



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

143 oceny

Szkolenie cukiernicze - MONOPORCJE ŚWIĄTECZNE

Numer usługi 2025/09/11/27524/3001473

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 29.11.2025 do 29.11.2025

1 845,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

153,75 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, kucharze, a także wszyscy, którzy chcą nabyć umiejętność tworzenia nowoczesnych deserów w formie monoporcji świątecznych.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	28-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
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

Usługa przygotowuje uczestnika do wykonywania samodzielnie nowoczesnych sztukowych ciastek- monoporcji, ich składania, dekorowania w stylu świątecznym i odpowiedniej ekspozycji w witrynie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje deserów-monoporcji i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta. Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje drobnych deserów tak zwanych monoporcji, wypieka je i odpowiednio dekoruje i aranżuje w styluokresie świątecznym	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów deserów-monoporcji. Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich deserów - monoporcji na słodki stół.	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Wywiad swobodny

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

Nowoczesne modne kolorowe desery w formie monoporcji w świątecznej aranżacji. Poznasz klasyczne formy i smaki – łatwe do odtworzenia w Twojej pracowni czy domu i do wprowadzenia bezpośrednio do sprzedaży.

Uzupełnisz swoją ofertę o produkty w aranżacji świątecznej – nie daj się wyprzedzić konkurencji.

Wyjątkowo atrakcyjna oferta – szkolenie potrwa tylko jeden dzień.

Jeden bardzo intensywny dzień, pod okiem naszego Mistrza Jakuba Janiuka, wypełniony praktyczną wiedzą na temat technik cukierniczych oraz kompozycji smakowych w najmłodniejszej ostatnio odsłonie: **monoporcji oraz tradycyjnych ciast w świątecznej aranżacji**. Każda z nich stanowi osobny deser, a zestawione ze sobą można wykorzystać do stworzenia kompozycji słodkiego stołu. Różnorodne formy, kształty i kompozycje smakowe na pewno Was zaskoczą.

Specjalnie dla Was **nowy program** z zimowymi- świątecznymi kompozycjami smakowymi!

Wykonacie aż 6 różnych monoporcji o smakach:

1. Monoporcja - PREZENT - mus cytrynowy, karmelizowane jabłko, sable orzech włoski
2. Monoporcja - CZAPKA MIKOŁAJA - mus migdałowy, chrupka migdałowa, żel malinowy, financier migdałowy
3. Monoporcja - RING- mus kokosowy, żel pomarańczowy /goździk, sable
4. Piernik tradycyjny z konfiturą z czarnej porzeczki
5. Keks pomarańczowy - makowy
6. Pistacjowy sernik baskijski

Dlaczego warto skorzystać z zaproszenia do Szkoły Artystycznej na szkolenie z monoporcji świątecznych?

- Posiadamy duże doświadczenie w szkoleniach piekarskich i cukierniczych - **szkolimy Was od 2008 roku.**
- Uzupełnisz swoją ofertę o produkty w aranżacji świątecznej – nie daj się wyprzedzić konkurencji.
- Poznasz klasyczne formy i smaki - łatwe do odtworzenia w Twojej pracowni czy domu i do wprowadzenia bezpośrednio do sprzedaży.
- Kursanci dostają specjalnie przygotowane skrypty ze wszystkimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz piękne **fartuszki**, które mogą zabrać ze sobą po szkoleniu do domu lub pracy.
- Dodatkowo zaprezentowane zostaną nowoczesne sposoby dekorowania, które zachwycają swoją elegancją prostotą ale i łatwością wykonania.
- Wykonasz efektowne proste formy i aplikacje wypieków świątecznych już w **jeden dzień.**
- Wszyscy wrócą po szkoleniu ze słodkim upominkiem w postaci własnoręcznie wypieczonych ciast i monoporcji.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych od 8:00 do 17:00- 12h dziennie.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów - monoporcji. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia. Warunkiem nabycia kwalifikacji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Pracownia spełnia wymogi i potrzeby do pracy z monoporcjami (odpowiednio niska temperatura, odpowiednie blaty robocze, piec konwekcyjno-parowy oraz zamrażarka szokowa).

