



Music Promotions
Sp. z o.o.



Szkolenie cukiernicze z monoporcji

Numer usługi 2024/05/17/160205/2153344

📍 Pawłów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 12.08.2024 do 13.08.2024

2 400,00 PLN brutto

2 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest:

- Cukierników i Kucharzy: Osób pracujących w branży cukierniczej i gastronomicznej, które chcą poszerzyć swoje umiejętności w przygotowywaniu wykwintnych deserów w pojedynczych porcjach.
- Przedsiębiorców i Właścicieli Biznesów Gastronomicznych: Ludzie prowadzący własne restauracje, kawiarnie lub cukiernie, którzy chcą wprowadzić do swojego menu nowe, wysokiej jakości i estetycznie prezentujące się desery.
- Menadżerów i Liderów Gastronomicznych: Osoby pełniące funkcje kierownicze w branży gastronomicznej, które chcą pogłębić swoją wiedzę i umiejętności w obszarze przygotowywania deserów oraz zarządzania zespołem kucharskim.
- Pasjonatów Kulinariów: Osoby, które po prostu kochają gotować i eksperymentować w kuchni, niezależnie od swojego zawodu czy branży, a chcą zdobyć nowe umiejętności w dziedzinie cukiernictwa

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

11-08-2024

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu dostarczenie uczestnikom wiedzy i umiejętności w zakresie przygotowywania monoporcji - wykwintnych deserów w pojedynczych porcjach, które zachwycają nie tylko smakiem, ale także estetyką.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Szkolenie daje kompleksową wiedzę i umiejętności niezbędne do pracy w branży beauty -makiażu ślubnego. Uczestnicy po zakończeniu powinni być w stanie zaplanować i wykonać samodzielnie makijaż ślubny , a także doradzić klientom w wyborze najlepszego looku na ten wyjątkowy dzień.	test wiedzy oceniający zdobyta wiedzę	Test teoretyczny Wywiad swobodny
	ocena umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokumenty potwierdzający uzyskanie kompetencji będzie zawierał opis efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji.

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

Zostanie przeprowadzona walidacja w oparciu o test teoretyczny, który będzie zawierał kryteria weryfikacji zdefiniowane w efektach uczenia się.

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

Dokument będzie zawierał informacje o przeprowadzonej walidacji w formie testu przeprowadzonego przez specjalistę w danej dziedzinie

Program

Moduł 1: Podstawy Monoporcji

- 1.1 Wprowadzenie do monoporcji

Definicja i cele przygotowywania monoporcji

Popularne rodzaje monoporcji w cukiernictwie

- 1.2 Techniki i Narzędzia

Przegląd niezbędnych narzędzi i sprzętu do przygotowywania monoporcji

Omówienie podstawowych technik cukierniczych stosowanych w monoporcjach

Moduł 2: Kreatywne Składniki

- 2.1 Wybór i Przygotowanie Składników

Praktyczne wskazówki dotyczące selekcji składników najwyższej jakości

Techniki przygotowywania bazowych składników do monoporcji

- 2.2 Połączenia Smakowe i Tekstury

Kombinowanie smaków i tekstur w celu uzyskania harmonijnego efektu

Praktyczne ćwiczenia z tworzenia nietypowych połączeń smakowych

MODUŁ 3: Techniki Dekoracyjne

- 3.1 *Dekorowanie Monoporcji*

Techniki dekoracyjne i prezentacyjne dla monoporcji

Wykorzystanie barwników spożywczych, lukrów i innych dodatków dekoracyjnych

- 3.2 *Personalizacja i Indywidualny Styl*

Praktyczne zadania z personalizacji i tworzenia unikalnych wzorów

MODUŁ 4: Praktyczne Warsztaty (4 godziny)

- 4.1 Przygotowywanie Monoporcji

Kierowanie uczestników w procesie przygotowywania monoporcji pod okiem instruktora

