



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna



## Szkolenie cukiernicze: wegańskie monoporcje, ciasta i desery

Numer usługi 2024/06/17/27524/2186415

- 📍 Lublin / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 16 h
- 📅 28.08.2024 do 29.08.2024

1 700,00 PLN brutto

1 700,00 PLN netto

106,25 PLN brutto/h

106,25 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Cukiernicy, piekarze, kucharze, a także wszyscy, którzy chcą nabyć umiejętność tworzenia nowoczesnych deserów w formie monoporcji.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	27-08-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do wykonywania samodzielnie nowoczesnych sztukowych ciastek- monoporcji w wersji wegańskiej, ich składania, dekorowania i odpowiedniej ekspozycji w witrynie.

### Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: definiuje poszczególne rodzaje monoporcji	charakteryzuje etapy tworzenia monoporcji w odniesieniu do konkretnego rodzaju	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje i tworzy monoporcje wegańskie	dobiera składniki i metody wytwarzania poszczególnych monoporcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Tak, dokument potwierdzający kompetencję 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?**

Tak, walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

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

Tak, dokument potwierdza zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności oraz informuje o przebiegu szkolenia ze wskazaniem na część szkoleniową i sprawdzającą efekty uczenia.

## Program

1. Zasady pracy z wegańskimi zamiennikami produktów odzwierzęcych wykorzystywanych w cukiernictwie.
2. Omówienie mąk bezglutenowych używanych do wypieku bezglutenowych, wegańskich biszkoptów oraz ciasta kruchego.
3. Wypiek wegańskiego biszkoptu na bazie puree owocowego oraz ciasta kruchego.
4. Wykonanie wegańskiego ciasta brownie z wykorzystaniem ciecierzycy.
5. Wykonanie wegańskich musów oraz kremów (namelaka, chuntilly, frangipane, ganache).
6. Wykorzystanie naturalnych aromatów, przypraw oraz świeżych ziół do wzbogacenia smaków musów oraz kremów.
7. Zasady pracy z agar agar, pektyną NH przy stabilizacji musów oraz aquafabą i białkiem ziemniaczanym.
8. Przygotowanie wegańskiej, białej czekolady na bazie mleka ryżowego.
9. Wykonanie wegańskiej bezy z aquafaby z dodatkiem kamienia winnego oraz bezy z białka ziemniaczanego z dodatkiem ksantany.
10. Sporządzenie wegańskiego "białego sera" z orzechów nerkowca.
11. Wykorzystanie „resztek” żywności do przygotowania deserów w myśl zasady „zero waste”.
12. Składanie monoporcji oraz ciast musowych.
13. Wyłożenie ciasta kruchego pod wypiek
14. Wykonanie dekoracji z zatemperowanej czekolady, wegańskiej polewy nappage oraz mirror glaze.
15. Walidacja

## 16. Zakończenie

Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych od 8:00 do 16:00.

W trakcie szkolenie przewidziano krótkie przerwy w zależności od potrzeb uczestników maksymalnie 15 min.

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

Smaki wykonywanych monoporcji:

1. Nowojorski sernik – PIECZONY – wiśnia/ kokos
2. Makaroniki – brzoskwinia/ tonka
3. Tort musowy – czarny sezam/pistacja/malina
4. Tartaletka – orzech laskowy/jeżyna
5. Monoporcja – wanilia/limonka/truskawka
6. Deser słoiczkowy – wegańskie tiramisu

Część praktyczna prowadzona jest w małych grupach, maksymalnie 3 osobowych.

Warunkiem nabycia kwalifikacji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (100 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Pracownia spełnia wymogi i potrzeby do pracy z monoporcjami (odpowiednio niska temperatura, odpowiednie blaty robocze, piec konwekcyjno-parowy oraz zamrażarka szokowa).

Pracownia wyposażona w materiały niezbędne do prezentacji multimedialnej (rzutnik, ekran, komputer).

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji monoporcji.

Ostatecznym potwierdzeniem jego kompetencji i nabytych umiejętności jest końcowa prezentacja własnoręcznie wykonanych produktów: wszystkich monoporcji oraz ich dekoracji.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -monoporcje do oferty swojej firmy.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 13</b> Wprowadzenie: omówienie zasad BHP , urządzeń oraz surowców potrzebnych do wegańskiej produkcji cukierniczej;	Anna Ligęza	28-08-2024	08:00	09:00	01:00
<b>2 z 13</b> Przygotowanie ciast wegańskich	Anna Ligęza	28-08-2024	09:00	12:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>3 z 13</b> Omówienie mąk bezglutenowych	Anna Ligęza	28-08-2024	12:00	13:00	01:00
<b>4 z 13</b> Wykonanie musów, kremów, żelek	Anna Ligęza	28-08-2024	13:00	15:00	02:00
<b>5 z 13</b> Zapoznanie z surowcami wegańskimi i zamiennikami stosowanymi w cukiernictwie wegańskim;	Anna Ligęza	28-08-2024	15:00	16:00	01:00
<b>6 z 13</b> Składanie wegańskich monoporcji, ciast, deserów	Anna Ligęza	29-08-2024	08:00	10:00	02:00
<b>7 z 13</b> Wykonanie oraz wypiek bezy wegańskiej	Anna Ligęza	29-08-2024	10:00	12:00	02:00
<b>8 z 13</b> Kremy i masy serowe do serników wegańskich	Anna Ligęza	29-08-2024	10:00	11:00	01:00
<b>9 z 13</b> Omówienie barwników w cukiernictwie wegańskim; zasady pracy z agar-agar, pektyną NH, aquafabą	Anna Ligęza	29-08-2024	11:00	12:00	01:00
<b>10 z 13</b> Zasady temperowania czekolady	Anna Ligęza	29-08-2024	12:00	12:45	00:45
<b>11 z 13</b> Temperowanie czekolady wegańskiej i wykonanie dekoracji czekoladowych	Anna Ligęza	29-08-2024	12:45	15:30	02:45
<b>12 z 13</b> Walidacja	-	29-08-2024	15:30	15:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>13 z 13</b> Zakończenie, Dekorowanie wszystkich przygotowanych wypieków i ich prezentacja	-	29-08-2024	15:45	16:00	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	106,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	106,25 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

### Anna Ligęza

absolwentka Pedagogiki i Psychologii na UMCS w Lublinie, posiadająca kilkunastoletnie doświadczenie w pracy z dziećmi.

Doświadczenie gastronomiczne zdobywała kończąc Liceum Zawodowe z uzyskanym tytułem kucharza zawodowego. Pracowała również w restauracjach w Polsce i za granicą.

Ze Szkołą Artystyczną związana już od kilku lat, aktywnie uczestniczyła w dziesiątkach kursów i szkoleń w Szkole i w innych placówkach szkolących.

Od kilku lat zadeklarowana wegetarianka, skąd wzięło się zapewne zainteresowanie cukiernictwem wegańskim, bezglutenowym i zdrowym

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

## Adres

ul. Wojciechowska 3  
20-704 Lublin  
woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały, Surowce, Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje, Fartuch z logo szkoły na własność, Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia. Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdego wymagań.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Anna Nowak**

**E-mail** [anianowakpl@gmail.com](mailto:anianowakpl@gmail.com)

**Telefon** (+48) 669 976 731