



Profesjonalne szkolenie cukiernicze - nowoczesne monodesery w duchu less waste.

Numer usługi 2025/12/28/197804/3229681

4 900,00 PLN brutto

4 900,00 PLN netto

153,13 PLN brutto/h

153,13 PLN netto/h

BIZNESMEN.TV
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 5,0 / 5

18 ocen

📍 Leszno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 24.02.2026 do 26.02.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

- pracownicy branży gastronomicznej i cukierniczej – w tym cukiernicy, kucharze i dekoratorzy deserów
- osoby zaangażowane w organizację wydarzeń i catering
- pracownicy kawiarni, cukierni oraz firm gastronomicznych
- pasjonaci cukiernictwa, którzy chcą nabyć lub rozwijać swoje umiejętności w branży gastronomicznej
- osoby planujące wprowadzić do swojej oferty nowoczesne monoporcje
- osoby, które chcą nauczyć się tworzyć efektowne, smaczne i nowoczesne monodesery zgodnie z zasadami less waste

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

23-02-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

32

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 samodzielnego wykonania nowoczesnych monodeserów, z uwzględnieniem nowoczesnych technik cukierniczych i zasad estetyki. Uczestnicy uczą się tworzyć monoporcje, poznają zasady komponowania połączeń smakowych, techniki dekoracji oraz podstawy fotografii kulinarnej, aby odpowiednio zaprezentować swój produkt. Uczestnicy poznają także zasady less waste, które mogą zastosować w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rodzaje deserów	Charakteryzuje monodesery i torty musowe	Test teoretyczny
Rozróżnia składniki	Identyfikuje składniki w monodeserach	Test teoretyczny
Tworzy koncepcję monodeserów z uwzględnieniem estetyki, ergonomii i zasad less waste.	Tworzy koncepcję monodeserów z uwzględnieniem estetyki, ergonomii i zasad less waste. Opracowuje koncepcję deseru zgodnie z zasadami less waste	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje sezonowość produktów (lokalni producenci, krótszy łańcuch dostaw)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje lokalnych dostawców (ograniczenie transportu i opakowań)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje resztki papieru opłatkowego do dekoracji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje okruchy biszkoptowe do produkcji cake pops	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje pozostałe białka/żółtka w kolejnych recepturach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ponownie wykorzystuje formy silikonowe i narzędzia w różnych etapach produkcji.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wdraża zasadę 5R (Refuse, Reduce, Reuse, Recycle, Rot) Obserwacja w warunkach rzeczywistych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Dobiera surowce i techniki do produkcji nowoczesnych deserów musowych.	Przygotowuje listę składników i technik z uzasadnieniem wyboru.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje nowoczesne formy monodeserów	Poprawnie przygotowuje i wykańcza desery zgodnie z recepturą.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje techniki dekoracyjne z wykorzystaniem czekolady, masy cukrowej i papieru waflowego.	Wykonuje dekoracje zgodne z założeniami estetycznymi.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Planuje harmonogram produkcji i ekspozycji wykonanych deserów.	Planuje harmonogram produkcji i ekspozycji wykonanych deserów. Opracowuje plan organizacji pracy i prezentacji produktów. Obserwacja w warunkach rzeczywistych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje zasady zrównoważonego rozwoju i less waste w procesie produkcji.	Wskazuje konkretne rozwiązania ekologiczne i organizacyjne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Efektywnie współpracuje w zespole gastronomicznym	Komunikuje się jasno, dzieli obowiązki, wspiera zespół, stosuje się do procedur i zasad bezpieczeństwa pracy	Test teoretyczny
Wymienia składniki deserów	Wskazuje składniki monodeserów	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja My Personality Skills
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills

Program

Moduł I. Wprowadzenie do nowoczesnych mono deserów - teoria

- charakterystyka mono deserów
- omówienie składników, dobór surowców i technik w produkcji deserów musowych
- planowanie harmonogramu produkcji i organizacji pracy, zasady BHP
- omówienie zasad efektywnej współpracy w zespole gastronomicznym

Moduł II. Koncepcja i projektowanie deserów, omówienie zasad less waste - teoria

- opracowanie koncepcji deseru zgodnie z zasadami less waste
- wykorzystanie sezonowości produktów i wykorzystanie lokalnych dostawców
- wykorzystanie pozostałości produkcyjnych w kolejnych etapach produkcji
- praktyczne wdrażanie zasad 5R: Refuse, Reduce, Reuse, Recycle, Rot

Moduł III. Przygotowanie półproduktów do deserów - praktyka

- przygotowanie surowców do wytworzenia półproduktów
- przygotowanie insertów, biszkoptów, prażynek

Moduł IV. Przygotowanie deserów - praktyka

- przygotowanie listy składników i technik do produkcji nowoczesnych deserów musowych
- wykonanie nowoczesnych form monodeserów
- przygotowanie mas, musów i elementów deserowych

Moduł V. Dekoracja deserów - praktyka

- poprawne wykończenie deserów zgodnie z recepturą
- stosowanie technik dekoracyjnych z użyciem czekolady, masy cukrowej i papieru waflowego
- zasady estetyki i ekspozycji deserów

Moduł VI. Prezentacja gotowych deserów - praktyka

- komponowanie ekspozycji gotowych deserów

Moduł VII. Egzamin wewnętrzny

INFORMACJE DODATKOWE

Szkolenie 32 godzin dydaktycznych.

