



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



MONOPORCJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2024/05/31/17498/2166729

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 16.09.2024 do 17.09.2024

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

78,26 PLN brutto/h

78,26 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 do cukierników, piekarzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów monoporcji. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	09-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów - monoporcji. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne tworzenie nowoczesnych deserów - monoporcji. Umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzy dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze	Wywiad swobodny
	Rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	Tworzy nowe wyroby cukiernicze-monoporcje	Wywiad swobodny
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod	Wywiad swobodny
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty	Wywiad swobodny
	Wykonuje dekoracje na monoporcjach z zachowaniem kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów - monoporcji. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

- 1) Przygotowanie podstaw monoporcji: Mango / cytryna / biała czekolada, Ciemna czekolada / pomarańcza / ziarna kakaowca
- 2) Przygotowanie podstaw monoporcji: Ser / figa / marakuja, Chałwa / wiśnia / biała czekolada
- 3) Przygotowanie podstaw monoporcji: Czekolada 70% / piernik/ śliwka, Wanilia / truskawka / mięta
- 4) Przygotowanie podstaw monoporcji Jogurt/ ananas/ pieprz
- 5) Wykonanie dekoracji na monoporcjach

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów - monoporcji. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Przywitanie i poznanie uczestników	Maciej Rosiński	16-09-2024	09:00	09:15	00:15
2 z 14 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze.	Maciej Rosiński	16-09-2024	09:15	10:15	01:00
3 z 14 Opracowanie metod dobierania aromatów i zachowania takstur	Maciej Rosiński	16-09-2024	10:15	11:00	00:45
4 z 14 Przygotowanie podstaw monoporcji - baz	Maciej Rosiński	16-09-2024	11:00	12:30	01:30
5 z 14 Przygotowanie monoporcji mango/ cytryna/ kokos	Maciej Rosiński	16-09-2024	12:30	13:30	01:00
6 z 14 Przygotowanie monoporcji mleczna czekolada / banan	Maciej Rosiński	16-09-2024	13:30	16:00	02:30
7 z 14 Przygotowanie monoporcji chałwa / wiśnia	Maciej Rosiński	16-09-2024	16:00	18:00	02:00
8 z 14 Przygotowanie monoporcji pistacja / malina	Maciej Rosiński	17-09-2024	09:00	10:30	01:30
9 z 14 Przygotowanie monoporcji kawa/ orzech	Maciej Rosiński	17-09-2024	10:30	12:30	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 14 Przygotowanie monoporcji Wanilia/ czerwone owoce	Maciej Rosiński	17-09-2024	12:30	14:30	02:00
11 z 14 Przygotowanie mono Sernik z mango/ limonka/ mięta	Maciej Rosiński	17-09-2024	14:30	15:00	00:30
12 z 14 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	17-09-2024	15:00	15:45	00:45
13 z 14 Dekorowanie monoporcji - różne techniki	Maciej Rosiński	17-09-2024	15:45	17:00	01:15
14 z 14 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	17-09-2024	17:00	17:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	78,26 PLN
Koszt osobogodziny netto	78,26 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników
 - Koszty noclegu, żywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
 - Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
 - Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Kierunek Kariera Zawodowa
 - W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, Art. 113 Ust. 1 Ustawa o podatku od towarów i usług**

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601