania ciasta po dekorację gotowych wyrobów. Ważnym elementem jest wspólne omawianie efektów, wymiana doświadczeń i rozwiązywanie typowych problemów, które pojawiają się w pracy cukiernika. Dzięki temu uczestnicy uczą się nie tylko od prowadzącego, ale też od siebie nawzajem.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Wprowadzenie do szkolenia i analiza trendów w nowoczesnym cukiernictwie	Zajęcia	Lesia Moroz	15-09-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 11 Kompozycja smaków i struktur deserowych	Zajęcia	Lesia Moroz	15-09-2026	10:00	11:30	01:30
3 z 11 Przygotowanie ciast bazowych	Zajęcia	Lesia Moroz	15-09-2026	11:30	13:00	01:30
4 z 11 -	Przerwa	-	15-09-2026	13:00	14:00	01:00
5 z 11 Pierwsze realizacje receptur i praca praktyczna	Zajęcia	Lesia Moroz	15-09-2026	14:00	17:00	03:00
6 z 11 Kontynuacja pracy praktycznej i rozwijanie technik cukierniczych	Zajęcia	Lesia Moroz	16-09-2026	09:00	11:30	02:30
7 z 11 Realizacja receptur nowoczesnych deserów owocowych	Zajęcia	Lesia Moroz	16-09-2026	11:30	13:00	01:30
8 z 11 -	Przerwa	-	16-09-2026	13:00	14:00	01:00
9 z 11 Dekorowanie i prezentacja deserów	Zajęcia	Lesia Moroz	16-09-2026	14:00	15:45	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 11 Organizacja pracy cukiernika i wskazówki produkcyjne	Zajęcia	Lesia Moroz	16-09-2026	15:45	16:30	00:45
11 z 11 -	Walidacja	-	16-09-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

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, jeżeli 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

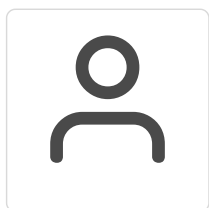
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 829,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	176,81 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Lesia Moroz

Swoją profesjonalną drogę w gastronomii rozpoczęła już w wieku 16 lat, co pozwoliło jej na dogłębne poznanie fundamentów pracy w sektorze HoReCa. Początkowe doświadczenie w sekcji kuchennej szybko przekuła w wyspecjalizowaną pasję do cukiernictwa, którą przez lata rozwijała w najbardziej renomowanych restauracjach Warszawy. Ostatnie pięć lat to okres jej najbardziej intensywnego rozwoju i pasmo spektakularnych sukcesów na arenie ogólnopolskiej. Jako ekspertka stale podnosi swoje kompetencje, uczestnicząc w licznych stażach i specjalistycznych szkoleniach, co pozwala jej na łączenie klasycznego rzemiosła z nowoczesnymi trendami światowymi. Jej kunszt został wielokrotnie doceniony przez branżowe jury: w 2022 roku zdobyła tytuł Wicemistrzyni Polski na Pralinę, a w 2025 roku stanęła na podium prestiżowego konkursu Debic Pastry Cup, zajmując drugie miejsce. Obecnie pełni funkcję Szefa Cukierni w renomowanej warszawskiej pracowni Tonka, gdzie odpowiada za kreowanie unikalnych receptur i najwyższe standardy jakości. Jako trenerka, przekazuje wiedzę opartą na bogatej praktyce zawodowej, kładąc szczególny nacisk na precyzję technologiczną oraz estetykę współczesnego cukiernictwa. Posiada kwalifikacje i doświadczenie zawodowe nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą rozpoczęcia realizacji usługi rozwojowej wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Warunki uczestnictwa

W celu przystąpienia do usługi rozwojowej uczestnik musi spełniać łącznie następujące warunki:

1. Wiek powyżej 18 roku życia (wymóg formalny).
2. Przynależność do grupy docelowej (pracownik gastronomii, osoba planująca działalność lub pasjonat dążący do profesjonalizacji).
3. W przypadku osób korzystających z dofinansowania w ramach projektów „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”, „Małopolski Pociąg do Kariery” lub „Kierunek – Rozwój” – posiadanie statusu uczestnika danego projektu potwierdzonego odpowiednią umową lub bonem szkoleniowym.
4. Posiadanie aktualnego orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych (książeczka sanepidowska) – ze względu na warsztatowy charakter szkolenia i kontakt z żywnością.

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 jest zwolniona z podatku VAT na podstawie **Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14**

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne produkty, sprzęt i akcesoria kuchenne.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej pracowni kulinarnej, spełniającej wymagane standardy higieny i bezpieczeństwa.

Liczebność grupy jest ograniczona, aby zapewnić komfort pracy i indywidualne podejście trenera.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

Pełnoletność

Adres

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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA CIENKOWSKA

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425