



CENTRUM
KREDYTOWE
Sandra Piórkowska
★★★★★ 5,0 / 5
199 ocen

"Zero Waste w Kuchni – Jak Gotować Bez Marnowania"

Numer usługi 2025/08/22/139577/2955058

📍 Woryny / stacjonarna
👤 Usługa szkoleniowa
🕒 10 h
📅 04.10.2025 do 04.10.2025

3 864,00 PLN brutto
3 864,00 PLN netto
386,40 PLN brutto/h
386,40 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych (18+), które chcą rozwijać swoje umiejętności w zakresie cukiernictwa, zwłaszcza w obszarze tworzenia deserów regionalnych oraz nowoczesnych monoporcji. Uczestnikami mogą być zarówno osoby początkujące, jak i posiadające już podstawowe doświadczenie w branży gastronomicznej, w tym:

- osoby pracujące lub planujące pracę w cukierniach, kawiarniach, restauracjach lub firmach cateringowych,
- osoby prowadzące lub chcące prowadzić działalność gospodarczą w zakresie gastronomii i usług cukierniczych,
- osoby bezrobotne, poszukujące nowych kwalifikacji zawodowych w branży HoReCa,
- pasjonaci regionalnej kuchni i osoby zainteresowane nowoczesnymi technikami cukierniczymi,
- członkowie organizacji lokalnych i KGW zainteresowani promowaniem dziedzictwa kulinarnego Warmii i Mazur.

Szkolenie jest dostępne również dla osób ze szczególnymi potrzebami .

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

03-10-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

10

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego projektowania i wykonywania regionalnych deserów oraz monoporcji z zastosowaniem nowoczesnych technik cukierniczych i elementów kuchni molekularnej. Uczestnicy nabędą umiejętności praktyczne w zakresie doboru składników, tworzenia warstwowych struktur deserowych, łączenia smaków i tekstur, dekorowania oraz estetycznego i bezpiecznego serwowania produktów cukierniczych w formie indywidualnych porcji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wymienia tradycyjne desery regionalne Warmii i Mazur	Prawidłowo wskazuje co najmniej 3 charakterystyczne desery wraz z ich głównymi składnikami	Test teoretyczny
Rozpoznaje lokalne produkty cukiernicze wykorzystywane w kuchni warmińskiej	Prawidłowo identyfikuje i opisuje lokalne surowce spożywcze stosowane w deserach tradycyjnych	Test teoretyczny
Dobiera składniki do monoporcji z uwzględnieniem struktury i smaku	Tworzy zestaw komponentów odpowiadających planowanej kompozycji monoporcji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje mus, insert i spód do monoporcji zgodnie z recepturą	Wykonuje poszczególne elementy monoporcji z zachowaniem techniki i standardów higienicznych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Nakłada glazurę lub polewę na monoporcję zachowując estetykę i proporcje	Pokrywa deser równomiernie, bez zacieków i prześwitów, w zgodzie z zasadami estetyki cukierniczej	Analiza dowodów i deklaracji
Tworzy dekorację z materiałów cukierniczych zgodnie z nowoczesnymi trendami	Wykonuje co najmniej jedną dekorację z wykorzystaniem czekolady, owoców lub elementów naturalnych	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje autorską monoporcję w oparciu o poznane techniki i składniki regionalne	Projektuje i wykonuje monoporcję zgodnie z wytycznymi trenera, prezentuje ją grupie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Dobiera odpowiednią formę przechowywania i transportu wykonanego deseru	Wskazuje i uzasadnia sposób pakowania monoporcji zapewniający jej stabilność i estetykę w transporcie	Test teoretyczny
Stosuje zasady higieny, ergonomii i bezpieczeństwa pracy przy wykonywaniu deserów	Pracuje w sposób bezpieczny, używa odzieży ochronnej, utrzymuje porządek na stanowisku	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

Opis usługi szkoleniowej:

Szkolenie „**Warmińskie Desery i Monoporcje – Tradycja w Nowoczesnym Wydaniu**” to intensywny kurs łączący tradycję kulinarną Warmii z nowoczesnymi technikami cukierniczymi. Uczestnicy poznają zarówno klasyczne warmińskie desery, jak i nauczą się tworzyć nowoczesne monoporcje – czyli indywidualne, estetyczne porcje deserowe przygotowywane z precyzyjnie dobranych warstw, musów, glazur i dekoracji.

Podczas szkolenia uczestnicy zdobędą wiedzę na temat lokalnych składników, technik komponowania smaków i tekstur oraz zasad estetycznej prezentacji deserów. Każdy moduł łączy teorię z praktyką – uczestnicy wykonują własne desery, pracując na profesjonalnym sprzęcie cukierniczym i korzystając z wysokiej jakości surowców.

