



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Draże czekoladowe i Nugat – Szkolenie

Numer usługi 2025/09/09/181989/2994754

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

146,43 PLN brutto/h

119,05 PLN netto/h

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 20.11.2025 do 21.11.2025

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

19-11-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

21

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania tradycyjnych i nowoczesnych draży oraz nugatu. Uczestnik poznaje procesy temperowania i oblewania czekoladą, techniki gotowania masy nugatowej, różnorodne nadzienia i sposoby dekoracji. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne w tworzeniu kompozycji smakowych oraz przygotowywaniu estetycznych i trwałych wyrobów czekoladowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje procesy przygotowania nugatu i draży.	Wymienia etapy gotowania masy nugatowej i procesu drażowania.	Analiza dowodów i deklaracji
Rozróżnia rodzaje nugatu i różne techniki oblewania draży	Opisuje zastosowanie surowców i metod	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje nugat w wersji klasycznej i nowoczesnej.	Prezentuje gotowy wyrób o właściwej konsystencji.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje draże w kilku wariantach smakowych.	Prezentuje estetyczne produkty o jednolitej otoczce.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje własną pracę podczas procesów wieloetapowych.	Planowo i efektywnie realizuje zadania warsztatowe.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje z innymi uczestnikami podczas szkolenia.	Wymienia doświadczenia i wspiera innych w pracy zespołowej.	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?

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania tradycyjnych i nowoczesnych draży oraz nugatu. Uczestnik poznaje procesy temperowania i oblewania czekoladą, techniki gotowania masy nugatowej, różnorodne nadzienia i sposoby dekoracji. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne w tworzeniu kompozycji smakowych oraz przygotowywaniu estetycznych i trwałych wyrobów czekoladowych.

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 draży i nugatu

- Historia i tradycja produktów.
- Surowce: czekolada, kakao, orzechy, owoce suszone, cukier.
- Wymogi przechowywania i najczęstsze problemy technologiczne.

Moduł 2. Nugat – teoria i praktyka

- Rodzaje nugatu: miękki, twardy, orzechowy.
- Gotowanie masy cukrowej i karmelowej.
- Łączenie z orzechami, owocami i przyprawami.
- Formowanie, studzenie i krojenie nugatu.

Moduł 3. Draże – wprowadzenie

- Rodzaje draży i sposoby ich wytwarzania.
- Przygotowanie nadzień: orzechy, migdały, suszone owoce.
- Pierwsze warstwy oblewania czekoladą.

Moduł 4. Warsztat praktyczny – podstawowe produkty

- Nugat klasyczny – krok po kroku.
- Draże orzechowe i owocowe w podstawowej polewie.

Moduł 5. Zaawansowane techniki nugatu

- Nugat miękki z miodem.
- Nugat z dodatkiem alkoholu lub przypraw.
- Nugat w wersji premium – połączenie z czekoladą.

Moduł 6. Draże – technologia i praktyka

- Drażowanie warstwowe i polerowanie.
- Nadzienia z nugatu i past orzechowych.
- Draże kawowe, z alkoholem i nietypowymi przyprawami.

Moduł 7. Nowoczesne kompozycje smakowe

- Cremino, gianduja i meltaways jako baza do draży.
- Łączenie smaków: kawa z nugatem, owoce z ciemną czekoladą, orzechy z przyprawami.
- Inspiracje światowymi trendami.

Moduł 8. Prezentacja i podsumowanie

- Dekoracja, pakowanie i przechowywanie produktów.
- Degustacja, analiza smaków i tekstur.

- 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 6h teorii i 15h 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 Surowce, historia, przechowywanie	Igor Zaritskyi	20-11-2025	10:00	11:00	01:00
2 z 9 Rodzaje nugatu, masa cukrowa i karmelowa	Igor Zaritskyi	20-11-2025	11:00	14:00	03:00
3 z 9 Nadzienia, pierwsze warstwy oblewania	Igor Zaritskyi	20-11-2025	14:00	16:00	02:00
4 z 9 Nugat klasyczny, draże orzechowe/owocowe	Igor Zaritskyi	20-11-2025	16:00	18:00	02:00
5 z 9 Nugat z miodem, alkoholem, premium	Igor Zaritskyi	21-11-2025	10:00	12:00	02:00
6 z 9 Drażowanie warstwowe, nadzienia, draże kawowe	Igor Zaritskyi	21-11-2025	12:00	15:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 9 Cremino, gianduja, meltaways, łączenie smaków	Igor Zaritskyi	21-11-2025	15:00	17:00	02:00
8 z 9 Dekoracja, pakowanie, degustacja, certyfikaty	Igor Zaritskyi	21-11-2025	17:00	17:30	00:30
9 z 9 Walidacja	-	21-11-2025	17:30	17:45	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	146,43 PLN
Koszt osobogodziny netto	119,05 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Igor Zaritskyi

Prowadzący szkolenie to superfinalista World Chocolate Masters 2022 oraz szef Warsaw Academy of Pastry Arts by Sempre, gdzie od kilku lat dzieli się wiedzą zarówno z początkującymi, jak i doświadczonymi cukiernikami. Jest współtwórcą autorskiej czekolady „Bio Botanica 75.3%”, stworzonej wspólnie z marką Cacao Barry – projektu, który zyskał uznanie w środowisku cukierniczym na całym świecie.

Od ponad dekady bierze udział w prestiżowych konkursach międzynarodowych, zdobywając podium m.in. w Mondial des Arts Sucres (Paryż, 2010), World Chocolate Masters preselection (Stambuł, 2013) oraz tytuł Mistrza Ukrainy w konkursie Best Ukraine Pastry Chef (Lwów, 2015). Jego osiągnięcia wieńczy reprezentowanie Polski w finale World Chocolate Masters 2022, gdzie zaprezentował swoje unikatowe spojrzenie na cukiernictwo artystyczne.

Na szkoleniach łączy wysoką wiedzę techniczną, bogate doświadczenie praktyczne oraz nieprzeciętny zmysł artystyczny, inspirując uczestników do twórczego podejścia w pracy cukierniczej.

W ostatnich 5 latach rozwijał intensywnie swoją działalność szkoleniową i konkursową na arenie międzynarodowej, stając się rozpoznawalnym ekspertem w dziedzinie czekolady i nowoczesnych technik cukierniczych.

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