



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

21 ocen

TORTY I MONOPORCJE W STYLU GLAMOUR - szkolenie cukiernicze

Numer usługi 2025/09/27/191735/3038860

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 09.02.2026 do 10.02.2026

2 460,00 PLN brutto

2 000,00 PLN netto

123,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, pracownicy branży HoReCa, pasjonaci cukiernictwa
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	08-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego tworzenia tortów i monoporcji z wykorzystaniem nowoczesnych technik dekoracyjnych, struktur, glazur i elementów ozdobnych charakterystycznych dla stylu glamour.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna techniki przygotowania nowoczesnych tortów i monoporcji. Odpowiedzi podczas części teoretycznej.	Obserwacja pracy podczas szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi przygotować tort i monoporcję w stylu glamour.	Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Umie stosować nowoczesne techniki dekoracyjne i wykończeniowe.	Prezentacja przygotowanych deserów	Prezentacja
Potrafi dbać o estetykę i kulturę pracy w pracowni.	Ocena pracy zespołowej i indywidualnej.	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

1. Wprowadzenie do stylu glamour w cukiernictwie.
2. Techniki przygotowania tortów nowoczesnych.
3. Monoporcje – formy i dekoracje.
4. Praca z glazurami, musami i dekoracjami.
5. Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie tortów i monoporcji.
6. Walidacja

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko.

Usługa realizowana w formie godzin dydaktycznych 45 min

Walidacja wliczona jest w czas trwania usługi

Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Szkolenie realizowane w grupach dwu osobowych,

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Wprowadzenie i przygotowanie baz	Maciej Majzon - Wójtowicz	09-02-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 7 rzygotowanie komponentów smakowych	Maciej Majzon - Wójtowicz	09-02-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 7 Przerwa na Lunch	Maciej Majzon - Wójtowicz	09-02-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 7 Monoporcje: przygotowanie i składanie	Maciej Majzon - Wójtowicz	09-02-2026	13:30	16:00	02:30
5 z 7 Omówienie różnych metod wykończenia (ganache, lustrzana polewa, welwet, dekoracje czekoladowe).	Maciej Majzon - Wójtowicz	09-02-2026	16:00	18:00	02:00
6 z 7 Wykończenie i dekoracja monoporcji	Maciej Majzon - Wójtowicz	10-02-2026	09:00	12:30	03:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 7 Finalne wykończenie tortów. Prezentacja, degustacja i podsumowanie	Maciej Majzon - Wójtowicz	10-02-2026	13:00	17:00	04:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 460,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Majzon - Wójtowicz

Maciej Majzon-Wójtowicz - doświadczony cukiernik, który zdobywał swoje umiejętności w renomowanych cukierniach i restauracjach. Przez wiele lat pracował w restauracji Metamorfoza, gdzie pełnił funkcję Szefa Cukierni. W 2016 roku reprezentował Polskę w VII edycji Pucharu Świata Coppa del Mondo della Gelateria, gdzie odpowiedzialny był za wykonanie rzeźby lodowej. W latach 2017-2022 był Szefem Akademii Czekolady w Łodzi, a także pełnił rolę jurora w trakcie Mistrzostw Polski na Pralinę 2023 oraz 2024.

Maciej Majzon-Wójtowicz należy również do elitarnego grona ambasadorów marki Callebaut i realizuje się jako szkoleniowiec w dziedzinie nowoczesnego cukiernictwa. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z recepturami, surowce, dostęp do sprzętu cukierniczego, certyfikat ukończenia szkolenie.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie **poziom 2** - dla osób które zajmują się zawodowo tematem, oraz amatorów chcących rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktyczne na poziomie profesjonalnym

Informacje dodatkowe

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Uczestnik aby zaliczyć szkolenie musi potwierdzić obecność na na 80%-100%- (w zależności od wymogów operatora) czasu trwania szkolenia, własnoręcznym podpisem na liście obecności i zaliczyć walidację.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Szkolenie odbywa się w profesjonalnej pracowni cukierniczej Ashanti Atelier.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Centrum Łodzi, łatwy dojazd środkami komunikacji miejskiej; parking; winda.

Kontakt



Katarzyna Majewska

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116