



BUKIETY JADALNE
Maryna Panchenko

Brak ocen dla tego dostawcy

Nowoczesna food-florystyka Premium – tworzenie dużych bukietów XXL, automatyzacja AI, sprzedaż premium kompozycji i zrównoważone zarządzanie pracownią.

Numer usługi 2026/08/21/236553/3760021

- Katowice
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 16:00 h
- 07.11.2026 do 08.11.2026

5 000,00 PLN brutto
4 065,04 PLN netto
312,50 PLN brutto/h
254,07 PLN netto/h
433,33 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Artystyczne
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich, w tym: • Właścicieli i pracowników pracowni florystycznych, dekoratorskich, agencji prezentowych oraz twórców rękodzieła. • Osób planujących uruchomienie biznesu w branży handlowo-usługowej i segmentu kreatywnego. • Osób, które chcą wprowadzić do swojej oferty wysokomarżowe, duże produkty klasy Premium i XXL oraz zautomatyzować procesy sprzedażowe przy użyciu sztucznej inteligencji (AI). • Osób dążących do optymalizacji kosztów materiałowych i wdrożenia zasad ekoprojektowania (Green Skills) w pracowni twórczej.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	04-11-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Przygotowanie do projektowania, tworzenia i sprzedaży dużych bukietów XXL w segmencie Premium (konstrukcje na styrodurze, techniki spiralne ze skrętem, kaskady). Program wdraża zaawansowane kompetencje cyfrowe ramy DigComp (wykorzystanie AI do automatyzacji marketingu, tworzenia ofert VIP i sprzedaży) oraz unijne wytyczne ramy GreenComp w zakresie zrównoważonego zarządzania surowcami, redukcji strat i ekoprojektowania pracowni (Green Skills). Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady rozkładu ciężaru i stabilizacji wielkogabarytowych konstrukcji na podstawie ze styroduru oraz struktur ciężkich.	Wskazuje kryteria doboru materiałów konstrukcyjnych; rozróżnia techniki mocowania butelek i ciężkich owoców; określa zasady BHP przy przenoszeniu form XXL.	Test teoretyczny
Charakteryzuje profil klienta segmentu premium oraz mechanizmy psychologii sprzedaży i podnoszenia cen.	Wymienia etapy obsługi klienta VIP; definiuje pojęcie wartości postrzeganej produktu; wskazuje sposoby argumentacji wysokich cen detalicznych.	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady działania generatywnej sztucznej inteligencji (AI) w pozycjonowaniu marki i automatyzacji sprzedaży premium.	dentyfikuje min. 3 procesy marketingowe do optymalizacji przez AI; rozróżnia poprawne struktury promptów; opisuje ryzyka ochrony danych (RODO).	Test teoretyczny
Klasyfikuje działania ograniczające zużycie zasobów i powstawanie odpadów w pracowni zgodnie z zasadami Green Skills (rama GreenComp).	Definiuje wpływ eco-designu na redukcję strat drogich surowców florystyczno-spożywczych; wskazuje metody recyklingu baz technicznych.	Test teoretyczny
Projektuje i tworzy stabilne, bezpieczne i zrównoważone konstrukcje nośne dla ciężkich elementów (butelka, owoce premium, słodyczne).	Samodzielnie wycina i zabezpiecza bazę ze styroduru; bezpiecznie montuje butelkę szampana bezalkoholowego; zachowuje środek ciężkości formy XXL.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje bukiet z owoców i żywych kwiatów przy użyciu zaawansowanej techniki spiralnej (ze skrętem).	Prawidłowo układa elementy pod odpowiednim kątem skrętu; płynnie transformuje formę spiralną w przestrzenną kaskadę; izoluje produkty jadalne od roślinnych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługuje narzędzia AI w celu generowania spersonalizowanych ofert handlowych i skryptów rozmów dla klienta VIP.	Samodzielnie wprowadza prompty biznesowe; generuje luksusowy opis produktu na podstawie wykonanego zdjęcia; tworzy harmonogram postów premium.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przeprowadza kalkulację finansową i sporządza wycenę gotowego produktu zgodnie ze standardami rynku dóbr luksusowych.	Oblicza całkowity koszt materiałowy premium; uwzględnia narzut marży wysokomarżowej; ustala ostateczną cenę sprzedaży brutto.	Wywiad swobodny
Odpowiada za najwyższy standard estetyczny, higieniczny oraz bezpieczeństwo techniczne autorskich konstrukcji XXL.	Kontroluje jakość i świeżość komponentów klasy premium; bezwzględnie przestrzega zasad higieny pracy (HACCP/Sanepid) podczas kontaktu z żywnością.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

