



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

9 ocen

Monodesery 2.0 - szkolenie

Numer usługi 2025/07/15/184311/2880836

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 08.09.2025 do 08.09.2025

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczej • Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej • Pracownicy cukierni, kawiarni, gastronomii • Pasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętności • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem” • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery • Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	07-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia butikowych ciasteczek i monoporcji w nowoczesnej formie, z zastosowaniem różnych technik cukierniczych, takich jak praca z musami, glazurami, żelami i klasycznymi kremami. Uczestnik zdobędzie wiedzę na temat struktury deserów, ich warstwowości, konsystencji oraz zasad łączenia smaków i tekstur.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje różne formy monodeserów, ich komponenty oraz właściwości technologiczne.	Wyjaśnia rolę glazury, kremów, musów i żelek w strukturze deseru oraz ich wpływ na efekt wizualny i smakowy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opisuje zastosowanie różnych środków żelujących, stabilizatorów i rodzajów polew.	Dobiera odpowiedni środek żelujący lub rodzaj polewy do konkretnego komponentu ciasta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy nowoczesne monoporcje z wykorzystaniem różnorodnych technik cukierniczych.	Prawidłowo wykonuje minimum 3 rodzaje struktur deserów (mus, cremeux, ciasto, glazura).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Modyfikuje klasyczne kremy do uzyskania nowych struktur smakowych i konsystencji.	Zmiennie komponuje receptury kremów, uzyskując różne efekty finalne w zależności od potrzeb deseru.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole i dzieli się wiedzą podczas pracy nad kompozycjami.	Angażuje się w zadania grupowe, wspiera innych i dzieli się rozwiązaniami technologicznymi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Analizuje i ocenia własną pracę pod kątem efektu wizualnego i sensorycznego.	Dokonuje samooceny przygotowanego deseru, wskazując mocne i słabe strony kompozycji.	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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia butikowych ciasteczek i monoporcji w nowoczesnej formie, z zastosowaniem różnych technik cukierniczych, takich jak praca z musami, glazurami, żelami i klasycznymi kremami. Uczestnik zdobędzie wiedzę na temat struktury deserów, ich warstwowości, konsystencji oraz zasad łączenia smaków i tekstur.

Grupą docelową dla tego szkolenia są:

- Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczej
- Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej
- Pracownicy cukierni, kawiarni, gastronomii
- Pasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętności
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Program:

1 Poznanie butikowych ciasteczek/monodeserów

- monoporcja czym jest ciastko w polewie lustrzanej i polewie twardej
- deser w słoiku jako forma monoporcji
- karmel jak go zrobić i jak stabilizować tłuszczem
- jak z klasycznego kremu wyjść na kilka innych receptur

2. Technologia cukiernictwa

- czym jest polewa lustrzana i twarda
- środki żelujące jakie i do czego użyć
- musy/cremeux różnica w konsystencji
- klasyczne kremy cukiernicze, jak jeden wychodzi z drugiego

Wykonanie 5 kompozycji ciast krok po kroku

1. Pomarańcza – wanilia - dacquoise pomarańczowy/konitura pomarańczowa/krem budyniowy

pomarańczowy/ mus pomarańcza/wanilia/ganache

2. Czekolada – rum- dacquoise kakaowy/krem czekolada-rum/mus czekoladowy/glazura kakaowa

3. Owoce leśne – biała czekolada - ciastko kruche malinowe/konfitura owoce leśne/cremeux owoce

leśne/mus biała czekolada/polewa twarda

4. Mango – limonka- genoise/curd limonka/mus mango-limonka/glazura mango/ka dekoracyjna

5. Paris brest - ciasto parzone/słony karmel/krem słony karmel. Polewa twarda/krem chantilly

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. krem i mus czekoladowy
2. curd limonka, mus mango-limonka i glazura mango

- 3. kruche ciastko malinowe, konfitura, cremeux owoce leśne
- 4. mus z białej czekolady, polewa twarda
- 5. mus pomarańczowy, krem budyniowy

Walidacja efektów

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 3h teorii i 9h praktyki (jw.)

