



BUKIETY JADALNE
Maryna Panchenko

Brak ocen dla tego dostawcy

Nowoczesna FOOD-florystyka – praktyczne tworzenie, wycena i sprzedaż kompozycji jadalnych z wykorzystaniem AI i Green Skills

Numer usługi 2026/08/27/236553/3771561

📍 Katowice
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 28.11.2026 do 29.11.2026

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

Usługa skierowana jest do osób dorosłych, które chcą zdobyć lub rozwinąć kompetencje zawodowe w zakresie food-florystyki i wykonywania kompozycji prezentowych.

W szczególności szkolenie jest przeznaczone dla:

- osób planujących rozpoczęcie działalności gospodarczej lub nierejestrowanej w branży prezentowej, florystycznej lub rękodzielniczej;
- osób planujących zmianę lub rozszerzenie profilu zawodowego;
- właścicieli i pracowników pracowni florystycznych, prezentowych i dekoratorskich;
- osób wykonujących rękodzieło, które chcą rozszerzyć ofertę o kompozycje jadalne;
- osób zajmujących się przygotowaniem prezentów, dekoracji lub produktów okolicznościowych;
- osób odpowiedzialnych za tworzenie, przygotowanie i prezentowanie produktów w małych firmach;
- osób chcących wykorzystywać AI do usprawnienia prostych procesów związanych z przygotowaniem i prezentowaniem oferty;
- osób chcących ograniczyć zużycie materiałów i odpady w procesie wykonywania produktów rękodzielniczych.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

25-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Przygotowanie do samodzielnego projektowania, bezpiecznego tworzenia, wyceny i sprzedaży kompozycji food-florystycznych. Szkolenie łączy tradycyjne rzemiosło z IT i ekologią (Twin Transition). Program realizuje założenia unijnej ramy GreenComp w zakresie redukcji odpadów i optymalizacji surowców oraz ramy DigComp poprzez wdrożenie narzędzi generatywnej AI do automatyzacji ofertowania i marketingu. Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia materiały, konstrukcje techniczne i metody mocowania stosowane w food-florystyce.	Uczestnik wskazuje zastosowanie narzędzi; rozróżnia typy konstrukcji nośnych; dopasowuje technikę mocowania do wagi i struktury produktu jadalnego; dobiera bezpieczne materiały opakowaniowe.	Test teoretyczny
dentyfikuje czynniki wpływające na koszt wytworzenia i rentowność produktu.	Uczestnik wymienia koszty bezpośrednie surowców; rozpoznaje koszty materiałów technicznych; uwzględnia koszt czasu pracy własnej; rozróżnia marżę od narzutu.	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady bezpiecznego i efektywnego wykorzystania generatywnej sztucznej inteligencji (AI) w komunikacji z klientem.	Wskazuje min. 3 procesy biznesowe do optymalizacji przez AI; rozróżnia fakty od halucynacji AI; identyfikuje ryzyka związane z ochroną danych osobowych (RODO) przy wprowadzaniu promptów.	Test teoretyczny
Klasyfikuje działania ograniczające zużycie zasobów i powstawanie odpadów w pracowni zgodnie z zasadami Green Skills.	Identyfikuje materiały do recyklingu i upcyklingu; wskazuje sposoby planowania zakupów Just-in-Time zapobiegające marnowaniu żywności; definiuje wpływ ecodesignu na redukcję odpadów opakowaniowych.	Test teoretyczny
Projektuje kompozycję food-florystyczną według określonych wytycznych wizualnych.	Samodzielnie dobiera bazę konstrukcyjną; planuje ergonomiczne rozmieszczenie elementów; zachowuje proporcje i harmonię barw; dobiera spójne dodatki dekoracyjne.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje stabilne i bezpieczne technicznie kompozycje jadalne z wykorzystaniem zróżnicowanych technik.	Tworzy kompozycję na bazie sztywnej (penopleks); wykonuje flowerbox; tworzy bukiet owocowy techniką spiralną; ukrywa elementy techniczne (druty, patyczki); zabezpiecza produkt do transportu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługuje narzędzia sztucznej inteligencji w celu automatyzacji przygotowania oferty handlowej.	Konstruuje poprawne prompty strukturalne; generuje unikalny opis wykonanego produktu; tworzy plan postów sprzedażowych na bazie zdjęcia stworzonej kompozycji; weryfikuje poprawność merytoryczną tekstu z AI.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Sporządza kalkulację finansową i wycenę gotowego produktu.	Oblicza całkowity koszt materiałowy (food i non-food); wylicza koszt robocizny; nakłada marżę zapewniającą rentowność; ustala ostateczną cenę sprzedaży brutto.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przyjmuje odpowiedzialność za standardy higieniczno-sanitarne oraz jakość produktów wprowadzanych na rynek.	Przestrzega bezwzględnych zasad czystości podczas kontaktu z żywnością; samodzielnie odrzuca komponenty niespełniające norm świeżości; dba o bezpieczeństwo konsumenta końcowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://my-ps.eu>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Nazwa Podmiotu certyfikującego	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS

