



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

988 ocen

MONOPORCJE I TORTY MUSOWE Z EFEKTEM ZAMSZU - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/06/12/17498/2812101

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 06.12.2025 do 07.12.2025

3 500,00 PLN brutto

3 500,00 PLN netto

145,83 PLN brutto/h

145,83 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, piekarzy oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów monoporcji. Do udziału w szkoleniu nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie ani umiejętności cukiernicze – szkolenie skierowane jest zarówno dla osób początkujących oraz dla osób które chcą rozwinąć swoje kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	01-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów - monoporcji oraz tortów z efektem zamszu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykonuje perfekcyjne techniki cukiernicze.	Tworzy idealny zamsz na tortach i monoporcjach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykonuje zamszu w jednolitym kolorze.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje techniki ombre na wypiekach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik tworzy torty musowe i monoporcje wg. receptur.	Wykonuje poznane smaki tortów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje efektywną organizację pracy.	Planuje i organizuje pracę tak, aby wykonywać swoje zadania z przyjemnością i spokojem.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Pracuje ze stabilizatorami.	Stosuje praktyczną wiedzę o użyciu różnych stabilizatorów (żelatyna rybna, wieprzowa, pektyna), dzięki czemu desery będą miały perfekcyjną konsystencję.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje prawidłowe zaopatrzenia w towary i sprzęt niezbędny do produkcji deserów.	Dobiera najlepsze dekoracje, produktów i narzędzi, które ułatwią pracę i pozwolą tworzyć wybitne desery.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik rozwija swoje umiejętności i pasję w zakresie nowoczesnego cukiernictwa.	Uczestnik wskazuje dalsze możliwości rozwoju (np. techniki, receptury, źródła wiedzy) oraz samodzielnie planuje działania służące doskonaleniu własnych umiejętności cukierniczych.	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?

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 do cukierników, piekarzy, amatorów cukiernictwa oraz osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych deserów - monoporcji i tortów z efektem zamszu. Do udziału w szkoleniu nie jest wymagane wcześniejsze doświadczenie ani umiejętności cukiernicze – szkolenie skierowane jest zarówno dla osób początkujących oraz dla osób które chcą rozwinąć swoje kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa oraz Kierunek-Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna (6 godzin dydaktycznych):

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

Omówienie technik dekoracji cukierniczych oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.

Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe.

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

Organizacja pracy, rozwijanie pasji do cukiernictwa i tworzenia nowoczesnych słodkości.

Część praktyczna (18 godzin dydaktycznych):

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

Praca ze stabilizatorami - praktyczna wiedzy o użyciu różnych stabilizatorów (żelatyna rybna, wieprzowa, pektyna).

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.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów - monoporcji i tortów z efektem zamszu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod, dobierać niezbędny sprzęt oraz towary do produkcji deserów. Pozwoli również tworzyć dekoracje różnymi poznanymi metodami przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. Usługa prowadzi również do nabycia wiedzy z zakresu umiejętności prowadzenia i rozwój własnego biznesu.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 23

