



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

924 oceny

Monoporcje ZERO WASTE – Zielone kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie

Numer usługi 2025/06/06/17498/2799519

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 06.09.2025 do 07.09.2025

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

228,70 PLN brutto/h

228,70 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

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 zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

29-08-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

23

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

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów monoporcji, przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie. Uczestnicy zdobywają umiejętności minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste. 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 monoporcje z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady.	Omawia analizę strat surowcowych przed i po szkoleniu, a także sposoby na ich minimalizację. Wskazuje wykorzystanie resztek produkcyjnych w nowych wyrobach cukierniczych lub alternatywnych zastosowaniach zgodnych z zasadami zero waste,	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
Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość, lokalność i ślad węglowy.	Omawia wybór surowców i składników do produkcji monoporcji,	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje sezonowość, lokalność oraz ślad węglowy w doborze produktów. Uzasadnia swój wybór w oparciu o dostępne dane dotyczące pochodzenia surowców oraz ich wpływu na środowisko oraz strategii minimalizacji negatywnych skutków produkcji żywności,	Wywiad swobodny
Stosuje ekologiczne techniki przechowywania i obróbki żywności, takie jak fermentacja, suszenie oraz energooszczędne mrożenie szokowe.	Obsługuje zamrażarki szokowe, tzw. szokówki, które pozwalają na szybkie zamrażanie tym samym powodują oszczędność energii,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	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,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wdraża strategię efektywnego zarządzania surowcami w cukiernictwie, stosując zasadę FIFO (First In, First Out) i planując zakupy w sposób redukujący marnowanie żywności.	charakteryzuje zasady FIFO (First In, First Out),	Wywiad swobodny
	omawia plan zakupów w celu minimalizacji strat surowcowych,	Wywiad swobodny
	omawia plan organizacji magazynu, kontroli zapasów oraz optymalizacji zużycia składników w produkcji monoporcji,	Wywiad swobodny
	charakteryzuje ślad węglowy używanych surowców i metod produkcji,	Wywiad swobodny
Ocenia wpływ cukiernictwa na środowisko, wskazując działania ograniczające emisję CO ₂ i zmniejszające ilość plastiku w produkcji.	omawia redukcję plastiku w opakowaniach i narzędziach cukierniczych,	Wywiad swobodny
	charakteryzuje alternatywne, ekologiczne, rozwiązania (np. biodegradowalne opakowania, surowce o niższym śladzie węglowym),	Wywiad swobodny
Komponuje monoporcje w sposób zrównoważony, łącząc smaki, tekstury i aromaty oraz stosując techniki dekoracyjne zgodne z ideą zero waste.	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod, dobiera w odpowiedni sposób aromaty, wykonuje dekoracje na monoporcjach z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykorzystuje odpady spożywcze w procesie cukierniczym, tworząc musy, żele, dekoracje i bazy deserowe z resztek surowców.	charakteryzuje listę surowców, które zwykle są marnowane, oraz sposoby ich ponownego wykorzystania,	Wywiad swobodny
	wykorzystuje resztki jako bazę do deserów,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje minimum dwie metody przetwarzania resztek w nowe elementy monoporcji,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje energooszczędne technologie w cukiernictwie.	charakteryzuje wartość zużycia energii dla wybranych urządzeń w porównaniu do ich tradycyjnych odpowiedników,	Wywiad swobodny
