



Lubuska Izba
Rzemieślnicza w
Gorzowie Wlkp.



SZKOLENIE Z ZAKRESU MONOPORCJI 24h

Numer usługi 2025/03/09/11822/2609004

📍 Gorzów Wielkopolski / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 21.06.2025 do 23.06.2025

4 360,00 PLN brutto

4 360,00 PLN netto

181,67 PLN brutto/h

181,67 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 deserów i monoporcji. Oto przykładowe grupy docelowe: 1. Początkujący miłośnicy pieczenia 2. Pracownicy cukierni i restauracji 3. Hobbyści 4. Przyszli profesjonaliści 5. Rodzice 6. Organizatorzy eventów 7. Blogerzy 8. Firmy cateringowe i cukiernie
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	20-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnicy nabędą umiejętności niezbędne do samodzielnego tworzenia nowoczesnych monoporcji cukierniczych, uwzględniając:

Przygotowanie baz, kremów, musów i glazur

Techniki dekoracyjne

Estetyczną i smakową kompozycję

Aktualne trendy cukiernicze

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje zasady doboru składników i technik dekoracyjnych dla monoporcji.	Rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod Dobiera w odpowiedni sposób aromaty	Wywiad swobodny
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 rzeczywistych
Planuje proces tworzenia kompletnych monoporcji, uwzględniając przygotowanie, dekorację i prezentację.	Uczestnik organizuje pracę zespołu w procesie tworzenia monoporcji, nadzorując przygotowanie poszczególnych elementów. Uczestnik wykonuje zadanie polegające na podziale zadań i koordynacji pracy w grupie	Wywiad swobodny
Przygotowuje monoporcje do druku na drukarce spożywczej	Uczestnik szykuje monoporcje z białą glazurą przygotowaną do nadruku spożywczego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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 potwierdza, że walidacja została przeprowadzona 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 potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Program szkolenia:

Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów i monoporcji.

Godziny realizacji szkolenia:

Szkolenie obejmuje 24 godzin .

Przerwy:

Przerwy są wliczone w czas trwania usługi.

Minimalne wyposażenie zaplecza cukierniczego do przeprowadzenia warsztatów.

Monodesery:

Koncepcja monodeseru: połączenie smaków, tekstur i kolorów w jednym deserze.

Budowanie kompozycji smakowych: słodko-kwaśne, gorzko-słodkie, wytrawne akcenty.

Techniki dekoracji monodeserów: nowoczesne techniki, wykorzystanie jadalnych kwiatów, owoców. Prezentacja monodeserów: wybór odpowiedniej zastawy, oświetlenia.

Słodkie stoły:

Planowanie i projektowanie słodkiego stołu: dobór tematyki, kolorystyki, elementów dekoracyjnych. Wybór odpowiednich słodkości: torty, muffiny, babeczki, ciasteczka, owoce, praliny, mini desery. Aranżacja słodkiego stołu: wykorzystanie różnych wysokości, materiałów, oświetlenia.

Trendy w dekoracji słodkich stołów: wykorzystanie kwiatów, napisów, elementów sezonowych.

Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych

Techniki kulinarne: Rozszerzenie zakresu technik kulinarnych o tematy takie jak karmelizacja, temperowanie czekolady, tworzenie musów, pianek i żelów.

Nowoczesne trendy: Przedstawienie najnowszych trendów w dziedzinie deserów, takich jak dekonstrukcja, molekularna kuchnia, wykorzystanie nietypowych składników.

Prezentacja: Szczegółowe omówienie zasad estetycznej prezentacji deserów na talerzu, wykorzystanie różnych technik dekoracyjnych i nowoczesnych narzędzi.

Sezonowość: Omówienie wykorzystania sezonowych owoców i warzyw w produkcji deserów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Monodesery	Marcin Kaczor	21-06-2025	08:00	16:00	08:00
2 z 5 Słodkie stoły	Marcin Kaczor	22-06-2025	08:00	16:00	08:00
3 z 5 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Marcin Kaczor	23-06-2025	08:00	14:00	06:00
4 z 5 PODSUMOWANIE - WNIOSKI, PREZENTACJA	Marcin Kaczor	23-06-2025	14:00	15:00	01:00
5 z 5 WALIDACJA	-	23-06-2025	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 360,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 360,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	181,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	181,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marcin Kaczor

Doświadczony cukiernik i szkoleniowiec, od lat aktywnie działający w branży cukierniczej. Rozpoczął swą ścieżkę zawodową - cukierniczą od prowadzenia cukierni – SR Jaworscy Wrocław, Absolwent słuchacz Akademii Mistrza. Maestro wypieków w roku 2010 , 2015
Z bogatym bagażem doświadczeń otworzył własną działalność cukierniczą, w której tworzy autorskie słodkości – głównie monoporcje, torty artystyczne oraz kompleksowe słodkie stoły na różne okazje. W ramach swojej działalności prowadzi również szkolenia cukiernicze, które cieszą się dużym zainteresowaniem.

Zakres prowadzonych szkoleń obejmuje:

- * Monoporcje
- * Torty artystyczne od podstaw
- * Torty musowe
- * Torty piętrowe od podstaw
- * Słodkie stoły
- * Podstawy cukiernictwa
- * Bankietówki
- * Desery
- * Torty mrożone
- * Ciasta pieczone i mrożone
- * Tarty
- * Ciastka sztukowe

Jako ekspert w swojej dziedzinie stale podnosi kwalifikacje, uczestniczy w specjalistycznych kursach i szkoleniach. Posiada kwalifikacje zawodowe w zakresie cukiernictwa oraz bogate doświadczenie praktyczne, co pozwala skutecznie przekazywać wiedzę zarówno początkującym, jak i zaawansowanym pasjonatom cukiernictwa. Obecnie cieszy się uznaniem wśród specjalistów w branży cukierniczej. Ciekawostka – 2008r. w Wolsztynie Marcin brał czynny udział w pobiciu rekordu Guinnessa na największy tort na świecie w kształcie lokomotywy - 2355kg.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

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