



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

9 ocen

Monoporcje w zamszu - szkolenie

Numer usługi 2025/07/15/184311/2880842

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 15.09.2025 do 15.09.2025

1 300,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

108,33 PLN brutto/h

108,33 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	14-09-2025
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 projektowania, tworzenia i dekorowania monoporcji z zastosowaniem odpowiednich technik cukierniczych, form silikonowych oraz elementów smakowych i teksturowych zgodnych z nowoczesnymi standardami rynkowymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje budowę oraz technologię monoporcji cukierniczej	Wymienia typowe składowe monoporcji oraz określa ich funkcję (tekstura, smak, stabilizacja).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje zamszu i techniki jego nanoszenia	Wskazuje różnice między zamszem z puszki a zamszem z kompresora, uwzględniając proporcje składników i strukturę wykończenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera komponenty smakowe i teksturowe do monoporcji	Komponuje monoporcję z co najmniej trzech zróżnicowanych elementów: spód, wkład, mus i wykończenie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Formuje monoporcje z użyciem silikonowych form lub technik ręcznych	Wykonuje monoporcję o określonej gramaturze, zachowując poprawność kształtu i estetykę prezentacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje pracę własną i zespołu w procesie produkcji monoporcji	Utrzymuje porządek stanowiska pracy, współpracuje z zespołem przy składaniu i dekorowaniu monoporcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uwzględnia wymagania estetyczne i jakościowe klientów przy produkcji deserów	Ocenia gotowe monoporcje pod względem smaku, tekstury i wyglądu, proponując ewentualne modyfikacje.	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 projektowania, tworzenia i dekorowania monoporcji z zastosowaniem odpowiednich technik cukierniczych, form silikonowych oraz elementów smakowych i teksturowych zgodnych z nowoczesnymi standardami rynkowymi.

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 technologii monoporcji

- czym jest monoporcja i jaką powinna mieć gramaturę

- jakie składowe tekstury znajdują się w monoporcji

- jak i czym stabilizować monoporcję

2. Czym różni się zamsz z puszki od zamszu z kompresora

- zamsz i barwienie, proporcje masła kakaowego do czekolady i struktura zamsu

3. Jak wybierać foremki do monoporcji

- rodzaje form do deserów

- kształty form i ich wpływ na wygląd oraz składanie deseru

- formowanie monoporcji ręcznie

Wykonanie 4 kompozycji smakowych monoporcji krok po kroku

1. Cytrus (dacquoise migdałowy nasączony limoncello, z curdem cytrusowym, żelką z grejpfruta i musem cytrynowym)

2. Truskawka (prażynka z prażonym migdałem, finansjer waniliowy z malinami, kompot z truskawki z miętą bazylią i czerwonym pieprzem, mus śmietankowy.

3. Czekoladowe ciastko (Brownie , konfitura z jeżyny, cremo jeżyna, mus czekoladowy)

4. orzech laskowy (biszkopt orzechowy, żel waniliowy , mus orzech laskowy)

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Spody do monoporcji, dacquoise, prażynka, brownie, biszkopt orzechowy

2. Wkłady smakowe do monoporcji, curd cytrynowy, konfitura z jeżyny, kompot truskawkowy

3. Musy i nadzienia, mus cytrynowy, mus śmietankowy, mus czekoladowy, mus z orzecha laskowego

4. Składanie monoporcji i praca z foremkami silikonowymi oraz formowanie ręczne

5. Zamsz i zamszowanie deserów

6. Podsumowanie i pytania uczestników

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: czym jest monoporcja i zamsz	Oleksandr Khrystiuk	15-09-2025	09:00	09:30	00:30
2 z 12 Wykonanie elementów pieczonych	Oleksandr Khrystiuk	15-09-2025	09:30	11:00	01:30
3 z 12 Wykonanie wkładów smakowych do monoporcji	Oleksandr Khrystiuk	15-09-2025	11:00	12:00	01:00
4 z 12 Przygotowanie musów	Oleksandr Khrystiuk	15-09-2025	12:00	13:15	01:15
5 z 12 Składanie monoporcja 1: Cytrus	Oleksandr Khrystiuk	15-09-2025	13:15	14:00	00:45
6 z 12 Składanie monoporcja 2:Truskawka	Oleksandr Khrystiuk	15-09-2025	14:00	14:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 12 Składanie monoporcja 3:Czekoladowe ciastko	Oleksandr Khrystiuk	15-09-2025	14:30	15:00	00:30
8 z 12 Składanie monoporcja 4: Orzech laskowy	Oleksandr Khrystiuk	15-09-2025	15:00	15:30	00:30
9 z 12 Wykonanie zamszu czekoladowego	Oleksandr Khrystiuk	15-09-2025	15:30	16:00	00:30
10 z 12 Zamszowanie deserów przy pomocy kompresora	Oleksandr Khrystiuk	15-09-2025	16:00	17:00	01:00
11 z 12 Zamszowanie deserów przy pomocy zamszu z puszki	Oleksandr Khrystiuk	15-09-2025	17:00	17:45	00:45
12 z 12 Walidacja	-	15-09-2025	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	108,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	108,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Oleksandr Khrystiuk

Cukiernictwem zajmuję się od ponad 10 lat, a ostatnie 5 lat to czas intensywnego rozwoju zawodowego i pracy na kluczowych stanowiskach. Zdobywałem doświadczenie w renomowanych hotelach i cukierniach w Polsce i za granicą. Miałem okazję pracować m.in. w Hilton Gdańsk, cukierni UMAM oraz Radisson Sopot, gdzie pełniłem funkcję Chefa cukierni, odpowiadając za tworzenie autorskich receptur, organizację produkcji oraz wdrażanie nowych koncepcji deserowych.

Aktualnie pracuję jako zastępca szefa cukierni w Kaiser Patisserie, jednej z dynamicznie rozwijających się pracowni w Trójmieście. Moim zadaniem jest nie tylko nadzór nad produkcją, ale także rozwój zespołu i wdrażanie nowoczesnych rozwiązań technologicznych w cukiernictwie.

Ostatnie lata to również intensywna praca szkoleniowa – zarówno w ramach wewnętrznych warsztatów dla zespołów cukierniczych, jak i jako prowadzący otwarte szkolenia tematyczne z zakresu cukiernictwa klasycznego, nowoczesnego, wegańskiego oraz pracy z monoporcjami i tortami tynkowanymi. Prowadziłem zajęcia dla pasjonatów i profesjonalistów, skupiając się na technikach, precyzji oraz zrozumieniu składników i procesów technologicznych.

Uwielbiam łączyć teorię z praktyką. Interesują mnie nie tylko smak i estetyka wypieków, ale również ich skład, struktura i technologia produkcji. Tworzę autorskie kompozycje smakowe, z zamiłowaniem eksperymentując z teksturami i nowoczesnymi technikami.

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