Możliwość dofinansowania

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR BARBARA PACH

4,8 / 5

924 oceny

MASTER CLASS NOWOCZESNE MONOPORCJE – SMAK. ESTETYKA, EMOCJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/06/12/17498/2812258

5 000,00 PLN brutto
5 000,00 PLN netto
208,33 PLN brutto/h
208,33 PLN netto/h

Radzionków / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
24 h
08.12.2025 do 09.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych, które chcą rozwijać swoje umiejętności w zakresie nowoczesnego cukiernictwa artystycznego, w szczególności w obszarze tworzenia monoporcji i deserów wielowarstwowych. W szczególności oferta jest adresowana do: pracowników cukierni, kawiarni, restauracji i firm cateringowych, którzy chcą podnieść swoje kompetencje zawodowe, cukierników prowadzących działalność gospodarczą lub planujących jej uruchomienie, zainteresowanych nowoczesnymi trendami, efektem zamszu i estetyką premium, pasjonatów cukiernictwa, którzy posiadają już podstawowe doświadczenie w pracy z deserami i chcą wejść na wyższy poziom zaawansowania, kobiet przedsiębiorczych, które szukają inspiracji, narzędzi i wiedzy potrzebnej do łączenia pasji z rozwojem własnej marki lub działalności. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa oraz Kierunek - Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	02-12-2025
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 projektowania i wykonania nowoczesnych deserów typu monoporcja, z uwzględnieniem struktur warstwowych, kompozycji smaków i tekstur, dekoracji oraz estetycznej prezentacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia warstwy nowoczesnego deseru monoporcji i charakteryzuje ich funkcję	Wskazuje co najmniej pięć elementów (np. mus, żelka, chrupka) i opisuje ich rolę w budowie tekstury i smaku	Wywiad swobodny
Dobiera składniki i surowce odpowiednie do różnych warstw deseru	Dobiera surowce do co najmniej trzech komponentów (np. mus, krem, żelka) i uzasadnia ich wybór	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje żelki o różnych konsystencjach (płynna, miękka, stała)	Wykonuje minimum dwie żelki o wyraźnie różnej strukturze z zachowaniem parametrów technologicznych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje krem typu namelaka oraz mus o poprawnej strukturze i stabilności	Uzyskuje jednolitą strukturę kremu i napowietrzonego musu bez rozwarstwień i błędów technologicznych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Warstwuje monoporcje z wykorzystaniem form silikonowych	Wylewa warstwy w odpowiedniej kolejności i ilości, zachowując zasady chłodzenia i mrożenia	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):

1. Struktura monoporcji – założenia koncepcyjne

- Rola poszczególnych warstw w deserze: smak, tekstura, stabilizacja
- Zasady budowy monoporcji: lekkie, kremowe, chrupiące, owocowe, kwasowe, słodkie
- Balans smaków: słodkość, kwaśność, gorycz, umami
- Kontrasty teksturalne: żelki, musy, chrupki, biszkopty, namelaki

2. Składniki i ich funkcje technologiczne

- Rodzaje żelatyny, pektyn, agarów i ich wpływ na strukturę
- Czekolada: rodzaje, zawartość tłuszczu, zastosowania
- Nabiał i jego rola w deserach (śmietana, mascarpone, mleko skondensowane)
- Stabilizacja i emulgacja: jak uzyskać idealną konsystencję kremów i musów

3. Dekoracja i food styling

- Zasady pracy z pistoletem cukierniczym i czekoladą z tłuszczem kakaowym
- Zamszowanie: technika, bezpieczeństwo, kontrola temperatury
- Kompozycja wizualna: kolor, tekstura, proporcja
- Komercyjna i artystyczna prezentacja monoporcji (na talerzu i w obiektywie)

Część praktyczna (18 godzin dydaktycznych):

1. Przygotowanie komponentów bazowych

- Żelki owocowe i smakowe: malinowa, marakujowa, kawowa, bananowa, pomarańczowa
- Musy: waniliowy, kokosowy, malinowy, z paloną czekoladą, ciasteczkowy
- Kremy typu namelaka: kakaowa, orzechowa
- Biszkopty: waniliowy, kokosowy, kawowy, kakaowy