Ocena i feedback dotyczący technik i smaków

- 4.2 Rozwiązywanie Problemów i Optymalizacja

Rozwiązywanie problemów spotykanych podczas procesu produkcji

Optymalizacja czasu i efektywności w kuchni cukierniczej

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Podstawy Monoporcji: wprowadzenie	Michał Markowicz	12-08-2024	08:00	08:45	00:45
2 z 22 Omówienie podstawowych technik cukierniczych stosowanych w monoporcjach	Michał Markowicz	12-08-2024	08:45	09:30	00:45
3 z 22 Praktyczne wskazówki dotyczące selekcji składników najwyższej jakości oraz techniki przygotowywania	Michał Markowicz	12-08-2024	09:30	10:15	00:45
4 z 22 Przerwa	Michał Markowicz	12-08-2024	10:15	10:25	00:10
5 z 22 Połączenia Smakowe i Tekstury - wprowadzenie	Michał Markowicz	12-08-2024	10:25	11:10	00:45
6 z 22 Praktyczne ćwiczenia z tworzenia nietypowych połączeń smakowych	Michał Markowicz	12-08-2024	11:10	11:55	00:45
7 z 22 Przerwa	Michał Markowicz	12-08-2024	11:55	12:25	00:30
8 z 22 Techniki Dekoracyjne: Dekorowanie Monoporcji - Techniki dekoracyjne i prezentacyjne dla monoporcji	Michał Markowicz	12-08-2024	12:25	13:10	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 22 Techniki Dekoracyjne: Dekorowanie Monoporcji - Wykorzystanie barwników spożywczych, lukrów i innych dodatków dekoracyjnych	Michał Markowicz	12-08-2024	13:10	13:55	00:45
10 z 22 Przerwa	Michał Markowicz	12-08-2024	13:55	14:00	00:05
11 z 22 Personalizacja i Indywidualny Styl Praktyczne zadania z personalizacji i tworzenia unikalnych wzorów	Michał Markowicz	12-08-2024	14:00	14:45	00:45
12 z 22 Praktyczne Warsztaty: przygotowywanie monoporcji	Michał Markowicz	13-08-2024	08:00	08:45	00:45
13 z 22 Praktyczne Warsztaty: przygotowywanie monoporcji	Michał Markowicz	13-08-2024	08:45	09:30	00:45
14 z 22 Przerwa	Michał Markowicz	13-08-2024	09:30	09:40	00:10
15 z 22 Praktyczne Warsztaty: przygotowywanie monoporcji	Michał Markowicz	13-08-2024	09:40	10:25	00:45
16 z 22 Praktyczne Warsztaty: przygotowywanie monoporcji	Michał Markowicz	13-08-2024	10:25	11:10	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 22 Praktyczne Warsztaty: przygotowywanie monoporcji	Michał Markowicz	13-08-2024	11:10	11:55	00:45
18 z 22 Przerwa	Michał Markowicz	13-08-2024	11:55	12:25	00:30
19 z 22 Kierowanie uczestników w procesie przygotowywania monoporcji pod okiem instruktora Ocena i feedback dotyczący technik i smaków	Michał Markowicz	13-08-2024	12:25	13:10	00:45
20 z 22 Rozwiązywanie Problemów i Optymalizacja Rozwiązywanie problemów spotykanych podczas procesu produkcji Optymalizacja czasu i efektywności w kuchni cukierniczej	Michał Markowicz	13-08-2024	13:10	13:55	00:45
21 z 22 Przerwa	Michał Markowicz	13-08-2024	13:55	14:00	00:05
22 z 22 Podsumowanie: pytania i odpowiedzi, test sprawdzający	-	13-08-2024	14:00	14:35	00:35

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Markowicz

Przez wiele lat pełnił funkcję Szefa Kuchni w Hotelu**** Qubus w Kielcach oraz w Hotelu***** Odyssey Wellnes & Spa, gdzie dwukrotnie został nagrodzony czapką żółtego przewodnika Gault & Millau. W latach 2006-2015 na Targach Kielce przygotowywał potrawy dla najważniejszych gości podczas międzynarodowych wydarzeń, w tym dla prezydentów, ambasadorów i delegatów. W roku szkolnym 2016/2017 został wyróżniony tytułem Belfra Roku województwa świętokrzyskiego. Jako nauczyciel w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach przekazuje swoją wiedzę i pasję do gotowania młodym adeptom sztuki kulinarnej. Jest także organizatorem i jurorem wielu konkursów kulinarnych oraz prowadzi seminaria i warsztaty kulinarne na terenie całego województwa świętokrzyskiego. Posiada tytuł magistra ekonomii informatycznej, jest mistrzem kuchni, czeladnikiem piekarnictwa oraz pedagogiem. Ukończył kierunek "Żywność i Dietetyka" na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie, co znacząco wzbogaca jego zajęcia szkolne. Z natury nieustannie dąży do doskonalenia receptur, chociaż potrafi rozpoznać, kiedy coś jest już doskonałe i nie wymaga zmian. Prywatnie, kiedy tylko może, spędza czas z rodziną.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie pdf oraz prezentacje PowerPoint w wersji elektronicznej na podany adres email uczestnicy szkolenia mogą otrzymać po zgłoszeniu chęci ich otrzymania usługodawcy

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy.

Informacje dodatkowe

Zajęcia będą realizowane w oparciu o miarę godziny lekcyjnej wynoszącej 45 min. Szkolenie będzie realizowane w formie stacjonarnej w siedzibie firmy, której pracownicy uczestniczą w szkoleniu. W zależności od czasu, potrzeb będą wykorzystywane różne elementy: ćwiczenia, testy, ankiety .

Adres

Pawłów 42A

27-225 Pawłów

woj. świętokrzyskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Łukasz Znojek

E-mail lukasz.znojek1@interia.pl

Telefon (+48) 453 049 913