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Przywitanie i poznanie uczestników szkolenia	Justyna Sekunda	06-12-2025	09:00	09:15	00:15
2 z 23 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - monoporcje i torty musowe z efektem zamszu	Justyna Sekunda	06-12-2025	09:15	10:00	00:45
3 z 23 Omówienie technik dekoracji cukierniczych oraz zachowania kontrastu kolorystycznego. Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe.	Justyna Sekunda	06-12-2025	10:00	10:45	00:45
4 z 23 Tworzenie idealnego zamszu na tortach i monoporcjach	Justyna Sekunda	06-12-2025	10:45	11:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 23 Wykonanie zamszu w jednolitym kolorze	Justyna Sekunda	06-12-2025	11:30	12:15	00:45
6 z 23 Zastosowanie techniki ombre na wypiekach	Justyna Sekunda	06-12-2025	12:15	13:00	00:45
7 z 23 Przerwa	Justyna Sekunda	06-12-2025	13:00	13:15	00:15
8 z 23 Tworzenie tortów musowych i monoporcji wg. receptur. Poznanie i wykonanie różnych smaków tortów.	Justyna Sekunda	06-12-2025	13:15	14:00	00:45
9 z 23 Wykonanie receptury: Cremoux jeżynowe / mus karmelowy / chrupiące kuleczki o smaku ciemnej czekolady / brownie	Justyna Sekunda	06-12-2025	14:00	15:45	01:45
10 z 23 Wykonanie receptury: Coulie truskawkowe / mus limoncello / dacquoise limonkowo-kokosowe / chrupka z liofilizowaną truskawką i kokosem	Justyna Sekunda	06-12-2025	15:45	17:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 23 Wykonanie receptury: Coulie z czarnej porzeczki / mus waniliowy / chrupka z liofilizowaną maliną / biszkopt waniliowy	Justyna Sekunda	06-12-2025	17:15	18:00	00:45
12 z 23 Wykonanie receptury: Coulie marakuja-mango / mus kokosowy / dacquoise kokosowe / chrupka z liofilizowaną marakują	Justyna Sekunda	07-12-2025	09:00	10:00	01:00
13 z 23 Wykonanie receptury: Coulie mandarynkowe /mus czekoladowy / biszkopt czekoladowy / chrupka z liofilizowanej marakui	Justyna Sekunda	07-12-2025	10:00	11:00	01:00
14 z 23 Wykonanie receptury: Cremoux marakujowy / mus orzechowy / chrupka z praliny orzechowej / biszkopt orzechowy	Justyna Sekunda	07-12-2025	11:00	12:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 23 Wykonanie receptury: Coulie z kwaśnej wiśni / mus pistacjowy / chrupka z prażonymi pistacjami i liofilizowanymi wiśniami / biszkopt matcha pistacja	Justyna Sekunda	07-12-2025	12:00	13:00	01:00
16 z 23 Wykonanie receptury: Coulie malinowe / mus malinowy / biszkopt waniliowy z malinami / chrupiące perełki owocowe	Justyna Sekunda	07-12-2025	13:00	14:00	01:00
17 z 23 Przerwa	Justyna Sekunda	07-12-2025	14:00	14:15	00:15
18 z 23 Organizacja pracy w pracowni cukierniczej – planowanie etapów przygotowania deserów	Justyna Sekunda	07-12-2025	14:15	15:00	00:45
19 z 23 Umiejętna pracy ze stabilizatorami - praktyczna wiedza o użyciu różnych stabilizatorów (żelatyna rybna, wieprzowa, pektyna).	Justyna Sekunda	07-12-2025	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 23 Charakteryzacja prawidłowego zaopatrzenia w towary i sprzęt niezbędny do produkcji deserów - Dobieranie najlepszych dekoracji, produktów i narzędzi.	Justyna Sekunda	07-12-2025	16:00	16:45	00:45
21 z 23 Wykorzystywanie poznanych technik i inspiracji do dalszego doskonalenia się w nowoczesnym cukiernictwie.	Justyna Sekunda	07-12-2025	16:45	17:30	00:45
22 z 23 Podsumowanie szkolenia oraz wręczenie certyfikatów	Justyna Sekunda	07-12-2025	17:30	17:45	00:15
23 z 23 Walidacja usługi	-	07-12-2025	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,83 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,83 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Justyna Sekunda

Miłośniczka nowoczesnego cukiernictwa która przekłada miłość do słodkości oraz drugiego człowieka na tworzone przez nią unikatowe desery.

Dzięki współpracy z renomowanymi światowymi cukiernikami, m. in.: Gregory Doyenem, Damienem Wagerem, Ksenią Penkiną, Miquel Guarro, Jesus Escalerac, Ramonem Morato oraz Dinarą Kasko, rozwinęła swoje umiejętności i zdobyła doświadczenie, które pozwoliło jej spojrzeć na cukiernictwo w swój autorski, kolorowy sposób, pozostawiając przestrzeń na bezustanne samodoskonalenie się w tej sztuce.

W swojej karierze nie tylko zajmuje się cukiernictwem, ale także jest doświadczonym food stylistą. Doświadczenie w tej dziedzinie zdobywała m.in. przy boku Beaty Szmitki, co pozwoliło mi na udział w licznych kampaniach telewizyjnych i prasowych. Pracowała dla renomowanych firm, takich jak Kruszwica, Da Grasso, Aryzta, Mlekpól, Łowicz, Piątnica, Polskie Eko Zagrody, Pomadek oraz Wierzejki.

Ilość osób przeszkolonych od 2020 roku - 240 oraz 22 szkolenia w zakresie Monoporcji i Tortów Musowych.

Prowadzący posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

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
- Jedna przerwa 15 minutowa dziennie.
- 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.

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