



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

151 ocen

Szkolenie cukiernicze - MONOPORCJE & DESERY NA SŁODKI STÓŁ

Numer usługi 2026/01/09/27524/3248358

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 44 h

📅 13.03.2026 do 18.04.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

113,64 PLN brutto/h

113,64 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 oraz deserów na słodki stół.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	44
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 oraz deserów na słodki stół, ich składania, dekorowania i odpowiedniej ekspozycji w witrynie i na słodkich stołach u klientów.

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.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów deserów i monoporcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje drobnych deserów tak zwanych monoporcji, wypieka je i odpowiednio dekoruje i aranżuje słodki stół.	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich deserów - monoporcji na słodki stół.	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

Wielki niepowtarzalny 4 dniowy kurs praktycznej nauki. Szkolenie złożone z dwu panelów tematycznych : MONOPORCJI oraz DESERÓW NA SŁODKI STÓŁ.

MONOPORCJE - 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 i pozwolą wam wykorzystać te inspiracje w pracy zawodowej.

Dzięki temu będziecie mogli zabłysnąć i pozytywnie zaskoczyć swoich klientów.

Wykonacie nowoczesne monoporcje, tartaletki, ptysie wiele innych różnorodnych aplikacji.

DLACZEGO WARTO WZIĄĆ UDZIAŁ W TYM SZKOLENIU Z MONOPORCJI?

- Kursanci dostają specjalnie przygotowane skrypty ze wszystkimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz piękne **fartuszki**, które również zabieracie ze sobą po szkoleniu do domu lub do pracy.
- Nowy autorski program szkolenia - zupełnie nowa odsłona i nowe aplikacje.
- Szkolenie w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia ma charakter warsztatowy.
- Podczas szkolenia każdy uczestnik uczestniczy czynnie w wykonywaniu i wypieku tych wszystkich monoporcji i deserów, ich dekoracji oraz **zabiera je do domu**.
- Wszyscy kursanci wrócą po szkoleniu ze słodkim upominkiem.
- Uczestnicy po zakończeniu dostają **certyifikat** ukończenia szkolenia.

Wykonacie aż 8 różnych monoporcji o smakach:

1. Matcha – Wiśnia – Tonka (mono)
2. Czarny Szesz – Cytrusy – Trawa Cytrynowa (mono)
3. Czekolada – Pekan – Malina (tarta)
4. Pate a Choux – Orzech Laskowy – Karmel – Owoce Leśne
5. Jogurt – Brzoskwinia – Estragon (mono)
6. Kokos – Papaja – Marakuja (mono)
7. Czekolada – Kawa – Porzeczka – Rum (mono)
8. Tarta Cytrynowa

Oraz **aż 9 różnych DESERÓW NA SŁODKI STÓŁ** o smakach i formach*:

1. **Monoporcja** - mango / pistacja / limonka (mus limonkowy, żel mango, Cremeux pistacjowe, pate sable)
2. **Szarlotka - monoporcja** - karmelizowane jabłka / kafir / tonka (jabłka karmelizowane z liściem kafiru, mus tonka, kruszonką migdałową)
3. **Tort nowoczesny** - earl grey, truskawka / bazylia (mus earl grey, żel truskawka bazylia, biszkopt joconde)
4. **Kremówka** - ciasto francuskie, wanilia / malina (ciasto francuskie, diplomate waniliowy, żel z malin)
5. **Paris Brest** - czekolada / wiśnia / karmel (mus z czekolady mlecznej, żel wiśniowy, karmel)
6. **Tarta** - mięta / truskawka / wanilia (ganache miętowy, żel z truskawki, waniliowe Chantilly)
7. **Mini sernik** na zimno (mascarpone, ricotta, wanilia)
8. **Makaroniki** porzeczka / lawenda
9. ORAZ UWAGA !!! - dodatkowo z naszym Mistrzem czekolady Jakubem - zrobicie **pralinkę czekoladową** - a jej smak - to niespodzianka

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych od 8:00 do 16:15- 11h dziennie.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów na słodki stół oraz 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.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt - monoporcje i desery na słodki stół do oferty swojej firmy.

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: 23

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO. Omówienie planu szkolenia, zapoznanie z uczestnikami.	Jakub Janiuk	13-03-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 23 Omówienie zastosowania i znaczenia MONOPORCJI w nowoczesnym cukiernictwie.	Jakub Janiuk	13-03-2026	08:30	09:00	00:30
3 z 23 Przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody monoporcji	Jakub Janiuk	13-03-2026	09:00	12:15	03:15
4 z 23 Przygotowanie kremów, nadzień, żelek i polew	Jakub Janiuk	13-03-2026	12:15	14:15	02:00
5 z 23 Wykonanie ciast kruchych i biszkoptów	Jakub Janiuk	13-03-2026	14:15	16:15	02:00
6 z 23 Przywitanie, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania itd.	Jakub Janiuk	14-03-2026	08:00	08:30	00:30
7 z 23 Przygotowanie dekoracji	Jakub Janiuk	14-03-2026	08:30	10:00	01:30
8 z 23 Składanie wszystkich monoporcji klasycznych	Jakub Janiuk	14-03-2026	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 23 Dekoracje czekoladowe - jak pracować z czekoladą	Jakub Janiuk	14-03-2026	12:00	14:00	02:00
10 z 23 Dekorowanie deserów-monoporcji klasycznych, prezentacja końcowa	Jakub Janiuk	14-03-2026	14:00	16:00	02:00
11 z 23 Zakończenie CZĘŚCI I - MOPNOPORCJE, pytania, podsumowanie szkolenia	Jakub Janiuk	14-03-2026	16:00	16:15	00:15
12 z 23 Przywitanie uczestników CZĘŚCI II, zapoznanie z przepisami BHP, RODO. Omówienie planu szkolenia, zapoznanie z uczestnikami.	Jakub Janiuk	17-04-2026	08:00	08:30	00:30
13 z 23 Omówienie zastosowania i znaczenia DESRÓW NA SŁODKI STÓŁ w nowoczesnym cukiernictwie.	Jakub Janiuk	17-04-2026	08:30	09:00	00:30
14 z 23 Przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody monoporcji	Jakub Janiuk	17-04-2026	09:00	12:15	03:15
15 z 23 Przygotowanie kremów, nadzień, żelek i insertów i polew	Jakub Janiuk	17-04-2026	12:15	14:15	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 23 Wykonanie ciast kruchych oraz francuskiego i parzonego	Jakub Janiuk	17-04-2026	14:15	16:15	02:00
17 z 23 Przywitanie, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania itd.	Jakub Janiuk	18-04-2026	08:00	08:30	00:30
18 z 23 Przygotowanie dekoracji i makaroników	Jakub Janiuk	18-04-2026	08:30	10:00	01:30
19 z 23 Składanie wszystkich deserów	Jakub Janiuk	18-04-2026	10:00	12:00	02:00
20 z 23 Dekoracje czekoladowe - jak pracować z czekoladą	Jakub Janiuk	18-04-2026	12:00	14:00	02:00
21 z 23 Dekorowanie deserów oraz prezentacja końcowa	Jakub Janiuk	18-04-2026	14:00	15:30	01:30
22 z 23 Zakończenie szkolenia, wręczenie certyfikatów, pytania	Jakub Janiuk	18-04-2026	15:30	16:00	00:30
23 z 23 Walidacja szkolenia	-	18-04-2026	16:00	16:15	00:15

Cennik

Cennik

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

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	113,64 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,64 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 lodziarskich. 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. 12to osobowej.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15 - 11h 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, Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje, Fartuch z logo szkoły na własność, 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 każdego wymagania.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307