



Akademia Wartości
Fundamentem
BEATA TYMENDORF

★★★★★ 4,8 / 5

722 oceny

Monodesery i desery bankietowe - szkolenie

Numer usługi 2026/01/15/194498/3260596

📍 Rakowiska / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 7 h

📅 21.03.2026 do 21.03.2026

1 500,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

214,29 PLN brutto/h

214,29 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: • pracowników lokali gastronomicznych (cukierników, pomocników cukierniczych, kucharzy, pracowników produkcji), • osób odpowiedzialnych za przygotowanie słodkich stołów, bufetów i oferty deserowej, • zespołów, które chcą usprawnić współpracę i procesy produkcji deserów, • osób podnoszących kwalifikacje w zakresie nowoczesnych monodeserów i deserów bankietowych.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	20-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	7
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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego planowania, tworzenia i wykańczania nowoczesnych monodeserów oraz deserów bankietowych, z wykorzystaniem aktualnych trendów cukierniczych, zasad organizacji pracy oraz technik dekoracyjnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje współczesne trendy w monodeserach i deserach bankietowych	wskazuje kluczowe trendy w nowoczesnym cukiernictwie	Test teoretyczny
	opisuje wpływ trendów na kompozycję i formę deserów	Test teoretyczny
	rozdziela przykłady trendów na podstawie opisów lub zdjęć	Test teoretyczny
Rozdziela techniki dekoracyjne stosowane w nowoczesnych deserach	identyfikuje techniki dekoracji na podstawie opisów	Test teoretyczny
	przyporządkowuje techniki do odpowiednich rodzajów deserów	Test teoretyczny
	ocenia poprawność zastosowania technik w przykładowych realizacjach	Test teoretyczny
Definiuje zasady organizacji pracy i harmonogramowania produkcji deserów	wskazuje etapy planowania produkcji deserów	Test teoretyczny
	opisuje zasady tworzenia harmonogramu pracy	Test teoretyczny
	rozdziela błędy organizacyjne na podstawie opisów sytuacji	Test teoretyczny
Opisuje właściwości baz cukierniczych wykorzystywanych w monodeserach	rozpoznaje rodzaje baz cukierniczych i ich zastosowanie	Test teoretyczny
	charakteryzuje właściwości poszczególnych baz	Test teoretyczny
	ocenia przydatność baz do różnych form deserowych	Test teoretyczny
Projektuje kompozycję monodeseru zgodnie z zasadami estetyki i smaku	wskazuje prawidłową kolejność etapów projektowania deseru	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	dobiera elementy kompozycji do założonego efektu smakowego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	ocenia zgodność przykładowych projektów z zasadami estetyki	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje proces przygotowania deserów w oparciu o harmonogram	analizuje przykładowy harmonogram i wskazuje jego kluczowe elementy	Test teoretyczny
	przyporządkowuje zadania do odpowiednich etapów produkcji	Test teoretyczny
	ocenia poprawność organizacji pracy w opisanych sytuacjach	Test teoretyczny
Dobiera odpowiednie techniki dekoracyjne do rodzaju deseru	dopasowuje techniki dekoracji do struktury i formy deseru	Test teoretyczny
	analizuje przykłady dekoracji pod kątem ich adekwatności	Test teoretyczny
	rozdziela techniki odpowiednie i nieodpowiednie dla danego typu deseru	Test teoretyczny
Ocena jakości wykonanych baz i elementów deserowych	identyfikuje cechy poprawnie wykonanych baz	Test teoretyczny
	rozpoznaje błędy technologiczne na podstawie opisów	Test teoretyczny
	ocenia zgodność baz z wymaganiami recepturowymi	Test teoretyczny
Współpracuje w zespole podczas planowania i realizacji produkcji deserów	wskazuje zasady efektywnej komunikacji w zespole	Test teoretyczny
	rozdziela role i odpowiedzialności w pracy zespołowej	Test teoretyczny
	ocenia przykładowe sytuacje pod kątem jakości współpracy	Test teoretyczny
Przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy	identyfikuje zasady higieny obowiązujące w produkcji deserów	Test teoretyczny
	rozdziela prawidłowe i nieprawidłowe zachowania w obszarze BHP	Test teoretyczny
	ocenia przykładowe sytuacje pod kątem zgodności z zasadami higieny	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kontroluje jakość pracy własnej i zespołu w procesie tworzenia deserów	wskazuje elementy kontroli jakości w produkcji deserów	Test teoretyczny
	analizuje przykładowe błędy jakościowe i ich przyczyny	Test teoretyczny
	ocenia zgodność procesu z przyjętymi standardami jakości	Test teoretyczny

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

Moduł I. Nowoczesne trendy i organizacja pracy w cukiernictwie

- Analiza aktualnych trendów w monodeserach i deserach bankietowych
- Charakterystyka współczesnych technik cukierniczych
- Organizacja harmonogramu pracy w produkcji deserów
- Planowanie etapów przygotowania słodkiego stołu

Moduł II. Techniki dekoracji i zasady kompozycji

- Zasady kontrastu kolorystycznego i balansu wizualnego
- Przegląd technik dekoracyjnych stosowanych w monodeserach
- Dobór dekoracji do struktury i smaku deseru
- Analiza błędów dekoracyjnych i sposoby ich eliminacji