2. Warstwowanie i formowanie deserów

- Praca z profesjonalnymi silikonowymi formami
- Technika wylewania i zamrażania warstw
- Tworzenie skorupki czekoladowej i zamykanie monoporcji

3. Chrupki i dodatki teksturalne

- Wytwarzanie chrupki z liofilizowanych owoców, praliné, orzechów i feuilletine
- Stabilizacja i przechowywanie chrupiących komponentów

4. Dekorowanie i wykańczanie

- Zamszowanie monoporcji pistoletem cukierniczym
- Malowanie kropek i dekorów na powierzchni deseru
- Tworzenie atrakcyjnych talerzy – food styling i ekspozycja
- Fotografowanie gotowych deserów: światło, tło, kadrowanie

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 projektowania i wykonania nowoczesnych deserów typu monoporcja, z uwzględnieniem struktur warstwowych, kompozycji smaków i tekstur, dekoracji oraz estetycznej prezentacji.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Przywitanie i poznanie uczestników szkolenia	Justyna Sekunda	08-12-2025	09:00	09:15	00:15
2 z 19 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - struktura monoporcji, założenia,smaki,tekstury,kontrasty	Justyna Sekunda	08-12-2025	09:15	10:00	00:45
3 z 19 Omówienie struktur monoporcji: warstwowość, smak, tekstura, balans	Justyna Sekunda	08-12-2025	10:00	11:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 19 Charakteryzacja składników i ich funkcji: żelatyna, czekolada, nabiał, emulgacja	Justyna Sekunda	08-12-2025	11:00	12:30	01:30
5 z 19 Charakteryzacja dekoracji i food stylingu: zamsz, proporcje wizualne, prezentacja komercyjna	Justyna Sekunda	08-12-2025	12:30	14:00	01:30
6 z 19 Przerwa	Justyna Sekunda	08-12-2025	14:00	14:15	00:15
7 z 19 Część praktyczna- pokaz wykonania: musy, żelki, kremy typu namelaka	Justyna Sekunda	08-12-2025	14:15	15:45	01:30
8 z 19 Część praktyczna – przygotowanie musów i żelek smakowych	Justyna Sekunda	08-12-2025	15:45	16:30	00:45
9 z 19 Część praktyczna – biszkopty i kremy, baza do monoporcji	Justyna Sekunda	08-12-2025	16:30	17:15	00:45
10 z 19 Część praktyczna – chrupki, komponenty teksturalne, stabilizacja	Justyna Sekunda	08-12-2025	17:15	18:00	00:45
11 z 19 Cześć praktyczna - Warstwowanie i formowanie monoporcji: silikonowe formy, zamrażanie, zamykanie	Justyna Sekunda	09-12-2025	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 19 Cześć praktyczna - Tworzenie skorupki czekoladowej, zamszowanie pistoletem cukierniczym	Justyna Sekunda	09-12-2025	10:30	11:30	01:00
13 z 19 Wykonanie dekoracji artystycznej: detale, kropki, tło, praca z kolorami	Justyna Sekunda	09-12-2025	11:30	13:00	01:30
14 z 19 Przerwa	Justyna Sekunda	09-12-2025	13:00	13:15	00:15
15 z 19 Food styling i talerzowanie: prezentacja na talerzu i pudełku	Justyna Sekunda	09-12-2025	13:15	15:15	02:00
16 z 19 Fotografia monoporcji: światło, tło, kadrowanie	Justyna Sekunda	09-12-2025	15:15	16:45	01:30
17 z 19 Podsumowanie pracy, prezentacja wykonanych deserów	Justyna Sekunda	09-12-2025	16:45	17:30	00:45
18 z 19 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Justyna Sekunda	09-12-2025	17:30	17:45	00:15
19 z 19 Walidacja usługi	-	09-12-2025	17:45	18:00	00:15

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	208,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	208,33 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, Mlekpol, 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 ≥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