DZIEŃ 1: 07-11-2026 (09:00 - 17:00) – 7,5 godziny dydaktycznej

- **09:00 - 09:30 (30 min) | Zajęcia** | *Wstęp, BHP i podstawy Green Skills w segmencie Premium*
- **09:30 - 11:30 (120 min / 2 godz.) | Zajęcia** | *Kompozycja 1: Kaskadowy bukiet XXL premium z butelką – etap projektowania i tworzenia*
- **11:30 - 11:45 (15 min) | Przerwa** | *Przerwa techniczna (w trakcie tworzenia)*
- **11:45 - 12:45 (60 min / 1 godz.) | Zajęcia** | *Kompozycja 1: Kaskadowy bukiet XXL premium z butelką – dokończenie oraz sesja foto/video*
- **12:45 - 13:15 (30 min) | Przerwa** | *Przerwa obiadowa (Niewliczana do godzin BUR)*
- **13:15 - 14:45 (90 min / 1,5 godz.) | Zajęcia** | *Kompozycja 2: Bukiet z owoców i żywych kwiatów na podstawie ze styroduru – etap I*
- **14:45 - 15:00 (15 min) | Przerwa** | *Przerwa techniczna (w trakcie tworzenia)*
- **15:00 - 17:00 (120 min / 2 godz.) | Zajęcia** | *Kompozycja 2: Bukiet z owoców i żywych kwiatów na podstawie ze styroduru – etap II i sesja foto/wideo*

DZIEŃ 2: 08-11-2026 (09:00 - 17:00) – 7,5 godziny dydaktycznej

- 09:00 - 11:30 (150 min / 2,5 godz.) | **Zajęcia** | *Kompozycja 3: Bukiet z owoców i kwiatów w technice spiralnej ze skrzytem oraz sesja foto/wideo*
- 11:30 - 11:45 (15 min) | **Przerwa** | *Przerwa techniczna*
- 11:45 - 13:15 (90 min / 1,5 godz.) | **Zajęcia** | *Lekcja: PREMIUM SPRZEDAŻY Z WYKORZYSTANIEM AI*
- 13:15 - 13:45 (30 min) | **Przerwa** | *Przerwa obiadowa (Niewliczana do godzin BUR)*
- 13:45 - 14:05 (20 min) | **Walidacja** | *Sesja Walidacyjna – Egzamin końcowy wewnętrzny (część teoretyczna)*
- 14:05 - 16:45 (160 min / 2 godz. 40 min) | **Walidacja** | *Sesja Walidacyjna – Egzamin końcowy wewnętrzny (część praktyczna)*
- 16:45 - 17:00 (15 min) | **Zajęcia** | *Podsumowanie wyników walidacji i oficjalne zakończenie usługi*