Pracownia wyposażona w materiały niezbędne do prezentacji multimedialnej (rzutnik, ekran, komputer).

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji monoporcji.

Ostatecznym potwierdzeniem jego kompetencji i nabytych umiejętności jest końcowa prezentacja własnoręcznie wykonanych produktów: wszystkich monoporcji oraz ich dekoracji.

Jakub Janiuk-prowadzący to szkolenie, posiada doświadczenie w pracy z osobami, które dopiero stawiają pierwsze kroki w zawodzie lub są amatorami i pasjonatami pieczenia ciast, ciasteczek i tortów.

Przed rozpoczęciem usługi każdy z uczestników przedstawia się i prezentuje poziom, jaki posiada, co do tej pory robił, jakie ma potrzeby i czego oczekuje, co pozwala trenerowi dostosować usługę do poziomu całej grupy.

Minimalna liczba uczestników z jednego zakładu pracy - to jedna osoba, która po usłudze będzie w stanie przekazać współpracownikom, receptury oraz nabytą wiedzę współpracownikom lub podwładnym.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO. Omówienie planu szkolenia.	Jakub Janiuk	29-11-2025	08:00	08:15	00:15
2 z 9 Przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody monoporcji	Jakub Janiuk	29-11-2025	08:15	11:00	02:45
3 z 9 Przygotowanie wsadów monoprcji, żelek, nadzień oraz polew typu glaze i zamsz	Jakub Janiuk	29-11-2025	11:00	12:30	01:30
4 z 9 Przygotowanie dekoracji deserów i monoporcji	Jakub Janiuk	29-11-2025	12:30	13:30	01:00
5 z 9 Składanie wszystkich monoporcji	Jakub Janiuk	29-11-2025	13:30	14:15	00:45
6 z 9 Dekoracje czekoladowe - wykonanie dekoracji w stylu świątecznym	Jakub Janiuk	29-11-2025	14:15	15:15	01:00
7 z 9 Dekorowanie deserów-monoporcji, prezentacja końcowa	Jakub Janiuk	29-11-2025	15:15	16:30	01:15
8 z 9 Zakończenie szkolenia, wręczenie certyfikatów, pytania	Jakub Janiuk	29-11-2025	16:30	16:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 9 Walidacja szkolenia	-	29-11-2025	16:45	17:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 845,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jakub Janiuk

Jakub Janiuk – Technolog marki Debic, cukiernik od 12 lat – z zamiłowania i z zawodu. Doświadczenie cukiernicze zdobywał przez 8 lat w Cukierni Czekoladowy oraz na wielu szkoleniach oraz konkursach cukierniczych i łódziskich. Tegoroczny finalista Polskich Eliminacji do World Chocolate Masters. Zdolny i ambitny, szkolił się u wielu światowej klasy cukierników min. Frank Hassnoot, Andrey Dubovik, Ramon Morato, Michał Iwaniuk, Patryk Szczepański, Maciej Wiśniewski, Sławomir Korczak. W swoich deserach kieruje się minimalizmem i naturalnością. Uwielbia kontakt i pracę z ludźmi – świetnie potrafi przekazywać wiedzę i umiejętności.

Jakub regularnie bierze udział w wielu kursach i konkursach cukierniczych w Polsce i za granicą, dzięki czemu ciągle rozwija technikę cukierniczą i zdolności artystyczne.

Jakub jest również absolwentem wielu szkoleń w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.

2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 10cio-12to osobowej.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 17:00 - 12h w godzinach dydaktycznych.

UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników-, usługa jest wówczas wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
2. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
3. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
4. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
5. 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,

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-445 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy:

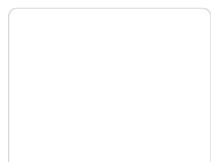
- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały,
- Surowce na szkolenie
- Skrypt z recepturami
- Fartuch z logo szkoły
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Nowak

E-mail studio@kucia.com.pl



Telefon (+48) 690 213 307