



Lubuska Izba
Rzemieślnicza w
Gorzowie Wlkp.



MONOPORCJE I TORTY MUSOWE Z EFEKTEM ZAMSZU I GLAZURY – SZKOLENIE CUKIERNICZE PEŁNE 24h

Numer usługi 2025/03/09/11822/2608976

📍 Gorzów Wielkopolski / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 02.06.2025 do 04.06.2025

4 500,00 PLN brutto
4 500,00 PLN netto
187,50 PLN brutto/h
187,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych tortów, deserów i monoporcji. Oto przykładowe grupy docelowe: 1. Początkujący miłośnicy pieczenia 2. Hobbyści 3. Przyszli profesjonaliści 4. Rodzice 5. Organizatorzy eventów 6. Blogerzy 7. Firmy cateringowe i cukiernie
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	31-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24

Cel

Cel edukacyjny

1. Zdobyć wiedzę teoretyczną
2. Rozwój umiejętności praktycznych
3. Zrozumienie technologii produkcji
4. Kreatywność i innowacyjność
5. Zastosowanie profesjonalnego sprzętu
6. Zachowanie standardów higieny i bezpieczeństwa
7. Przygotowanie do pracy w branży cukierniczej

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonywanie perfekcyjnych technik cukierniczych.	Tworzenie idealnego zamszu na tortach i monoporcjach.	Wywiad swobodny
	Tworzenie idealnej glazury na tortach i monoporcjach	Wywiad swobodny
	Wykonywanie zamszu w jednolitym kolorze.	Wywiad swobodny
	Zastosowanie techniki ombre na wypiekach.	Wywiad swobodny
	Tworzenie tortów musowych i monoporcji wg. receptur.	Wywiad swobodny
Zastosowanie efektywnej organizacji pracy.	Planowanie i organizacja pracy tak, aby wykonywać swoje zadania z przyjemnością i spokojem.	Wywiad swobodny
Umiejętność pracy ze stabilizatorami.	Posiadanie praktycznej wiedzy o użyciu różnych stabilizatorów (żelatyna rybna, wieprzowa, pektyna), dzięki czemu desery będą miały perfekcyjną konsystencję.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzacja prawidłowego zaopatrzenia w towary i sprzęt niezbędny do produkcji deserów.	Dobieranie najlepszych dekoracji, produktów i narzędzi, które ułatwią pracę i pozwolą tworzyć wybitne desery.	Wywiad swobodny
Umiejętność rozwoju własnego biznesu.	Wykorzystywanie poznanych tajników sukcesu, które pozwolą rozwinąć własną działalność, opartą na pasji do cukiernictwa.	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 rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Przywitanie, zapoznanie uczestników.

Część teoretyczna: 2h

Omówienie harmonogramu pracy, receptur szkoleniowych - teoretyczny blok nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporce i torty z efektem zamszu i glazury

Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe

Charakteryzacja prawidłowego zaopatrzenia w towary i sprzęt niezbędny do produkcji deserów.

Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Wykład teoretyczny : 2h

Jak rozwijać swój biznes, jak pracować efektywnie oraz jak czerpać satysfakcję z tworzenia słodkości.

Część praktyczna:

Przygotowanie omówionych receptur szkoleniowych:

Cremoux jeżynowe / mus karmelowy / chrupiące kuleczki o smaku ciemnej czekolady / brownie

Coulie truskawkowe / mus limoncello / dacquoise limonkowo-kokosowe / chrupka z liofilizowaną truskawką i kokosem

Coulie z czarnej porzeczki / mus waniliowy / chrupka z liofilizowaną maliną / biszkopt waniliowy

Coulie marakuja-mango / mus kokosowy / dacquoise kokosowe / chrupka z liofilizowaną marakują

Coulie mandarynkowe / mus czekoladowy / biszkopt czekoladowy / chrupka z liofilizowanej marakui

Cremoux marakujowy / mus orzechowy / chrupka z praliny orzechowej / biszkopt orzechowy

Coulie z kwaśnej wiśni / mus pistacjowy / chrupka z prażonymi pistacjami i liofilizowanymi wiśniami / biszkopt matcha pistacja

Coulie malinowe / mus malinowy / biszkopt waniliowy z malinami / chrupiące perełki owocowe

Wykonanie dekoracji na monoporcjach.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Część teoretyczna: 2h	-	02-06-2025	08:00	10:00	02:00
2 z 7 Wykład teoretyczny	-	02-06-2025	10:00	12:00	02:00
3 z 7 Część praktyczna: Przygotowanie omówionych receptur szkoleniowych	-	02-06-2025	12:00	16:00	04:00
4 z 7 Część praktyczna: Przygotowanie omówionych receptur szkoleniowych	-	03-06-2025	08:00	16:00	08:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 7 Część praktyczna: Przygotowanie omówionych receptur szkoleniowych	-	04-06-2025	08:00	12:00	04:00
6 z 7 Wykonanie dekoracji na monoporcjach.	-	04-06-2025	12:00	14:00	02:00
7 z 7 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.	-	04-06-2025	14:00	16:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	187,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje dodatkowe

Konkretne terminy szkoleń do ustalenia.

- 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
- 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. Słoneczna 7a
66-400 Gorzów Wielkopolski
woj. lubuskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Machowska

E-mail anna.machowska@irgorzow.pl

Telefon (+48) 780 189 001