



## Monoporcje cukiernicze

Numer usługi 2024/10/07/30963/2348632

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

OŚRODEK  
SZKOLENIA  
DOKSZTAŁCANIA I  
DOSKONALENIA  
KADR KURSOR  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ



📍 Biała Podlaska / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 04.02.2025 do 28.02.2025

## 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>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Początkujący cukiernicy</b> – osoby chcące nauczyć się podstaw nowoczesnych technik tworzenia monoporcji.</li><li>• <b>Pracownicy cukierni i restauracji</b> – osoby pragnące poszerzyć swoje umiejętności w zakresie nowoczesnych deserów.</li><li>• <b>Pasjonaci cukiernictwa</b> – osoby hobbystycznie zajmujące się cukiernictwem, chcące rozwijać swoje umiejętności.</li><li>• <b>Osoby planujące otworzyć własną cukiernię</b> – kurs dostarcza wiedzy potrzebnej do prowadzenia biznesu cukierniczego.</li><li>• <b>Profesjoniści</b> – doświadczeni cukiernicy chcący poszerzyć swoje kwalifikacje o nowe techniki.</li></ul> <p><b>Usługa adresowana również dla uczestników projektu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kierunek - Rozwój</li><li>- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,</li><li>- Nowy start w Małopolsce z EURESem</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	20-01-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna

# Cel

## Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych monoporcji cukierniczych, obejmując techniki przygotowania baz, kremów, musów, glazur oraz dekoracji. Uczestnicy zdobędą umiejętności w zakresie estetycznej prezentacji deserów, wykorzystania nowoczesnych narzędzi oraz pracy z innowacyjnymi składnikami. Kurs rozwija kompetencje niezbędne do tworzenia atrakcyjnych wizualnie i smakowo monoporcji, zgodnie z najnowszymi trendami cukierniczymi.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje ciast, kremów i glazur stosowanych w monoporcjach cukierniczych.	Uczestnik rozróżnia składniki stosowane w przygotowaniu baz i nadzień. Potrafi wskazać różnice między rodzajami kremów, musów i polew oraz ich zastosowanie w monoporcjach.	Test teoretyczny
Definiuje zasady doboru składników i technik dekoracyjnych dla monoporcji.	Uczestnik definiuje zasady łączenia smaków i struktur, oraz opisuje podstawowe zasady dekoracji monoporcji cukierniczych zgodnie z trendami rynkowymi.	Test teoretyczny
Obsługuje narzędzia i sprzęty cukiernicze, takie jak formy silikonowe, rękawy cukiernicze i narzędzia dekoracyjne, oraz wykonuje monoporcje zgodnie z przepisami.	Uczestnik obsługuje narzędzia używane w procesie tworzenia monoporcji i wykonuje całościowe monoporcje, stosując odpowiednie techniki podczas przygotowywania ciast, kremów, musów oraz dekoracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje proces tworzenia kompletnych monoporcji, uwzględniając przygotowanie, dekorację i prezentację.	Uczestnik planuje etapy przygotowania monoporcji, od wyboru składników, przez pieczenie i chłodzenie, po dekorację i prezentację. W trakcie kursu uczestnik wykona serię monoporcji, uwzględniając wszystkie etapy przygotowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Organizuje pracę w zespole cukierniczym, delegując zadania związane z przygotowaniem i dekorowaniem monoporcji.</p> <p>Ocena estetykę i jakość wykonania monoporcji, dostosowując dekoracje do wymagań klienta lub tematu wydarzenia.</p>	<p>Uczestnik organizuje pracę zespołu w procesie tworzenia monoporcji, nadzorując przygotowanie poszczególnych elementów. Uczestnik wykonuje zadanie polegające na podziale zadań i koordynacji pracy w grupie.</p> <p>Uczestnik ocenia wykonane monoporcje pod względem estetyki i jakości, dokonując ewentualnych poprawek w dekoracji i prezentacji. Uczestnik wykona analizę estetyki przygotowanych deserów oraz wprowadzi poprawki w dekoracji, jeśli będzie to konieczne.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

## 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

#### Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 40 godzin edukacyjne. tj. 24 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.

