Możliwość dofinansowania

Pączki, Cronuty i Churossy – Szkolenie

Numer usługi 2025/09/09/181989/2995098

1 476,00 PLN brutto
1 200,00 PLN netto
123,00 PLN brutto/h
100,00 PLN netto/h

AKADEMIA SEMPRE SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Pruszków / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
12 h
26.01.2026 do 26.01.2026

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 Pociag do Kariery • Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	25-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania tradycyjnych i nowoczesnych wyrobów cukierniczych: pączków, cronutów i churros. Uczestnik poznaje technologię przygotowania ciasta półfrancuskiego, różnorodnych konfitur i ganache, a także techniki wykańczania i dekoracji przy użyciu lukru i plastycznej masy czekoladowej

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje technologię przygotowania ciasta półfrancuskiego i wyrobów smażonych.	Opisuje różnice między pączkiem, cronutem i churrosem.	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia zasady przygotowania konfitur i ganache.	Omawia proces tworzenia nadzień owocowych i czekoladowych.	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje pączki, cronuty i churros wraz z nadzieniami.	Prezentuje poprawnie wykonane wyroby o właściwej strukturze.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje różne techniki dekoracji i wykańczania deserów.	Wykonuje estetyczne produkty z użyciem lukru i masy czekoladowej.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje swoją pracę w procesie wieloetapowym.	Planuje przygotowanie ciasta, nadzień i dekoracji.	Analiza dowodów i deklaracji
Współpracuje w trakcie warsztatów.	Dzieli się doświadczeniem i wspiera innych uczestników.	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 wyrobów cukierniczych: pączków, cronutów i churros. Uczestnik poznaje technologię przygotowania ciasta półfrancuskiego, różnorodnych konfitur i ganache, a także techniki wykańczania i dekoracji przy użyciu lukru i plastycznej masy czekoladowej

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 Pociag do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

PROGRAM:

Moduł 1. Wprowadzenie do wyrobów smażonych i półfrancuskich

- Pączki – tradycja i nowoczesne podejście.
- Cronut – charakterystyka i technika przygotowania ciasta półfrancuskiego.
- Churros – receptura bazowa, smażenie, podanie z sosem czekoladowym.

Moduł 2. Konfitury jako nadzienia

- Konfitura pomarańczowa.
- Konfitura marakuja.
- Konfitura malinowa.
- Konfitura truskawkowa.

Moduł 3. Ganache i kremy

- Ganache cytrynowy.
- Ganache czekoladowy.
- Ganache pistacjowy.
- Ganache karmelowy.

Moduł 4. Techniki wykończenia i dekoracji

- Lukier – przygotowanie i zastosowania.
- Plastyczna masa czekoladowa – dekoracja pączków, cronutów i churros.
- Łączenie smaków i estetyczna prezentacja deserów.

Moduł 5. Prezentacja i podsumowanie

- Degustacja i analiza produktów.
- Omówienie najczęstszych problemów i ich rozwiązań.
- 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 3h teorii i 9h 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: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Pączki, cronuty, churros – receptury bazowe	Igor Zaryitskyi	26-01-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 6 Pomarańcza, marakuja, malina, truskawka	Igor Zaryitskyi	26-01-2026	12:00	14:00	02:00
3 z 6 Cytryna, czekolada, pistacja, karmel	Igor Zaryitskyi	26-01-2026	14:00	16:30	02:30
4 z 6 Lukier, plastyczna masa czekoladowa	Igor Zaryitskyi	26-01-2026	16:30	18:00	01:30
5 z 6 Prezentacja, degustacja, certyfikaty	Igor Zaryitskyi	26-01-2026	18:00	18:45	00:45
6 z 6 Walidacja	-	26-01-2026	18:45	19:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 476,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Igor Zaryitskyi

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

skrytp szkoleniowy

Informacje dodatkowe

- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem"
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociag 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