Program

DZIEŃ 1 – Harmonogram godzinowy (09:00 - 17:00)

- **09:00 - 09:30 (30 min) | Wprowadzenie i organizacja usługi**
 - *Zakres:* Definicja nowoczesnej food-florystyki. Omówienie planu pracy, zasad BHP oraz bezwzględnych wytycznych higieniczno-sanitarnych przy pracy z produktami jadalnymi.
- **09:30 - 11:30 (120 min / 2 godz.) | Kompozycja 1: Część I – Konstrukcja na bazie penopleksu**
 - *Zakres:* Tworzenie i techniczne zabezpieczanie sztywnej bazy. Dobór narzędzi.
- **11:30 - 11:45 (15 min) | Przerwa techniczna***(Wliczana do czasu usługi)*
- **11:45 - 12:45 (60 min / 1 godz.) | Kompozycja 1: Część II – Wypełnienie i dekorowanie, sesja foto/wideo**
 - *Zakres:* Techniki mocowania produktów, wykończenie i zrobienie zdjęć.
- **12:45 - 13:15 (30 min) | Przerwa obiadowa***(Przerwa nie wlicza się do godzin dydaktycznych BUR)*
- **13:15 - 15:15 (120 min / 2 godz.) | Kompozycja 2: Bukiet kaskadowy oraz sesja foto/wideo**
 - *Zakres:* Projektowanie proporcji, budowanie formy kaskadowej, maskowanie elementów technicznych i zdjęcia portfolio.
- **15:15 - 15:30 (15 min) | Przerwa techniczna***(Wliczana do czasu usługi)*
- **15:30 - 17:00 (90 min / 1,5 godz.) | Kompozycja 3: Box w kształcie "Myszki Miki" obklejany czekoladkami oraz sesja foto/wideo**
 - *Zakres:* Wycinanie i klejanie podstawy ze styroduru czekoladkami, kompozycja tematyczna, zdjęcia i wideo (Reels).

DZIEŃ 2 – Harmonogram godzinowy (09:00 - 17:00)