	omawia sposoby maksymalizacji efektywności energetycznej w procesie produkcji monoporcji, Obsługuje energooszczędne urządzenia takie jak: zmywarka z trybem oszczędzania wody i energii wyposażone w funkcje eco (oszczędność wody i energii w procesie mycia naczyń, co jest istotne w kontekście zielonych kompetencji); wyciskarka wolnoobrotowa do różnych części owoców w tym tych mniej atrakcyjnych wizualnie (np. obitych), blender wysokoobrotowy - umożliwiający wykorzystywanie całych owoców, w tym skórek, nasion, a nawet łodyg, tworząc z nich musy, żele; 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, piece konwekcyjne (umożliwiają oszczędność energii poprzez szczelnie zamknięte systemy i zoptymalizowany, oszczędzający czas proces pieczenia);	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Opracowuje ekologiczne strategie produkcji cukierniczej, optymalizując zużycie energii, wody i surowców oraz minimalizując odpady.	sporządza plan ekologicznej produkcji monoporcji z uwzględnieniem wyliczeń oszczędności energii i wody,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	omawia efektywność wykorzystania surowców w procesie cukierniczym oraz sposoby na redukcję strat,	Wywiad swobodny
Obsługuje urządzenia gastronomiczne zgodnie z zasadami zielonej gospodarki, dbając o ich efektywność energetyczną i ograniczenie emisji szkodliwych substancji.	charakteryzuje zużycie energii przez wybrane urządzenia oraz sposoby jego optymalizacji, stosuje zasady energooszczędnej eksploatacji sprzętu (np. właściwe ustawienia temperatury, dobór trybów pracy, ograniczenie czasu bezczynności),	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	charakteryzuje sposoby ograniczania emisji szkodliwych substancji poprzez odpowiedni dobór i konserwację sprzętu,	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wdraża praktyki zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy, przekazując wiedzę współpracownikom i promując inicjatywy na rzecz ograniczania odpadów. Współpracuje z dostawcami i wybiera ekologiczne produkty, ograniczając zużycie plastiku i wspierając gospodarkę cyrkularną.	omawia działania podjęte w celu wdrożenia zasad zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy,	Wywiad swobodny
	prezentuje krótką instrukcję dla grupy szkoleniowej na temat jednej z praktyk zrównoważonego cukiernictwa.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje dostępne produkty i opakowania pod kątem ich wpływu na środowisko (np. biodegradowalność, możliwość recyklingu, pochodzenie surowców),	Wywiad swobodny
	omawia metody wyboru dostawców oparte na kryteriach ekologicznych, takich jak lokalność, minimalizacja opakowań plastikowych i redukcja emisji CO ₂ ,	Wywiad swobodny
Organizuje procesy produkcji cukierniczej zgodnie z zasadami ekologii, stosując recykling, kompostowanie oraz segregację odpadów.	charakteryzuje i segreguje odpady powstające w procesie cukierniczym,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykorzystuje odpady biodegradowalne (np. skórki owoców, fusy po kawie) do kompostowania,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	charakteryzuje sposoby wdrażania kompostowania w cukierni lub jego alternatywne rozwiązania (np. współpraca z lokalnymi gospodarstwami).	Wywiad swobodny
	omawia strategię ograniczania marnowania surowców i ponownego wykorzystania resztek w produkcji deserów.	Wywiad swobodny
	stosuje metody ograniczające ilość odpadów (np. wykorzystanie nadwyżek produktów do nowych wyrobów cukierniczych).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Realizuje zakupy zgodnie z zasadami zrównoważonej logistyki, minimalizując straty surowcowe oraz kontrolując stan zatowarowania.	omawia strategię zakupową, uwzględniając bieżące potrzeby produkcji oraz unikanie nadmiernych zapasów,	Wywiad swobodny
	stosuje działania zapobiegające psuciu się produktów oraz nadmiernym odpadom surowców,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	omawia zasady zrównoważonego rozwoju przy podejmowaniu decyzji zakupowych, wybierając dostawców i produkty o mniejszym wpływie na środowisko,	Wywiad swobodny
	omawia strategię redukcji śladu węglowego poprzez optymalne planowanie dostaw, minimalizowanie liczby transportów oraz preferowanie lokalnych dostawców,	Wywiad swobodny
	charakteryzuje ekologiczne podejście do logistyki w cukiernictwie, wskazuje korzyści wynikające z ograniczenia emisji CO ₂ oraz zmniejszenia zużycia surowców w procesie dystrybucji,	Wywiad swobodny

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

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 poczynając 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.