#### Przerwy:

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

#### Harmonogram szkolenia:

- Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji.
- Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia.
- **w związku z powyższym nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

#### **Metody pracy:**

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową, połączoną z rozmową na żywo. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

#### **Certyfikat ukończenia:**

- Certyfikat ukończenia kursu - Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

#### **Program szkolenia**

##### **Program nauczania kursu „Monoporcje cukiernicze”**

##### **1. Wprowadzenie do monoporcji cukierniczych**

- Przegląd aktualnych trendów w branży cukierniczej, związanych z prezentacją i smakami monoporcji.
- Podstawowe zasady tworzenia monoporcji, w tym znaczenie precyzji, proporcji i estetyki.

##### **2. Składniki i techniki przygotowania ciast i baz pod monoporcje**

- Rodzaje ciast stosowanych w monoporcjach: biszkopty, kruche spody, ciasta czekoladowe.
- Proces przygotowywania różnych baz pod monoporcje z uwzględnieniem struktury, tekstury oraz odpowiednich technik pieczenia.
- Dobór składników odpowiednich do monoporcji w celu uzyskania najlepszych efektów smakowych i wizualnych.

##### **3. Kremy, musy i nadzienia stosowane w monoporcjach**

- Techniki przygotowania kremów, musów oraz żelatyn wykorzystywanych w tworzeniu monoporcji.
- Zasady łączenia smaków i tekstur w celu stworzenia harmonijnych i różnorodnych kompozycji smakowych.
- Praca z żelatynami, agarem i innymi stabilizatorami, zapewniającymi trwałość i estetykę monoporcji.

##### **4. Glazury i polewy stosowane w monoporcjach**

- Przygotowanie lustrzanych glazur oraz innych polew czekoladowych i owocowych.
- Techniki stosowania glazur i polew w celu osiągnięcia idealnego wykończenia monoporcji.
- Zasady pracy z czekoladą w kontekście polew i dekoracji – techniki temperowania czekolady.

##### **5. Dekoracja monoporcji**

- Zasady tworzenia jadalnych dekoracji z czekolady, cukru oraz owoców.
- Dobór odpowiednich narzędzi i technik do tworzenia ozdób na bazie współczesnych trendów cukierniczych.
- Techniki tworzenia eleganckich, minimalistycznych oraz artystycznych dekoracji.

##### **6. Nowoczesne narzędzia i techniki cukiernicze stosowane przy tworzeniu monoporcji**

- Praca z formami silikonowymi, rękawami cukierniczymi oraz narzędziami do dekoracji.
- Zastosowanie nowoczesnych technologii w procesie tworzenia monoporcji, w tym formowania i wykończenia.
- Omówienie metod przechowywania i przygotowania poszczególnych elementów w ramach zautomatyzowanego procesu produkcyjnego.

##### **7. Estetyka i kompozycja monoporcji**

- Zasady estetycznej prezentacji monoporcji, uwzględniające kolory, formy i kompozycje.
- Znaczenie doboru naczyń, tekstur i kontrastów wizualnych w celu podkreślenia walorów estetycznych monoporcji.
- Tworzenie kompozycji, które zadowolają zarówno zmysł smaku, jak i wzroku.

##### **8. Przechowywanie i transport monoporcji**

- Zasady odpowiedniego przechowywania monoporcji w celu zachowania ich świeżości oraz estetyki.

- Techniki prawidłowego transportu monoporcji, z uwzględnieniem wymaganych warunków termicznych i mechanicznych.
- Praktyczne porady dotyczące zabezpieczania deserów na etapie sprzedaży i dostawy.

#### 9. Praktyczny warsztat cukierniczy – tworzenie monoporcji

- Tworzenie kompletnych monoporcji z uwzględnieniem wszystkich elementów: ciast, kremów, polew oraz dekoracji.
- Zastosowanie zdobytych umiejętności praktycznych w przygotowaniu zestawu monoporcji gotowego do prezentacji i sprzedaży.
- Analiza i ocena wykonanych monoporcji pod kątem technicznym oraz estetycznym.

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	4 000,00 PLN
Koszt usługi netto	4 000,00 PLN
Koszt godziny brutto	125,00 PLN
Koszt godziny netto	125,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, skrypt, materiały do zajęć praktycznych

## Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

## Informacje dodatkowe

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

## Adres

ul. Gabriela Narutowicza 66  
21-500 Biała Podlaska  
woj. lubelskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

## Kontakt



**Jolanta Krzak**

**E-mail** [szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl](mailto:szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl)

**Telefon** (+48) 500 177 049