



PRINCIPE Szymon
Sapieha



Kurs: Torty musowe i monoporcje w duchu zero waste: zielone kompetencje w cukiernictwie.

Numer usługi 2025/04/23/177120/2704127

📍 Tychy / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 26 h

📅 26.05.2025 do 27.05.2025

5 500,00 PLN brutto

5 500,00 PLN netto

211,54 PLN brutto/h

211,54 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	✅ Pasjonaci cukiernictwa – osoby piekące w domu, chcące rozwijać umiejętności. ✅ Cukiernicy i pracownicy gastronomii – chcący doskonalić techniki nowoczesnych deserów. ✅ Właściciele cukierni i kawiarni – planujący rozszerzenie oferty o monoporcje i torty musowe. ✅ Osoby planujące własną działalność – przyszli przedsiębiorcy w branży cukierniczej. ✅ Uczestnicy projektu „Kierunek – Rozwój”.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	21-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	26
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

- ✔ Opanowanie technik cukierniczych – praca z musami, insertami, polewami.
- ✔ Tworzenie nowoczesnych deserów – łączenie smaków, tekstur i estetyki.
- ✔ Efektywna organizacja pracy – planowanie produkcji i przygotowanie elementów deserów.
- ✔ Wykorzystanie zielonych kompetencji w produkcji monoporcji i tortów musowych.

Kurs łączy teorię i praktykę, umożliwiając samodzielne tworzenie profesjonalnych tortów musowych i monoporcji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą przygotowywania monoporcji	Charakteryzuje i opisuje pojęcie monoporcji	Wywiad swobodny
	Dobiera odpowiednie formy do monoporcji	Wywiad swobodny
Posługuje się wiedzą dotyczącą przygotowywania tortów musowych	Charakteryzuje i opisuje pojęcie tortu musowego	Wywiad swobodny
	Opisuje budowę tortów musowych i różne techniki ich przygotowania	Wywiad swobodny
	Wybiera odpowiednie formy do monoporcji, przygotowuje bazy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje monoporcje	Przygotowanie inserty do monoporcji (np. owoce, musy, kremy)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dekoracje do monoporcji: wykorzystuje czekoladę i inne materiały	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Tworzy warstwy tortu musowego z odpowiednimi insertami	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje tort musowy	Dekoruje z wykorzystaniem czekolady i innych materiałów dekoracyjnych	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje monoporcje i torty musowe z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady. Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość, lokalność i ślad węglowy.	Używa produktów ekologicznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Unika sztucznych dodatków i konserwantów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Minimalizuje odpady, ogranicza marnowanie żywności poprzez precyzyjne planowanie produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje resztki produktów tj, owoce orzechy	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?

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

Kurs: Torty musowe i monoporcje w duchu zero waste: zielone kompetencje w cukiernictwie.

 **Poziom:** Początkujący

 **Forma:** Teoria + Praktyka

 **Grupa docelowa:** Osoby początkujące, pasjonaci cukiernictwa i osoby chcące rozwinąć swoje umiejętności w pracy z deserami, uczestnicy projektu „Kierunek – Rozwój”.

 **Przerwy:** wliczone są czas trwania usługi

Godziny realizacji szkolenia: Szkolenie obejmuje 26 godzin dydaktycznych. Godzina dydaktyczna to 45 minut.

Warunki organizacyjne: Sala szkoleniowa wyposażona jest w niezbędny sprzęt do przeprowadzenia kursu.

Metoda validacji: wywiad swobodny i obserwacja w warunkach symulowanych przeprowadzana po zakończonym szkoleniu. Walidator jest tak przygotowany by proces przebiegł sprawnie i walidacją zostali objęci wszyscy uczestnicy.

Program kursu:

Dzień 1 – Monoporcje

08:00 - 09:30	teoria	Wprowadzenie do monoporcji
09:30 - 12:00	praktyka	• Co to są monoporcje i jak je przygotować; • Wybór odpowiednich form do monoporcji, przygotowanie bazy; • Przygotowanie insertów do monoporcji (np. owoce, musy, kremy); • Zielone kompetencje przy produkcji monoporcji.
12:00 - 12:15		Przerwa (wliczona do czasu usługi)
12:15 - 16:00	praktyka	Praktyczne ćwiczenia – przygotowanie monoporcji
		• Przygotowanie 2-3 monoporcji: odpiek, inserty, pulewy; • Wykonanie dekoracji do monoporcji: wykorzystanie czekulady i innych materiałów; • Praca nad detalami.
16:00 - 16:15		Przerwa (wliczona do czasu usługi)
16:15 - 18:00	Teoria	Prezentacja i omówienie
		• Prezentacja przygotowanych monoporcji; • Omówienie technik wykonania i omówienie błędów, które mogą wystąpić; • Wskazówki dotyczące przechowywania i prezentacji monoporcji; • Zero waste przy przygotowywaniu monoporcji.