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

Szkolenie zawiera 24 i 1/3 godzin dydaktycznych praktyki, 4 godziny dydaktyczne teorii.

WARUNKI TECHNICZNE I ORGANIZACYJNE

Zajęcia odbywają się w profesjonalnie przygotowane, w pełni wyposażonej Sali szkoleniowej.

Ćwiczenia praktyczne

Kursanci pracują w trzyosobowych grupach. Na każdą grupę przydzielone jest jedno stanowisko wyposażone w sprzęt kuchenny wraz z surowcami. Metody interaktywne; prezentacja, dyskusja w grupie.

KOMPETENCJE I UMIEJĘTNOŚCI:

- Świadomość i szacunek dla środowiska
- Planowanie pracy
- Tworzenie receptur
- Redukcja i zarządzanie odpadami
- Przygotowanie monodeserów
- Dekorowanie i przygotowanie ekspozycji monodeserów
- Umiejętność pracy zespołowej

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Moduł I. Wprowadzenie do nowoczesnych monodeserów – teoria	Maria Magdalena Olejniczak	24-02-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 14 Moduł II. Koncepcja i projektowanie deserów, omówienie zasad less waste – teoria	Maria Magdalena Olejniczak	24-02-2026	09:30	11:00	01:30
3 z 14 Przerwa	Maria Magdalena Olejniczak	24-02-2026	11:00	11:15	00:15
4 z 14 Moduł III. Przygotowanie półproduktów do deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	24-02-2026	11:15	13:15	02:00
5 z 14 Przerwa	Maria Magdalena Olejniczak	24-02-2026	13:15	14:00	00:45
6 z 14 Moduł IV. Przygotowanie deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	24-02-2026	14:00	17:30	03:30
7 z 14 Moduł V. Dekoracja deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	25-02-2026	08:00	11:00	03:00
8 z 14 Przerwa	Maria Magdalena Olejniczak	25-02-2026	11:00	11:15	00:15
9 z 14 Moduł V. Dekoracja deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	25-02-2026	11:15	13:15	02:00
10 z 14 Przerwa	Maria Magdalena Olejniczak	25-02-2026	13:15	14:00	00:45
11 z 14 Moduł V. Dekoracja deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	25-02-2026	14:00	17:30	03:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 14 Moduł VI. Prezentacja gotowych deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	26-02-2026	08:00	12:15	04:15
13 z 14 Przerwa	Maria Magdalena Olejniczak	26-02-2026	12:15	12:30	00:15
14 z 14 Moduł VI. Egzamin wewnętrzny	Maria Magdalena Olejniczak	26-02-2026	12:30	13:00	00:30

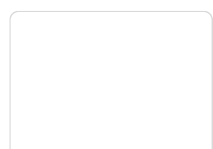
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,13 PLN
Koszt osobogodziny netto	153,13 PLN
W tym koszt walidacji brutto	400,50 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,50 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	400,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	400,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maria Magdalena Olejniczak



Maria Magdalena Olejniczak to cukierniczka z piętnastoletnim doświadczeniem, która obecnie obejmuje stanowisko kierownika pracowni cukierniczej w firmie o ugruntowanej pozycji na rynku. Specjalizuje się w tworzeniu nowoczesnych deserów, tortów artystycznych, figurek z masy cukrowej oraz wyrobów czekoladowych. Łączy tradycyjne receptury z nowoczesnym podejściem do cukiernictwa i zrównoważonego rozwoju. Stale poszerza swoje umiejętności, uczestnicząc w kursach i szkoleniach oraz poprzez samokształcenie i codzienne stawianie nowych wyzwań w swojej karierze zawodowej. Ostatnia aktualizacja wiedzy w obszarze cukiernictwa była w 2024 roku. Doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat temu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- skrypt szkoleniowy, długopis, teczka
- niezbędne narzędzia
- niezbędne surowce i produkty

Informacje dodatkowe

Walidację usługi przeprowadza Podmiot Zewnętrzny.

Frekwencja min 80 %.

Podstawy prawne zwolnienia z VAT:

1. Rozporządzenie Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. paragraf 3 ust 1 pkt.14. Zwalnia się od podatku usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70 % ze środków publicznych oraz świadczenie usług i dostawę towarów ściśle z tymi usługami związane.

Adres

rynek Rynek 9
64-100 Leszno
woj. wielkopolskie

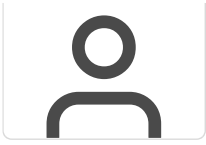
"Betiness" Beata Szłapka
ul. Rynek 9
64-100 Leszno
NIP: 6972124224

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

KAMIL KAROLCZYK



E-mail karolczyk.kamil@gmail.com

Telefon (+48) 795 520 051