



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## Szkolenie Cukiernicze - Monoporcje - ZERO WASTE Zielone kompetencje

Numer usługi 2024/11/18/17498/2418120

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 11.01.2025 do 12.01.2025

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

212,50 PLN brutto/h

212,50 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 dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania Monoporcji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości dostosowania swojej oferty menu do wymogów związanych z ochroną środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również chcących pogłębić swoją wiedzę na temat zrównoważonego zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

### Minimalna liczba uczestników

1

### Maksymalna liczba uczestników

10

### Data zakończenia rekrutacji

06-01-2025

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

24

### 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 nabycie kompetencji z zakresu tworzenia monoporcji oraz wykorzystania produktów spożywczych, tak, aby zminimalizować ich straty. Usługa przygotowuje uczestników do pracy w zielonej gospodarce, uczestnik zdobywa wiedzę, że każdy surowiec lub jego element można wykorzystać w cukierni co skutkuje minimalizacją odpadów; zmniejsza straty żywnościowe w procesie produkcji i dystrybucji. Usługa ma na celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy nowoczesne desery - monoporcje, umiejętnie łączy smaki, tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz tworzy dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego; charakteryzuje zasady kuchni zero waste wykorzystując 100% surowca; minimalizuje odpad oraz zanieczyszczenia.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze - metody wykorzystania aromatów, zachowania tekstur, różne techniki dekoracji oraz wpływ cukiernictwa na przyszłość żywienia w kontekście zasad zielonej gospodarki.	Wywiad swobodny
	Tworzy nowe wyroby cukiernicze - monoporcje, przy maksymalnym możliwym ograniczeniu marnowania żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych uwzględniając zasady zielonej gospodarki i tworzenia "zielonych miejsc pracy".	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane przy produkcji dań przy uwzględnieniu zasad zero waste. Uzasadnia szkodliwość odpadów oraz nadzoruje zmniejszenie ich objętości odzyskując zasoby do wykorzystania przez innych. Wykonuje pracę z zachowaniem zasad dbałości o środowisko naturalne.	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod, dobiera w odpowiedni sposób aromaty, wykonuje dekoracje na monoporcjach z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca.  Wdraża praktyki zrównoważonej kuchni/cukierni, takie jak recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań.  Składa zamówienie zgodnie z stanem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku- wymienia zasady kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasady segregacji odpadów-rozlicza pobrany asortyment.

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Stosuje odpowiednie maszyny i urządzenia kuchenne z uwzględnieniem ich efektywności energetycznej oraz niskiego wpływu na środowisko tj. w efektywnej obróbce składników, ale także w ograniczaniu odpadów i oszczędzaniu energii.</p>	<p>Obsługuje Blender wysokoobrotowy - umożliwiający wykorzystywanie całych owoców, w tym skórek, nasion, a nawet łydgy, tworząc z nich musy, żele.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Obsługuje suszarkę do żywności, która przedłuża trwałość produktów spożywczych, np. warzyw, owoców czy ziół. Stosuje suszone składniki jako przyprawy, dodatki do dań lub przekąski, co zapobiega marnowaniu żywności.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Obsługuje wyciskarkę do wolnoobrotową do różnych części owoców w tym tych mniej atrakcyjnych wizualnie (np. obitych). Wykorzystuje resztki jako bazę do deserów.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Obsługuje zamrażarki szokowe, tzw. szokówki, które pozwalają na szybkie zamrażanie tym samym powodują oszczędność energii.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Obsługuje płyty grzewcze - indukcyjne, które szybko się nagrzewają i zużywają mniej energii niż tradycyjne kuchenki gazowe czy elektryczne, ograniczając zużycie energii podczas gotowania, co wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Obsługuje zmywarkę z trybem oszczędzania wody i energii wyposażone w funkcje eco, oszczędzając wodę i energię w procesie mycia naczyń, co jest istotne w kontekście zielonych kompetencji.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady współpracy ze zespołem z naciskiem na zasady zrównoważonej gospodarki.	Wdraża zasady kuchni zero waste, dzieląc się wiedzą ze współpracownikami i wprowadzając wspólne inicjatywy na rzecz ograniczania odpadów w kuchni/cukierni.	Wywiad swobodny
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej, współpracuje z dostawcami, wybierając surowce pochodzące z lokalnych, ekologicznych źródeł, które wspierają zrównoważoną gospodarkę.	Wywiad swobodny
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonania pracy w zespole, przekazuje wiedzę o niemarnowaniu żywności w sposób zrozumiały i logiczny.	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 rozdzielnosc funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania Monoporcji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających

możliwości dostosowania swojej oferty menu do wymogów związanych z ochroną środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również chcących pogłębić swoją wiedzę na temat zrównoważonego zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Program szkolenia:

Przywitanie, poznanie uczestników.

