



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

62 oceny

Monodesery 1.0 - szkolenie

Numer usługi 2025/12/03/184311/3189053

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 28.03.2026 do 28.03.2026

1 900,00 PLN brutto

1 900,00 PLN netto

158,33 PLN brutto/h

158,33 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	27-03-2026
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 wykonywania nowoczesnych butikowych ciasteczek i monodeserów. Uczestnik poznaje podstawowe technologie cukiernicze, pracę z różnymi rodzajami ciast, musów, kremów i polew oraz krok po kroku przygotowuje pięć kompozycji deserowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje podstawowe techniki stosowane w monodeserach.	Wymienia różnice między musami, cremeux, polewami i kremami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wyjaśnia zastosowanie ciasta parzonego, kruchego i jaconde w cukiernictwie.	Opisuje procesy technologiczne charakterystyczne dla tych baz.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje pięć kompozycji deserowych krok po kroku.	Prezentuje gotowe ciastka o poprawnej strukturze i estetyce.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracyjne i glazurowania.	Przygotowuje desery wykończone zgodnie z recepturą.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje swoją pracę przy wieloetapowych recepturach.	Planowo i efektywnie przygotowuje kolejne elementy deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje podczas warsztatów z innymi uczestnikami.	Wspiera innych i dzieli się doświadczeniem w trakcie zajęć.	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 wykonywania nowoczesnych butikowych ciasteczek i monodeserów. Uczestnik poznaje podstawowe technologie cukiernicze, pracę z różnymi rodzajami ciast, musów, kremów i polew oraz krok po kroku przygotowuje pięć kompozycji deserowych.

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:

Moduł 1. Wprowadzenie do monodeserów i technologii cukierniczej

- Czym jest monoporcja i butikowe ciasteczko.
- Podstawy technologii: polewa lustrzana, środki żelujące, mus vs. cremeux.
- Krem chantilly jako baza do różnych kremów.

Moduł 2. Warsztat praktyczny – ciasta i kremy bazowe

- Ciasto parzone i kruche – zasady przygotowania.
- Beza włoska – stabilizacja i wykorzystanie w deserach.
- Krem bawarski i ganache – różnice i zastosowanie.

Moduł 3. Kompozycje deserowe – część I

- Płyty egzotyczny (pâte à choux, kruszonka, cremeux mango, chantilly).
- Tarta cytrynowa (ciasto kruche, krem cytrynowy, beza).

Moduł 4. Kompozycje deserowe – część II

- Czarny Las (brownie bezglutenowe, konfitura wiśniowa, krem bawarski, polewa rocher z nibsami).
- Monoporcja Orzech Laskowy (financier, ganache orzechowy, mus orzechowy, rocher mleczna czekolada).
- Ciasto Opera (biszkopt jaconde, krem maślany, ganache, glazura extra brut).

Moduł 5. Prezentacja i podsumowanie

- Wykończenie i aranżacja deserów.
- Degustacja i analiza smaków.
- Wręczenie certyfikatów i zakończenie szkolenia.

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: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie teoretyczne: Monodesery czym są i czy muszą być mrożone/podstawowe zagadnienia z technologii cukiernictwa	Krzysztof Ilnicki	28-03-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 8 Odpiek spodów do deserów ciasto kruche,brownie,jaconde ciasto parzone	Krzysztof Ilnicki	28-03-2026	10:30	11:30	01:00
3 z 8 Wykonanie nadzień: konfitury owocowe, ganache, sosy owocowe, kremy owocowe	Krzysztof Ilnicki	28-03-2026	11:30	12:30	01:00
4 z 8 Wykonanie musów i kremów: mus orzechowy, krem maślany, krem bawarski	Krzysztof Ilnicki	28-03-2026	12:30	14:00	01:30
5 z 8 Deser montaż: Płyty egzotyczny, monoporcja czarny las, monoporcja orzech , tarta cytrynowa, składanie ciasto opera	Krzysztof Ilnicki	28-03-2026	14:00	15:30	01:30
6 z 8 Wykonanie polew i oblewanie deserów	Krzysztof Ilnicki	28-03-2026	15:30	16:30	01:00
7 z 8 Temperowanie czekolady i wykonanie prostych dekoracji	Krzysztof Ilnicki	28-03-2026	16:30	17:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 8 Walidacja	-	28-03-2026	17:30	18:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	158,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	158,33 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.

Usługa jest zwolniona z podatku VAT na podstawie **Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14**

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne produkty, sprzęt i akcesoria kuchenne.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej pracowni kulinarnej, spełniającej wymagane standardy higieny i bezpieczeństwa.

Liczebność grupy jest ograniczona, aby zapewnić komfort pracy i indywidualne podejście trenera.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

Pełnoletność

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