

**Cukiernik - Monoporcje**

Numer usługi 2025/03/10/30963/2611831

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

166,67 PLN brutto/h

166,67 PLN netto/h

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

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 28.05.2025 do 24.06.2025



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.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	21-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30

Cel

Cel edukacyjny

Usługa 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
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

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).

Wprowadzenie do cukiernictwa

- Wprowadzenie do zawodu cukiernika
- Bezpieczeństwo i higiena pracy
- Wyposażenie i narzędzia cukiernicze
- Znajomość i obsługa sprzętu cukierniczego

– Rodzaje narzędzi używanych w cukiernictwie

– Składniki cukiernicze

Techniki Cukiernicze

– Masa cukiernicza

– Ciasta

– Przygotowywanie nadzień i kremów

– Ciastka i wypieki małe

Dekoracja i Prezentacja

– Sztuka dekoracji cukierniczej

– Modelowanie figur z masy cukrowej

– Prezentacja wyrobów cukierniczych

Zajęcia praktyczne

– Samodzielne przygotowywanie wyrobów

– Samodzielne przygotowywanie wybranych produktów cukierniczych

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	166,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	166,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

notatnik, długopis, teczka szkoleniowa,

Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

Informacje dodatkowe

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 przedstawiony harmonogram może ulec zmianie - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.

Adres

ul. Gabriela Narutowicza 62

20-013 Lublin

woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Marta Czapla

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

Telefon (+48) 516 025 763