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

Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym. Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Przywitanie i poznanie uczestników, omówienie celu szkolenia	Maciej Rosiński	06-09-2025	09:00	09:15	00:15
2 z 20 Nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje oraz omówienie technik przygotowania monoporcji.	Maciej Rosiński	06-09-2025	09:15	10:45	01:30
3 z 20 Zrównoważona gospodarka odpadami - Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami zero waste.	Maciej Rosiński	06-09-2025	10:45	12:15	01:30
4 z 20 Maszyny i urządzenia cukiernicze - Przegląd maszyn, ich funkcjonalności, zastosowanie w zielonej gospodarce.	Maciej Rosiński	06-09-2025	12:15	13:45	01:30
5 z 20 Przerwa	Maciej Rosiński	06-09-2025	13:45	14:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 20 Surowce i dodatki w deserach - Zastosowanie surowców w produkcji monoporcji, zasady zero waste.	Maciej Rosiński	06-09-2025	14:00	15:30	01:30
7 z 20 Zasady pracy z dbałością o środowisko - Recykling, kompostowanie, redukcja plastiku i jednorazowych opakowań.	Maciej Rosiński	06-09-2025	15:30	16:15	00:45
8 z 20 Metody kontroli stanu zapasów i segregacji odpadów.	Maciej Rosiński	06-09-2025	16:15	17:00	00:45
9 z 20 Przygotowanie receptur do monoporcji - Omówienie surowców i etapów przygotowania deserów, zgodnie z zasadą zero waste.	Maciej Rosiński	06-09-2025	17:00	17:45	00:45
10 z 20 Podsumowanie dnia i przygotowanie na dzień drugi - Omówienie osiągnięć dnia, wskazówki na dzień drugi, przygotowanie stanowiska.	Maciej Rosiński	06-09-2025	17:45	18:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 20 Dobieranie aromatów, tekstur i połączeń smakowych - Omówienie metod tworzenia idealnych połączeń smakowych w monoporcjach.	Maciej Rosiński	07-09-2025	09:00	09:45	00:45
12 z 20 Omówienie technik dekoracji monoporcji, zachowanie kontrastów kolorystycznych.	Maciej Rosiński	07-09-2025	09:45	10:30	00:45
13 z 20 Przygotowanie monoporcji: Mango/cytryna/biała czekolada, czekolada/pomarańcza/ziarna kakaowca, ser/figa/marakuj a, chałwa/wiśnia/biała czekolada.	Maciej Rosiński	07-09-2025	10:30	11:15	00:45
14 z 20 Przygotowanie monoporcji: Czekolada 70%/piernik/śliwka, wanilia/truskawka/mięta, jogurt/ananas/pieprz.	Maciej Rosiński	07-09-2025	11:15	12:45	01:30
15 z 20 Przerwa	Maciej Rosiński	07-09-2025	12:45	13:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 20 Kompetencje społeczne w pracy cukiernika - Budowanie relacji z klientem, komunikacja, zarządzanie zamówieniami, radzenie sobie ze stresem.	Maciej Rosiński	07-09-2025	13:00	13:45	00:45
17 z 20 Wykonanie dekoracji na monoporcjach - Dekorowanie monoporcji z wykorzystaniem wcześniej przygotowanych elementów.	Maciej Rosiński	07-09-2025	13:45	15:15	01:30
18 z 20 Wykończenie monoporcji - Finalizacja deserów, techniki dekoracji i składania monoporcji.	Maciej Rosiński	07-09-2025	15:15	16:45	01:30
19 z 20 Podsumowanie szkolenia, omówienie poznanych zagadnień, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Maciej Rosiński	07-09-2025	16:45	17:00	00:15
20 z 20 Walidacja usługi	-	07-09-2025	17:00	17:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 260,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 260,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	228,70 PLN
Koszt osobogodziny netto	228,70 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 złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef 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;

Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy.

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
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

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

Telefon (+48) 507 845 601