



FUNDACJA WIEDZA  
UMIEJĘTNOŚĆ  
ROZWÓJ

Brak ocen dla tego dostawcy

## Nowoczesne cukiernictwo - monoporcje

Numer usługi 2024/07/09/169133/2214233

- 📍 Gorlice / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 24 h
- 📅 07.08.2024 do 09.08.2024

1 440,00 PLN brutto

1 440,00 PLN netto

60,00 PLN brutto/h

60,00 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>	Kurs skierowany jest do osób pracujących w branży cukierniczej. W szkoleniu mogą wziąć udział zarówno początkujący cukiernicy jak również doświadczeni profesjonaliści, nie posiadający wiedzy z zakresu monodesserów. Udział w kursie przyczyni się do podniesienia kompetencji oraz wiedzy praktycznej i teoretycznej uczestników.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	06-08-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	24
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników wiedzy przygotowującej do samodzielnego wyonywania nowoczesnych deserów - monoporcji. Udział w szkoleniu przyczyni się do poszerzenia kompetencji uczestnika oraz umiejętności

praktycznych i teoretycznych wykorzystywanych w pracy na stanowisku cukiernika.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<b>EFEKTY UCZENIA SIĘ</b> W zakresie wiedzy: 1. Wprowadzenie do zawodu cukiernika 2. Przepisy BHP 3. Sprzęt i surowce potrzebne do produkcji monoporcji		Test teoretyczny
W zakresie umiejętności: 1. Obsługiwać sprzęt wykorzystywany do produkcji monoporcji 2. Dobierać odpowiednie składniki i łączyć smaki 3. Przygotowywać różnego rodzaju ciasta na spody 4. Składać monoporcje 5. Przygotowywać dekoracje 6. Aranżować „słodki stół”	Przeprowadzenie weryfikacji na podstawie opracowanych kryteriów oceny przed i po zakończeniu wsparcia udzielanego danej osobie poprzez egzamin wewnętrzny (PRE test i POST test) - pozytywna ocena z egzaminu stanowi podstawę do wydania uczestnikowi kursu zaświadczenia o jego ukończeniu i potwierdzająca nabycie kompetencji.	Wywiad swobodny
W zakresie kompetencji społecznych: 1. Poszerzanie i udoskonalanie zdobytej wiedzy i umiejętności 2. Ocena posiadanej przez siebie wiedzy i umiejętności 3. Analiza i wyciągnięcie wniosków ze zdobytej wiedzy i umiejętności		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

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

Tematyka kursu:

1. Wprowadzenie do zawodu cukiernika
2. Przepisy BHP
3. Omówienie sprzętu i surowców potrzebnych do produkcji monoporcji
4. Dobieranie odpowiednich składników i łączenie smaków
5. Przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody
6. Składanie monoporcji
7. Przygotowanie dekoracji
8. Aranżacja w formie „słodkiego stołu”

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 5</b> Wprowadzenie do zawodu cukiernik Przepisy BHP	Justyna Haluch	07-08-2024	08:00	10:00	02:00
<b>2 z 5</b> Omówienie sprzętu i surowców potrzebnych do produkcji monoporcji	Justyna Haluch	07-08-2024	10:00	13:00	03:00
<b>3 z 5</b> Dobieranie odpowiednich składników i łączenie smaków	Justyna Haluch	07-08-2024	13:00	16:00	03:00
<b>4 z 5</b> Przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody Składanie monoporcji	Justyna Haluch	08-08-2024	08:00	16:00	08:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 5 Przygotowanie dekoracji Aranżacja w formie „słodkiego stołu”	Justyna Haluch	09-08-2024	08:00	16:00	08:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 440,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 440,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	60,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	60,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Justyna Haluch

Doświadczony trener w zakresie kursów cukierniczych oraz gastronomicznych, posiada 5 letnie doświadczenie w przeprowadzaniu szkoleń oraz 10 letnie doświadczenie w pracy w zakładzie gastronomicznym. Ukończyła kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu, posiada tytuł Mistrz w zawodzie Kucharz, Mistrz w zawodzie Cukiernik. Posiada liczne Certyfikaty potwierdzające ukończone szkolenia oraz wiele referencji świadczących o rzetelności wykonywanych usług.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników otrzymuje na własność materiały szkoleniowe z zakresu szkolenia pomocne w przygotowaniu się do egzaminu wewnętrznego.

### Informacje dodatkowe

Kurs zostanie zorganizowany, gdy zebrana zostanie odpowiednia liczba uczestników szkolenia.

## Adres

ul. Węgierska 41  
38-300 Gorlice  
woj. małopolskie

Sala szkoleniowa - Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój ul. Węgierska 41, 38-300 Gorlice lub istnieje również możliwość zmiany miejsca realizacji kursu do potrzeb uczestników szkolenia.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

## Kontakt



**Paulina Tokarz**

**E-mail** [biuro@wurf.pl](mailto:biuro@wurf.pl)

**Telefon** (+48) 517 354 512