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wprowadzenie teoretyczne: Monodesery czym są i czy muszą być mrożone/ podstaowe zagadnienia z technologii cukiernictwa	Krzysztof Ilnicki	08-09-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 12 Odpiek spodów do deserów dacquoise , ciasto kruche malinowe, ciasto parzone	Krzysztof Ilnicki	08-09-2025	10:30	11:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 12 Wykonanie nadzień: konfitury owocowe, krem czekolada-rum, curd limonka, słony karmel	Krzysztof Ilnicki	08-09-2025	11:30	12:30	01:00
4 z 12 Wykonanie musów i kremów: mus mango-limonka, mus czekoladowy, mus pomarańczowy, krem budyniowy. chantilly	Krzysztof Ilnicki	08-09-2025	12:30	13:30	01:00
5 z 12 Deser 1 montaż i mrożenie: Pomarańcza – wanilia	Krzysztof Ilnicki	08-09-2025	13:30	14:00	00:30
6 z 12 Deser 2 montaż i mrożenie: czekolada rum	Krzysztof Ilnicki	08-09-2025	14:00	14:30	00:30
7 z 12 Deser 3 montaż i mrożenie : owoce leśne biała czekolada	Krzysztof Ilnicki	08-09-2025	14:30	14:45	00:15
8 z 12 Deser 4 montaż i mrożenie: mango-limonka	Krzysztof Ilnicki	08-09-2025	14:45	15:00	00:15
9 z 12 Deser 5 : składanie i dekoracja: Paris brest	Krzysztof Ilnicki	08-09-2025	15:00	15:30	00:30
10 z 12 Wykonanie polew i oblewanie deserów	Krzysztof Ilnicki	08-09-2025	15:30	16:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 12 Temperowanie czekolady i wykonanie prostych dekoracji	Krzysztof Ilnicki	08-09-2025	16:30	17:30	01:00
12 z 12 Walidacja	-	08-09-2025	17:30	18:00	00:30

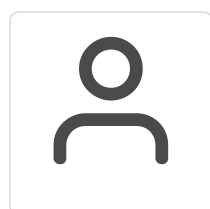
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Ilnicki

Wybitny mistrz polskiej sceny cukierniczej, absolwent Thames Valley University w Londynie na kierunku Międzynarodowych Sztuk Kulinarnych. Jako pierwszy Polak został uhonorowany prestiżowym tytułem Prix au Chef Patissier przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną AIG.

W ostatnich latach, w 2018 i 2022 roku, pełnił rolę jurora na mistrzostwach świata World Chocolate Masters w Paryżu – największym i najbardziej prestiżowym wydarzeniu branżowym na świecie. Od 2022 roku jest właścicielem autorskiej cukierni UMAM w Gdańsku, która szybko zdobywa uznanie za innowacyjne podejście do cukiernictwa i najwyższą jakość produktów.

Krzysztof jest również rozpoznawalną postacią medialną – wielokrotnie występował w telewizji, m.in. jako juror we wszystkich sześciu edycjach programu Bake-Off – Ale ciacho oraz jako gościnny juror i prowadzący masterclass w programie Masterchef TVN. Od 2022 roku prowadzi autorski kanał na YouTube o tematyce lifestylowo-cukierniczej, aktywnie rozwijając także swoje profile na Facebooku i Instagramie, gdzie dzieli się swoją wiedzą i pasją z szeroką publicznością.

Jego doświadczenie i osiągnięcia z ostatnich pięciu lat świadczą o jego pozycji jako jednego z czołowych ekspertów cukiernictwa w Polsce, a także inspirują uczestników szkoleń do zdobywania nowych umiejętności i rozwijania kreatywności w tej dziedzinie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Informacje dodatkowe

- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20/26

80-524 Gdańsk

woj. pomorskie

Kontakt



Marta Rietz

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487