

*Warsaw Academy*  
OF PASTRY ARTS  
by *Sempre*

  
**Sempre**

**Pomagamy tworzyć w lodziarni,  
cukierni i kawiarni**

Najwyższej jakości asortyment dla  
cukierni, lodziarni, barów oraz kawiarni.  
Właściciel sklepu internetowego  
[cukieteria.pl](http://cukieteria.pl)

**WAPAS.PL**

Akademia cukiernicza i lodziarska, w której  
nabędziesz umiejętność przenoszenia smaku  
poprzez różne formy, tekstury i kompozycje  
wizualne, a także zdobędziesz nowe  
umiejętności i kwalifikacje w tworzeniu  
nowoczesnych deserów, wyrobów  
cukierniczych i czekoladowych.

**Stwórzmy sztukę razem,  
uczynimy ten świat słodszy!**



**Zapraszamy**



Sweettargi  
Katowice stolsko 25  
23-25 marca



Warsztaty Cukiernicze  
odwiedź WAPAS.PL



Do odwiedzenia sklepu Sempre  
Wlejska 13A Pruszków



Adres sklepu oraz miejsce prowadzenia warsztatów  
**Wlejska 13A Pruszków**



Kontakt  
[akademia@sempreinfo.pl](mailto:akademia@sempreinfo.pl)  
[sempreinfo.pl](http://sempreinfo.pl) | [wapas.pl](http://wapas.pl)



Weronika Zaritska  
**+48 733 314 543**  
Sklep Sempre  
**+48 668 884 166**

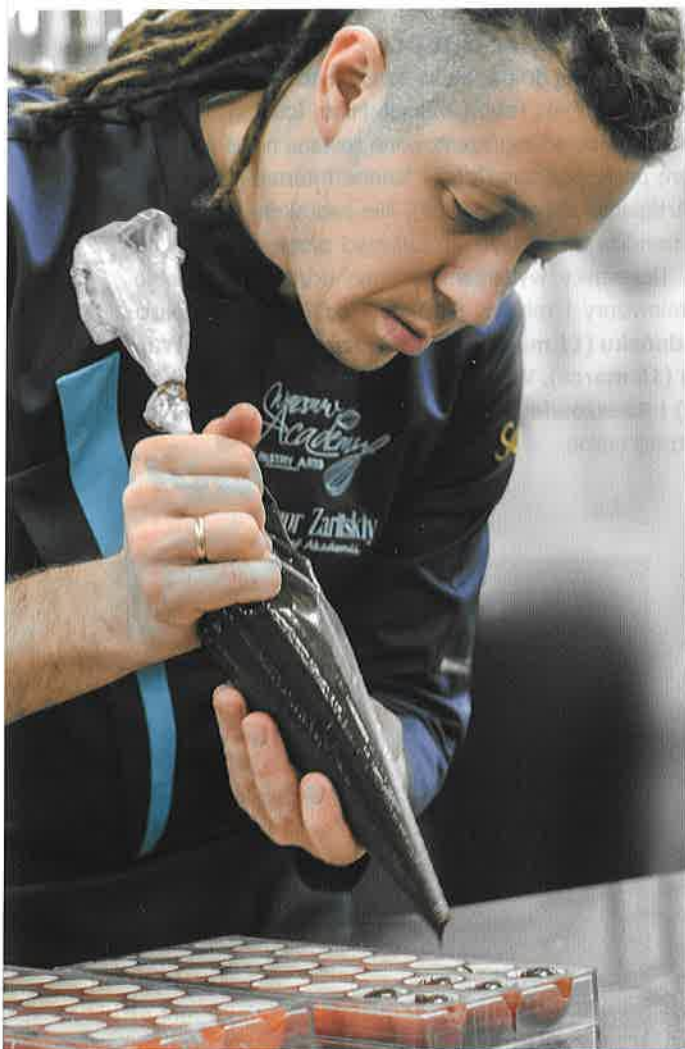
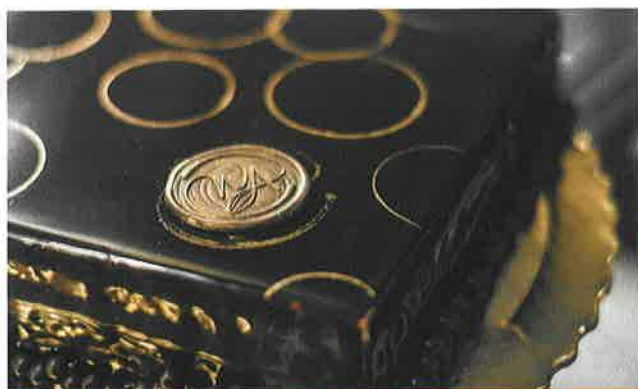




# Jeszcze więcej edukacji

## – Warsaw Academy of Pastry Arts by Sempre

**W marcu ruszyła nowa akademia szkoleniowa pod szyldem Sempre Group. Na start – monoporcje. W planach nawet 15-dniowe szkolenia z nowoczesnego i klasycznego cukiernictwa.**



– Tak naprawdę szkolenia w Sempre odbywały się już bardzo długo – mówi prezes firmy i pomysłodawca akademii Sławek Szewczyk. – Od 2011 do 2016 roku nieprzerwanie prowadziliśmy szkolenia, dziennie przewijało się przez nie nawet 60 osób. Ta potrzeba rosła, więc postanowiliśmy odpowiedzieć na głosy zainteresowanych.

Decyzja o stworzeniu nowego miejsca ostatecznie zapadła, gdy w siedzibie firmy zabrakło powierzchni szkoleniowej i magazynowej.

Po weryfikacji planów okazało się, że najdogodniejszym rozwiązaniem będzie nadbudowa piętra. Obecnie sala akademii to 200 m kwadratowych, na których równolegle mogą odbywać się aż cztery szkolenia. Jednocześnie na pokazie może zgromadzić się nawet 120 osób.

W ciągu trzech lat budowy i wyposażania akademii pojawił się obecny szef Warsaw Academy of Pastry Arts by Sempre Igor Zaritskiy, ukraiński mistrz cukiernictwa, który kilka razy stawał na podium narodowych i światowych mistrzostw cukierniczych, zdobył m.in. 1. miejsce na Best Ukrainian Pastry Chef Lwów 2015 oraz 2. miejsce na World Chocolate Masters Istanbuł 2013. 3. miejsce na Mondial des Arts Sucres Paryż 2010 – Igor przyszedł do nas z gotowym planem, który okazał się lepszy od tego, co sam wymyśliłem – mówi z entuzjazmem Sławek Szewczyk. – To absolutny pasjonat z niejedną specjalizacją w ręku.

Mieszkający od 3 lat w Polsce Zaritskiy, przez długi czas pracował w cukierni La Maison w Warszawie, gdzie uświadamiał sobie, że brakuje doświadczonych cukierników w Polsce więc przyszedł do Sempre, aby zacząć jako nauczyciel w Warsaw Academy of Pastry Arts by Sempre. W marcu poprowadzi szkolenie otwierające działalność akademii – monoporcje i desery wielkanocne. Prócz tego będzie uczył również pracy z czekoladą, izomaltem, karmelem. W akademii firmy Sempre zagospodzą też mistrzowie z całego świata. Planowane jest 15-dniowe szkolenie od podstaw od klasyki do nowoczesnego cukiernictwa.

**Więcej informacji: [www.wapas.pl](http://www.wapas.pl)**