#### **Część teoretyczna:**

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje
- 2) Omówienie szkolenia w kontekście zasad zrównoważonej gospodarki odpadami - przygotowanie stanowiska pracy.
- 3) Przygotowanie maszyn i urządzeń, omówienie ich funkcjonalności niezbędnych do produkcji deserów w tym zastosowanie maszyn i urządzeń, które pomagają nie tylko w efektywnej obróbce składników, ale także w ograniczaniu odpadów i oszczędzaniu energii, co przekłada się na zasady zielonej gospodarki.
- 4) Omówienie zastosowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych przy produkcji deserów przy uwzględnieniu zasad zero waste, w celu eliminacji szkodliwości odpadów oraz zmniejszenia ich objętości.
- 5) Omówienie zasad pracy z zachowaniem dbałości o środowisko naturalne takich jak: recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań. Składanie zamówień z uwzględnieniem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku.
- 6) Omówienie zasad kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasad segregacji odpadów- jako kluczowych metod wdrażania ekologicznych praktyk.
- 7) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 8) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

#### **Część praktyczna:**

1) Praca z recepturami, omówienie surowców i etapów wykonania potraw stosując zasady zero –waste począwszy od wyboru produktu poprzez jego obróbkę po wykorzystanie odpadu.

2) Przygotowanie deserów monoporcji – z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, stosując zasady zrównoważonej gospodarki.

3) Przygotowanie podstaw monoporcji:

Mango / cytryna / biała czekolada, Ciemna czekolada / pomarańcza / ziarna kakaowca

Ser / figa / marakuja, Chałwa / wiśnia / biała czekolada

Czekolada 70% / piernik/ śliwka, Wanilia / truskawka / mięta

Jogurt/ ananas/ pieprz

4) Wykonanie dekoracji na monoporcjach

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 17</b> Przywitanie i poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante	Maciej Rosiński	11-01-2025	09:00	09:15	00:15
<b>2 z 17</b> Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje	Maciej Rosiński	11-01-2025	09:15	10:15	01:00
<b>3 z 17</b> Omówienie szkolenia w kontekście zasad zrównoważonej gospodarki odpadami - przygotowanie stanowiska pracy.	Maciej Rosiński	11-01-2025	10:15	11:15	01:00
<b>4 z 17</b> Przygotowanie maszyn i urządzeń, omówienie ich funkcjonalności niezbędnych do produkcji deserów w tym zastosowanie maszyn i urządzeń, które pomagają nie tylko w efektywnej obróbce składników	Maciej Rosiński	11-01-2025	11:15	12:30	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 17 Omówienie zastosowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych przy produkcji deserów przy uwzględnieniu zasad zero waste	Maciej Rosiński	11-01-2025	12:30	13:45	01:15
6 z 17 Przerwa	Maciej Rosiński	11-01-2025	13:45	14:00	00:15
7 z 17 Omówienie zasad pracy z zachowaniem dbałości o środowisko naturalne takich jak: recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań.	Maciej Rosiński	11-01-2025	14:00	16:00	02:00
8 z 17 Omówienie zasad kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasad segregacji odpadów- jako kluczowych metod wdrażania ekologicznych praktyk.	Maciej Rosiński	11-01-2025	16:00	18:00	02:00
9 z 17 Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Maciej Rosiński	12-01-2025	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 17</b> Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	12-01-2025	10:30	12:45	02:15
<b>11 z 17</b> Przerwa	Maciej Rosiński	12-01-2025	12:45	13:00	00:15
<b>12 z 17</b> Praca z recepturami, omówienie surowców i etapów wykonania potraw stosując zasady zero – waste.	Maciej Rosiński	12-01-2025	13:00	14:30	01:30
<b>13 z 17</b> Przygotowanie deserów monoporcji – z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, stosując zasady zrównoważonej gospodarki.	Maciej Rosiński	12-01-2025	14:30	15:00	00:30
<b>14 z 17</b> Przygotowanie podstaw monoporcji.	Maciej Rosiński	12-01-2025	15:00	16:30	01:30
<b>15 z 17</b> Wykonanie dekoracji na monoporcjach	Maciej Rosiński	12-01-2025	16:30	17:30	01:00
<b>16 z 17</b> Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post oraz wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	12-01-2025	17:30	17:45	00:15
<b>17 z 17</b> Walidacja usługi	-	12-01-2025	17:45	18:00	00:15



# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	212,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	212,50 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 Szeff 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

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery

- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601