Szkolenie przygotowane jest z uwzględnieniem potrzeb osób dorosłych, w tym osób z doświadczeniem gastronomicznym oraz tych, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę z cukiernictwem. Zajęcia odbywają się w formie warsztatowej, w małych grupach, co umożliwia indywidualne podejście trenera. Uczestnicy kończą szkolenie z gotową autorską monoporcją i praktycznymi umiejętnościami, które mogą wykorzystać zawodowo lub hobbystycznie.

Cel edukacyjny usługi:

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego projektowania i wykonywania deserów regionalnych oraz nowoczesnych monoporcji z zachowaniem zasad estetyki, jakości oraz bezpieczeństwa żywności. Uczestnicy nauczą się dobierać składniki, tworzyć wielowarstwowe struktury deserowe, stosować techniki dekoratorskie oraz przygotowywać desery odporne na transport i zgodne z aktualnymi trendami rynkowymi.

Szkolenie rozwija kompetencje w zakresie:

- łączenia dziedzictwa kulinarnego z nowoczesną formą prezentacji,
- pracy z musami, glazurami, insertami i dekoracjami cukierniczymi,
- tworzenia monoporcji przy użyciu profesjonalnych narzędzi i technik,
- serwowania deserów w sposób atrakcyjny wizualnie i logistycznie (np. catering, sprzedaż detaliczna).

Uczestnik szkolenia zdobędzie praktyczne umiejętności przydatne w gastronomii, usługach cateringowych, cukiernictwie butikowym oraz działalności lokalnej promującej produkty i tradycję regionu.

Ramowy program usługi – 24 godziny dydaktyczne (łącznie teoria i praktyka)

Moduł 1: Wprowadzenie do szkolenia i zasady pracy w cukiernictwie

- Cele i zakres szkolenia

- BHP, higiena, ergonomia i organizacja stanowiska pracy
- Wprowadzenie do zasad estetyki, przechowywania i transportu deserów

Moduł 2: Tradycyjne desery regionalne Warmii – teoria i wykonanie

- Omówienie i wykonanie klasycznych deserów warmińskich (np. mrowisko, sernik pieczony, ciasta drożdżowe, pierogi z owocami)
- Zastosowanie lokalnych produktów i technik zachowania smaku
- Serwowanie deserów tradycyjnych w wersji nowoczesnej

Moduł 3: Wstęp do mono porcji – teoria i przygotowanie baz

- Czym są mono porcje? – budowa, formaty, formy silikonowe
- Wykonanie spodów, insertów, kremów i musów (np. czekoladowy, owocowy)
- Kompozycja smaków i struktur – jak planować mono porcję

Moduł 4: Zdobienie i finalizacja mono porcji – praktyczne techniki dekoratorskie

- Techniki wykańczania: glazury lustrzane, aksamitne, neutralne
- Dekoracje z czekolady, owoców, elementów naturalnych (zioła, kwiaty)
- Wzmacnianie estetyki – kolory, wysokość, proporcje
- Przechowywanie i transport gotowych produktów

Moduł 5: Autorska mono porcja – praca końcowa i prezentacja

- Uczestnicy planują i wykonują autorską mono porcję
- Zastosowanie poznanych technik w praktyce
- Prezentacja własnej pracy, omówienie i ocena przez trenera

Moduł 6: Podsumowanie i refleksja

- Przegląd zdobytych umiejętności
- Konsultacje indywidualne, wskazówki rozwojowe
- Informacje o możliwościach dalszego kształcenia lub pracy zawodowej

Całość programu zakłada:

- **silne połączenie teorii z praktyką w każdym module,**
- pracę warsztatową przy stanowiskach 2–5 osobowych,
- elastyczne tempo dopasowane do możliwości grupy,
- wsparcie osób ze szczególnymi potrzebami.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

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

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 864,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 864,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	386,40 PLN
Koszt osobogodziny netto	386,40 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Anna Rybacka

Anna Rybacka to pasjonatka nowoczesnego cukiernictwa z wieloletnim doświadczeniem w pracy z deserami artystycznymi oraz produktami regionalnymi. Specjalizuje się w tworzeniu monoporcji, deserów warstwowych, musów i dekoracji zgodnych z aktualnymi trendami branży cukierniczej. Swoją wiedzę zdobywała zarówno w praktyce, jak i podczas licznych szkoleń zawodowych z zakresu cukiernictwa nowoczesnego i tradycyjnego.