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wstęp, BHP i podstawy Green Skills w segmencie Premium	Zajęcia	MARYNA PANCHENKO	07-11-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 13 Kompozycja 1: Kaskadowy bukiet XXL premium z butelką – etap projektowania i tworzenia	Zajęcia	MARYNA PANCHENKO	07-11-2026	09:30	11:30	02:00
3 z 13 -	Przerwa	-	07-11-2026	11:30	11:45	00:15
4 z 13 Kompozycja 1: Kaskadowy bukiet XXL premium z butelką – dokończenie oraz sesja foto/wideo	Zajęcia	MARYNA PANCHENKO	07-11-2026	11:45	12:45	01:00
5 z 13 -	Przerwa	-	07-11-2026	12:45	13:15	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 13 Kompozycja 2: Bukiet z owoców i żywych kwiatów na podstawie ze styroduru – etap I	Zajęcia	MARYNA PANCHENKO	07-11-2026	13:15	14:45	01:30
7 z 13 -	Przerwa	-	07-11-2026	14:45	15:00	00:15
8 z 13 Kompozycja 2: Bukiet z owoców i żywych kwiatów na podstawie ze styroduru – etap II i sesja foto/wideo	Zajęcia	MARYNA PANCHENKO	07-11-2026	15:00	17:00	02:00
9 z 13 Kompozycja 3: Bukiet z owoców i kwiatów w technice spiralnej ze skrzydełkami oraz sesja foto/wideo	Zajęcia	MARYNA PANCHENKO	08-11-2026	09:00	11:30	02:30
10 z 13 -	Przerwa	-	08-11-2026	11:30	11:45	00:15
11 z 13 Lekcja: PREMIUM SPRZEDAŻY Z WYKORZYSTANIEM AI	Zajęcia	MARYNA PANCHENKO	08-11-2026	11:45	13:15	01:30
12 z 13 -	Przerwa	-	08-11-2026	13:15	14:00	00:45
13 z 13 -	Walidacja	-	08-11-2026	14:00	17:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	11:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
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, 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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 065,04 PLN
Koszt osobogodziny brutto	312,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	254,07 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



MARYNA PANCHENKO

Maryna Panchenko – założycielka marki Bukiety Jadalne oraz Bukiety Jadalne School, trenerka i praktyk food-florystyki z 7-letnim doświadczeniem w branży. Od lat rozwija własną działalność, łącząc projektowanie kompozycji jadalnych z prowadzeniem pracowni, sprzedażą, marketingiem oraz szkoleniami.

Posiada bogate doświadczenie w projektowaniu i wykonywaniu kompozycji food-florystycznych, tworzeniu nowych produktów, doborze materiałów i technik, kalkulacji kosztów, wycenie, obsłudze klienta oraz organizacji pracy zespołu. W swojej działalności zrealizowała kilka tysięcy zamówień dla klientów indywidualnych i biznesowych.

Jako trenerka przeszkoliła ponad 500 kursantek podczas szkoleń stacjonarnych i online z zakresu food-florystyki, technik wykonania, pakowania, wyceny, sprzedaży oraz rozwoju własnej marki.

Specjalizuje się również w marketingu dla rękodzielniczek. Uczy, jak profesjonalnie prezentować produkty, budować ofertę, tworzyć treści sprzedażowe i wykorzystywać media społecznościowe do pozyskiwania klientów.

W pracy wykorzystuje nowoczesne narzędzia cyfrowe i AI do usprawniania procesów sprzedażowych, marketingowych i organizacyjnych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych (1 godzina usługi = 60 minut).

Harmonogram szkolenia uwzględnia przerwy techniczne (wliczane do czasu trwania usługi) oraz przerwy obiadowe (niewliczane do czasu trwania usługi).

Adres

ul. Józefowska 30
40-144 Katowice
woj. śląskie

Szkolenie odbywa się w profesjonalnie wyposażonej pracowni szkoleniowej w Katowicach, przystosowanej do prowadzenia praktycznych zajęć z food-florystyki. Każdy uczestnik ma zapewnione indywidualne stanowisko pracy oraz dostęp do niezbędnych narzędzi, materiałów konstrukcyjnych, dekoracyjnych i produktów wykorzystywanych podczas ćwiczeń. Sala umożliwia prowadzenie zajęć teoretycznych, pokazów instruktorskich oraz samodzielnej pracy praktycznej uczestników. Miejsce zapewnia odpowiednie warunki organizacyjne do bezpiecznego wykonywania kompozycji, pracy z materiałami oraz przeprowadzenia walidacji efektów uczenia się.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt

Panchenko



E-mail bukiety.jadalne@gmail.com

Telefon (+48) 577 876 621