- **09:00 - 11:00 (120 min / 2 godz.) | Kompozycja 4: Flowerbox florystyczno-jadalny oraz sesja foto/wideo**
 - *Zakres:* Łączenie kwiatów mydlanych z produktami jadalnymi. Izolacja i zabezpieczanie floretu/gąbki. Wykonanie zdjęć do bazy marketingowej.
- **11:00 - 11:15 (15 min) | Przerwa techniczna***(Wliczana do czasu usługi)*
- **11:15 - 13:15 (120 min / 2 godz.) | Ekonomia, marketing i wykorzystanie AI w promocji oferty**
 - *Zakres:* Kalkulacja kosztów (food i non-food) i marży. Praktyczne promptowanie w narzędziach AI na smartfonie. Tworzenie unikalnych opisów produktów i planów postów na bazie zdjęć z Dnia 1.
- **13:15 - 13:45 (30 min) | Przerwa obiadowa***(Przerwa nie wlicza się do godzin dydaktycznych BUR)*
- **13:45 - 14:00 (15 min) | Przerwa techniczna***(Przedegzaminacyjna - wliczana do czasu usługi)*
- **14:00 - 17:00 (180 min / 3 godz.) | Sesja Walidacyjna – Egzamin końcowy wewnętrzny**
 - *Zakres:* Przeprowadzenie oficjalnej weryfikacji efektów uczenia się przez egzaminatora.
 - **Część teoretyczna (20 min):** Pisemny test wiedzy (25 pytań jednokrotnego wyboru z technik, wyceny, Green Skills oraz AI).
 - **Część praktyczna (160 min):** Samodzielne wykonanie od podstaw komercyjnego bukietu jadalnego, przygotowanie arkusza wyceny i wygenerowanie opisu produktu przez AI. Ocena ekologicznej organizacji i higieny stanowiska pracy.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie i organizacja usługi	Zajęcia	Maryna Panchenko	28-11-2026	09:00	09:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 13 Kompozycja 1: Część I – Konstrukcja na bazie penopleksu	Zajęcia	Maryna Panchenko	28-11-2026	09:30	11:30	02:00
3 z 13 -	Przerwa	-	28-11-2026	11:30	11:45	00:15
4 z 13 Kompozycja 1: Część II – Wypełnienie i dekorowanie, sesja foto/wideo	Zajęcia	Maryna Panchenko	28-11-2026	11:45	12:45	01:00
5 z 13 -	Przerwa	-	28-11-2026	12:45	13:15	00:30
6 z 13 Kompozycja 2: Bukiet kaskadowy oraz sesja foto/wideo	Zajęcia	Maryna Panchenko	28-11-2026	13:15	15:15	02:00
7 z 13 -	Przerwa	-	28-11-2026	15:15	15:30	00:15
8 z 13 Kompozycja 3: Box w kształcie "Myszki Miki" obklejany czekoladkami oraz sesja foto/wideo	Zajęcia	Maryna Panchenko	28-11-2026	15:30	17:00	01:30
9 z 13 Kompozycja 4: Flowerbox florystyczno- jadalny oraz sesja foto/wideo	Zajęcia	Maryna Panchenko	29-11-2026	09:00	11:00	02:00
10 z 13 -	Przerwa	-	29-11-2026	11:00	11:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 13 Ekonomia, marketing i wykorzystanie AI w promocji oferty	Zajęcia	Maryna Panchenko	29-11-2026	11:15	13:15	02:00
12 z 13 -	Przerwa	-	29-11-2026	13:15	14:00	00:45
13 z 13 -	Walidacja	-	29-11-2026	14:00	17:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
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
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	203,25 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	203,25 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 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. Prowadzi funkcjonującą pracownię i zarządza pracownikami odpowiedzialnymi za realizację zamówień oraz obsługę bieżących procesów firmy.

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

W ramach ceny usługi organizator zapewnia wszystkim uczestnikom pełne zaopatrzenie materiałowe niezbędne do realizacji programu:

- Wszystkie kompozycje (łącznie 5 sztuk: 3 z Dnia 1, 1 z Dnia 2 oraz 1 bukiet egzaminacyjny) uczestnicy zabierają ze sobą po zakończeniu szkolenia.
- Świeże, wyselekcjonowane produkty jadalne (słodczyce, markowe czekoladki).
- Materiały techniczne i dekoracyjne (penopleks, flowerboxy, kryzy, taśmy, róże mydlane).
- Narzędzia do pracy na samodzielnych stanowiskach (sekatory, nożyki).
- Drukowane skrypty szkoleniowe oraz arkusze kalkulacyjne.

Warunki uczestnictwa

Wymagania formalne i zdrowotne: Brak przeciwwskazań zdrowotnych do pracy manualnej oraz kontaktu z produktami spożywczymi i roślinnymi (brak stwierdzonych alergii kontaktowych lub wziewnych).

Wymagania techniczne: Posiadanie własnego smartfona (Android/iOS) z aktywnym pakietem danych komórkowych oraz aparatem foto na potrzeby modułu z marketingu i sztucznej inteligencji (AI).

Warunki ukończenia usługi i otrzymania certyfikatu:

- Obecność na poziomie minimum 80% łącznego czasu trwania zajęć,
- Przystąpienie do dwuczęściowego egzaminu końcowego (walidacji) i uzyskanie pozytywnego wyniku ocenianego przez egzaminatora.

Informacje dodatkowe

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

Katowice 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



MARYNA PANCHENKO

E-mail marynapanco@gmail.com

Telefon (+48) 577 876 621