Jest osobą niezwykle precyzyjną, kreatywną i otwartą na innowacje, co przekłada się na atrakcyjność prowadzonych przez nią zajęć. W pracy szkoleniowej kładzie nacisk na technikę wykonania, estetykę oraz praktyczne zastosowanie zdobytych umiejętności – zarówno w pracy zawodowej, jak i hobbystycznej.

W ramach niniejszej usługi pełni funkcję trenera specjalizującego się w nowoczesnych technikach monoporcji – prowadzi uczestników przez proces planowania, przygotowywania i dekorowania deserów indywidualnych. Jej zaangażowanie i dbałość o szczegóły inspirują uczestników do samodzielnych eksperymentów oraz podnoszenia własnych kompetencji. Swoje umiejętności nabyła w 2022 r oraz aktywnie prowadzi warsztaty w tym zakresie

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały edukacyjne (drukowane lub elektroniczne):

- skrypt z przepisami i technikami dotyczącymi tradycyjnych warmińskich deserów oraz monoporcji,
- zestaw receptur bazowych (musy, glazury, spody, inserty, dekoracje),
- lista polecanych produktów i dostawców lokalnych,
- instrukcje krok po kroku do samodzielnego odtworzenia technik poznanych na szkoleniu,
- wskazówki dotyczące przechowywania i transportowania monoporcji,
- materiały informacyjne nt. zasad higieny i BHP w pracy cukierniczej.
- **Materiały zużywalne i techniczne (zapewnione przez organizatora):**
- wszystkie niezbędne **składniki i półprodukty spożywcze**,
- **opakowania degustacyjne** do monoporcji,
- **sprzęt i narzędzia cukiernicze** (miksery, formy silikonowe, palniki, narzędzia dekoratorskie),
- **odzież ochronna jednorazowa:** fartuch, rękawiczki, czepki.

Warunki uczestnictwa

- Uczestnikami szkolenia mogą być osoby fizyczne które najpóźniej dzień przed rozpoczęciem usługi dokonają zapisu na usługę
- Osoby dorosłe, z wyłączeniem osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą, które chcą z własnej inicjatywy podnieść swoje kompetencje/kwalifikacje i spełniają jedno z poniższych kryteriów:
 - a) mieszkają na terenie woj. warmińsko-mazurskiego (w rozumieniu Kodeksu Cywilnego),
 - b) są zatrudnione na terenie woj. warmińsko-mazurskiego,
 - c) pobierają naukę na terenie woj. warmińsko-mazurskiego

Informacje dodatkowe

- Uczestnik ma obowiązek zapisania się na usługę przez BUR co najmniej jeden przed rozpoczęciem realizacji usługi.
- Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa z dofinansowaniem może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.
- Usługa jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością

Podstawa zwolnienia z VAT:

- 1) art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c Ustawy z dnia 11 marca 2024 o podatku od towarów i usług - w przypadku dofinansowania w wysokości 100%
- 2) § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień - w przypadku dofinansowania w co najmniej 70%
- W przypadku braku dofinansowania do ceny usługi należy doliczyć 23% VAT
- W trakcie szkolenia organizator zapewnia poczęstunek oraz napoje , kawa, herbata

Adres

Woryny 34

11-220 Woryny

woj. warmińsko-mazurskie

Szkolenie realizowane będzie w świetlicy wiejskiej wyposażonej w pełne zaplecze kuchenne, umożliwiające bezpieczne i komfortowe prowadzenie zajęć praktycznych z zakresu cukiernictwa.

Pomieszczenie szkoleniowe posiada:

w pełni wyposażoną kuchnię z dostępem do prądu, wody i wentylacji,

przestrzeń roboczą z blatami roboczymi oraz stanowiskami do pracy indywidualnej i w małych grupach,

sprzęt gastronomiczny niezbędny do realizacji szkolenia (piec, lodówka, zamrażarka, mikser, Kuchenki, zlew dwukomorowy itp.),

dostęp do sanitariatów dla uczestników,

dostęp do światła dziennego oraz oświetlenia sztucznego umożliwiającego komfortową pracę niezależnie od pory dnia, ogrzewanie (jeśli szkolenie realizowane jest w okresie zimowym).

Świetlica jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami – zapewniony jest bezprogowy dostęp, przestrzeń manewrowa oraz możliwość udziału osób ze szczególnymi potrzebami.

Organizator zapewnia także:

odzież ochronną jednorazową (fartuchy, rękawiczki,

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Sandra Piórkowska



E-mail centrum@biurolw.com

Telefon (+48) 533 442 611