Dzień 2 Torty musowe

08:00 - 09:15	teoria	Wprowadzenie do tortów musowych
09:15 - 11:00	praktyka	• Budowa tortów musowych i różne techniki ich przygotowania; • Praca z rantami cukierniczymi i formami do tortów musowych; • Zielone kompetencje przy produkcji tortów musowych.
11:00 - 11:15		Przerwa (wliczona do czasu usługi)
11:15 - 14:00	praktyka	Praktyczne ćwiczenia – przygotowanie tortów musowych
		• Tworzenie warstw tortów musowych z odpowiednimi insertami; • Tworzenie 2-3 tortów musowych.
14:00 - 15:00	teoria	Dekorowanie tortów musowych
		• Dekorowanie z wykorzystaniem czekulady i innych materiałów dekoracyjnych; • Pulewy czekoladowe i ganache do tortów; • Zero waste przy przygotowywaniu dekoracji.
15:00 - 15:15		Przerwa (wliczona do czasu usługi)

15:15 - 16:45	praktyka	Dekorowanie tortów musowych
16:45 - 17:15	teoria	Prezentacja prac • Prezentacja gotowych tortów musowych; • Omówienie technik wykonania i omówienie błędów, które mogą wystąpić; • Zero waste przy przygotowywaniu tortów musowych.
17:15 - 18:00		Walidacja i wręczenie certyfikatów

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Wprowadzenie do monoporcji - teoria	Arkadiusz Natorski	26-05-2025	08:00	09:30	01:30
2 z 15 Wprowadzenie do monoporcji - praktyka	Arkadiusz Natorski	26-05-2025	09:30	12:00	02:30
3 z 15 Przerwa (wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	26-05-2025	12:00	12:15	00:15
4 z 15 Praktyczne ćwiczenia – przygotowanie monoporcji	Arkadiusz Natorski	26-05-2025	12:15	16:00	03:45
5 z 15 Przerwa (wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	26-05-2025	16:00	16:15	00:15
6 z 15 Prezentacja i omówienie	Arkadiusz Natorski	26-05-2025	16:15	18:00	01:45
7 z 15 Wprowadzenie do tortów musowych - teoria	Arkadiusz Natorski	27-05-2025	08:00	09:15	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 15 Wprowadzenie do tortów musowych - praktyka	Arkadiusz Natorski	27-05-2025	09:15	11:00	01:45
9 z 15 Przerwa (wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	27-05-2025	11:00	11:15	00:15
10 z 15 Praktyczne ćwiczenia – przygotowanie tortów musowych	Arkadiusz Natorski	27-05-2025	11:15	14:00	02:45
11 z 15 Dekorowanie tortów musowych - teoria	Arkadiusz Natorski	27-05-2025	14:00	15:00	01:00
12 z 15 Przerwa (wliczona do czasu usługi)	Arkadiusz Natorski	27-05-2025	15:00	15:15	00:15
13 z 15 Dekorowanie tortów musowych - praktyka	Arkadiusz Natorski	27-05-2025	15:15	16:45	01:30
14 z 15 Prezentacja prac	Arkadiusz Natorski	27-05-2025	16:45	17:15	00:30
15 z 15 Walidacja i wręczenie certyfikatów	-	27-05-2025	17:15	18:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 500,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	211,54 PLN
Koszt osobogodziny netto	211,54 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Arkadiusz Natorski

Cukiernik z dyplomem Mistrza z ponad 25 letnim doświadczeniem. Specjalizuje się w cukiernictwie klasycznym oraz lodziarstwie. Swoje umiejętności rozwijał pracując w cukierniach o wysokim prestiżu oraz biorąc udział w różnych kursach i szkoleniach. Zdobył tytuł mistrza w zawodzie cukiernik. Jest też pedagogiem, co ułatwia mu pracę z młodzieżą, którą bardzo lubi. Chętnie dzieli się swoją wiedzą prowadząc kursy, szkolenia i prezentacje. Zarówno pracę z czekoladą jak i wyroby z czekolady traktuje jako sztukę doceniając jej możliwości i szeroki wachlarz zastosowania. Praca z czekoladą nauczyła go cierpliwości, której zawsze mu brakowało.

Przez ostatnie lata pełni funkcję - Pastry Chef w Belvedere Catering Group, doradca technologiczny w Barry Callebaut Polska, największego producenta czekolady na świecie. Prowadzi szkolenia dla młodych adeptów szkół o profilu cukierniczym, gdzie z powodzeniem wykorzystuje pedagogiczne wykształcenie. W cukiernictwie wybiera klasyczne smaki, wykonane w nietuzinkowy sposób. W pracy cukiernika stawia na klasykę, prostotę i elegancję.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma szczegółowe materiały szkoleniowe.

Materiały będą opracowaniem własnym Prowadzącego.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu.

Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli Dostawcy tych usług.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Przedsiębiorcom lub Pracownikom przedsiębiorcy, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu "Kierunek – Rozwój".

Kompetencja związana z zieloną transformacją.

Adres

ul. Przemysłowa 60
43-100 Tychy
woj. śląskie

Stoliki robocze zapewniają przestronność i komfort pracy. Na wyposażeniu znajdują się wszelkie sprzęty i narzędzia niezbędne do przeprowadzenia kursu. Sala jest odpowiednio doświetlona, wentylowana i klimatyzowana.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



SZYMON SAPIEHA

E-mail szymonsapieha@gmail.com

Telefon (+48) 784 386 573