



Monoporcje cukiernicze

Numer usługi 2024/11/13/30963/2408864

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

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



📍 Kielce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 30.06.2025 do 25.07.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	• Początkujący cukiernicy – osoby chcące nauczyć się podstaw nowoczesnych technik tworzenia monoporcji. • Pracownicy cukierni i restauracji – osoby pragnące poszerzyć swoje umiejętności w zakresie nowoczesnych deserów. • Pasjonaci cukiernictwa – osoby hobbystycznie zajmujące się cukiernictwem, chcące rozwijać swoje umiejętności. • Osoby planujące otworzyć własną cukiernię – kurs dostarcza wiedzy potrzebnej do prowadzenia biznesu cukierniczego. • Profesjoniści – doświadczeni cukiernicy chcący poszerzyć swoje kwalifikacje o nowe techniki. Usługa adresowana również dla uczestników projektu: - Kierunek - Rozwój - Małopolski pociąg do kariery – sezon 1, - Nowy start w Małopolsce z EURESem
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	23-06-2025
Forma prowadzenia usługi	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
Organizuje pracę w zespole cukierniczym, delegując zadania związane z przygotowaniem i dekorowaniem monoporcji.	Uczestnik organizuje pracę zespołu w procesie tworzenia monoporcji, nadzorując przygotowanie poszczególnych elementów. Uczestnik wykonuje zadanie polegające na podziale zadań i koordynacji pracy w grupie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia estetykę i jakość wykonania monoporcji, dostosowując dekoracje do wymagań klienta lub tematu wydarzenia.	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.	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

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 naczyni, 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 przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 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. Czerwonego Krzyża 3

25-353 Kielce

woj. świętokrzyskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Jolanta Krzak

E-mail szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl

Telefon (+48) 500 177 049