



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Tradycyjne Wypieki – Szkolenie

Numer usługi 2025/09/09/181989/2994667

2 706,00 PLN brutto

2 200,00 PLN netto

150,33 PLN brutto/h

122,22 PLN netto/h

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 17.11.2025 do 18.11.2025

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

1

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

16-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

18

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania tradycyjnych wypieków cukierniczych. Uczestnik poznaje klasyczne receptury ciast i ciastek, uczy się pracy z ciastem drożdżowym, kruchym i biszkoptowym oraz przygotowania kremów i nadziei. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne w zakresie wypieku, dekoracji i przechowywania tradycyjnych słodkości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje tradycyjne receptury cukiernicze i techniki ich przygotowania.	Wymienia rodzaje ciast i opisuje różnice między nimi.	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia zasady wypieku ciast drożdżowych, serników i makowców.	Omawia procesy przygotowania, pieczenia i dekoracji.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje tradycyjne wypieki krok po kroku według receptur.	Prezentuje gotowe ciasta o odpowiedniej strukturze i smaku.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje klasyczne techniki dekoracyjne.	Przygotowuje estetyczne wypieki zgodne z recepturą	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje pracę podczas wieloetapowych wypieków	Planuje kolejność działań i utrzymuje porządek pracy.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje podczas warsztatów.	Wspiera innych uczestników i wymienia się doświadczeniem.	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania tradycyjnych wypieków cukierniczych. Uczestnik poznaje klasyczne receptury ciast i ciastek, uczy się pracy z ciastem drożdżowym, kruchym i biszkoptowym oraz przygotowania kremów i nadzień. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne w zakresie wypieku, dekoracji i przechowywania tradycyjnych słodkości.

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 1. Wprowadzenie do tradycyjnych wypieków

- Rodzaje ciast i techniki przygotowania.
- Przegląd podstawowych receptur i tradycji cukierniczej.

Moduł 2. Ciasto kruche i tarty

- Przygotowanie ciasta kruchego – zasady i najczęstsze błędy.
- Wypiek tartę owocowej.
- Dekoracje tart.

Moduł 3. Biszkopty i klasyczne kremy

- Przygotowanie stabilnego biszkoptu.
- Krem śmietanowy i klasyczny krem budyniowy.
- Łączenie biszkoptu z kremem – ciasto przekładane.

Moduł 4. Bezy i rolady

- Beza francuska i włoska – różnice i zastosowania.
- Rolada biszkoptowa z kremem.
- Dekoracyjne wykończenie wypieków.

Moduł 5. Ciasto drożdżowe i tradycyjne placki

- Drożdżówka z kruszonką.
- Placek drożdżowy z owocami.
- Pielęgnacja ciasta drożdżowego i techniki wyrastania.

Moduł 6. Serniki i makowce

- Sernik pieczony tradycyjny.
- Makowiec zawijany – przygotowanie masy makowej.
- Techniki wypieku ciast z nadzieniem.

Moduł 7. Babki i ciasta świąteczne

- Babka piaskowa i babka drożdżowa.
- Klasyczne wypieki świąteczne.
- Wykończenie: lukry i polewy.

Moduł 8. Prezentacja i podsumowanie

- Finalne dekoracje i aranżacja wypieków.

- Degustacja i analiza smaków.
- Wręczenie certyfikatów.

Walidacja

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 4h teorii i 14h 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

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Rodzaje ciast, tradycje, techniki	Michał Iwaniuk	17-11-2025	10:00	11:00	01:00
2 z 9 Ciasto kruche, tarty owocowe, dekoracje	Michał Iwaniuk	17-11-2025	11:00	13:00	02:00
3 z 9 Biszkopt, kremy klasyczne, ciasta przekładane	Michał Iwaniuk	17-11-2025	13:00	15:30	02:30
4 z 9 Bezy francuskie i włoskie, rolady	Michał Iwaniuk	17-11-2025	15:30	17:00	01:30
5 z 9 Drożdżówka, placek drożdżowy, techniki wyrastania	Michał Iwaniuk	18-11-2025	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 9 Sernik tradycyjny, makowiec zawijany	Michał Iwaniuk	18-11-2025	12:00	14:00	02:00
7 z 9 Babki, klasyczne ciasta świąteczne, lukry	Michał Iwaniuk	18-11-2025	14:00	15:45	01:45
8 z 9 Dekoracje, degustacja, certyfikaty	Michał Iwaniuk	18-11-2025	15:45	16:15	00:30
9 z 9 Walidacja	-	18-11-2025	16:15	16:30	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 706,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	122,22 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Iwaniuk

Jeden z najbardziej utytułowanych polskich cukierników młodego pokolenia. Były kreatywny Szef w Belvedere Catering oraz chef w Airport Hotel Okęcie, od 2014 roku odpowiedzialny za kreację marki Czekolada Café. Regionalny World Chocolate Master Akademii Czekolady Barry Callebaut, laureat tytułu Best Pastry Chef 2016 oraz superfinalista World Chocolate Masters 2018 w Paryżu.

Autor autorskiej czekolady Mazovia – Or Noir, powstałej w ramach przygotowań do WCM, wyróżniającej się głębokim smakiem, nutą owoców leśnych i aromatem czerwonych kwiatów. Współautor książek „Kreacje” i „Kreacje Świąteczne”, a także współtwórca i współwłaściciel

autorskiej cukierni Mazovia Patisserie w hotelu Hilton w Warszawie.

Od lat prowadzi szkolenia i masterclassy dla profesjonalistów oraz pasjonatów cukiernictwa, specjalizując się w deserach w formie monoporcji, konfekcji czekoladowej oraz tortach artystycznych. Jako technolog i artysta łączy ogromną wiedzę, perfekcyjną technikę oraz wyjątkowe wyczucie estetyki. W ostatnich 5 latach intensywnie rozwija działalność szkoleniową w Polsce i za granicą, przekazując uczestnikom doświadczenie zdobyte podczas pracy na najwyższym poziomie światowego cukiernictwa.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt 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

Telefon (+48) 532 403 425