Moduł III. Bazy cukiernicze – przygotowanie i zastosowanie

- Przygotowanie baz: pâte à choux, karmel, orzech
- Przygotowanie tart: czekolada, czerwone owoce, migdał
- Przygotowanie baz: dacquoise, morela, kardamon
- Przygotowanie tortów: biała czekolada, truskawka
- Zastosowanie baz w różnych formach deserowych

Moduł IV. Tworzenie miniwypieków i monodeserów

- Projektowanie miniwypieków: tarty, torty, monodesery
- Tworzenie makaroników – technika, stabilność, nadzienia
- Kompozycja warstw w verrines
- Praca z teksturami: musy, kremy, żelki, chrupki

Moduł V. Realizacja deserów – praktyka

- Wykonanie verrines: malina/pistacja
- Wykonanie verrines: mleczna czekolada/kawa
- Wykonanie monodeseru: orzech/jeżyna
- Wykonanie macarons: malina/rozmaryn, karmel/mango
- Wykończenie i dekorowanie wypieków różnymi technikami

MODUŁ VI EGZAMIN WEWNĘTRZNY

Dokument potwierdza, że zostały zastosowane rozwiązania zapewniające rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. tzn. osoba prowadząca usługę, nie dokonuje weryfikacji efektów uczenia się uczestników usługi.

Trener przygotowuje walidację: zaprojektował efekty uczenia się, kryteria weryfikacji przez określenie metod ich oceny po przygotowanie zestawu pytań testowych. Trener rozda testy uczestnikom. Nie ingeruje w jakiegokolwiek formie w ocenę wyników testu ani w proces jego wypełniania.

Osoba walidująca zostaje zaangażowana dopiero na etapie oceny i weryfikacji efektów uczenia się uczestników.

Usługa świadczona jest w godzinach zegarowych, gdzie jedna godzina odpowiada 60 minutom .

Czas trwania usługi 7 godzin. Przerwy wliczają się w czas trwania usługi (łącznie 30 minut). Zajęcia praktyczne 4 godziny 15 minut. Zajęcia teoretyczne 2 godziny. Egzamin wewnętrzny 15 minut.

Metody aktywizujące: dyskusje grupowe, studia przypadków, obserwacja, ćwiczenia grupowe, analiza przypadków.

Zajęcia będą odbywały się w grupie lub z podziałem na podgrupy w zależności od realizowanego programu.

Ocena kompetencji uczestnika- test

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Moduł I. Nowoczesne trendy i organizacja pracy w cukiernictwie	Dariusz Smolarczyk	21-03-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 8 Moduł II. Techniki dekoracji i zasady kompozycji	Dariusz Smolarczyk	21-03-2026	09:00	10:00	01:00
3 z 8 Przerwa	Dariusz Smolarczyk	21-03-2026	10:00	10:15	00:15
4 z 8 Moduł III. Bazy cukiernicze – przygotowanie i zastosowanie	Dariusz Smolarczyk	21-03-2026	10:15	11:15	01:00
5 z 8 Moduł IV. Tworzenie miniwypieków i monodeserów	Dariusz Smolarczyk	21-03-2026	11:15	12:45	01:30
6 z 8 Przerwa	Dariusz Smolarczyk	21-03-2026	12:45	13:00	00:15
7 z 8 Moduł V. Realizacja deserów – praktyka	Dariusz Smolarczyk	21-03-2026	13:00	14:45	01:45
8 z 8 MODUŁ VI EGZAMIN WEWNĘTRZNY	-	21-03-2026	14:45	15:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

214,29 PLN

Koszt osobogodziny netto

214,29 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dariusz Smolarczyk

Dariusz Smolarczyk – Ekspert Gastronomii, Trener Kulinaryny i Konsultant Biznesowy

Jestem praktykiem z ponad 20-letnim doświadczeniem w branży HoReCa, które zdobywałem w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą. Moja ścieżka zawodowa obejmuje m.in. prestiżowy hotel The Savoy 5* w Londynie, co pozwoliło mi opanować najwyższe standardy techniczne i organizacyjne pracy w kuchni.

Jako trener kulinarny i doradca, specjalizuję się w przekazywaniu wiedzy, która łączy artystyczną wizję z ekonomiczną efektywnością. Wspieram restauracje w procesach otwarcia „pod klucz” (m.in. Grunt i Woda, LAS, Nowa Jastarnia), tworząc autorskie menu i optymalizując procesy operacyjne.

Kluczowe obszary moich kompetencji szkoleniowych:

Nowoczesne rzemiosło: Warsztaty z zakresu kuchni fusion, sushi, potraw regionalnych oraz zaawansowanego cukiernictwa bankietowego (słodkie stoły, nowoczesne desery).

Ekologia i Optymalizacja (Zero Waste): Realizuję autorskie programy zrównoważonego rozwoju, ucząc m.in. jak redukować marnowanie żywności oraz oszczędzać zasoby (energię, wodę), co bezpośrednio wpływa na zyskowność lokali.

Standardy i Etykieta: Prowadzę szkolenia z protokołu dyplomatycznego i etykiety w administracji oraz profesjonalnej obsługi klienta w gastronomii.

Moje zajęcia wyróżniają się warsztatową formułą i indywidualnym podejściem. Jak potwierdzają referencje od moich partnerów (np. ZS CKR w Korolówce-Osadzie czy Urzędu Marszałkowskiego), potrafię zarazić pasją, inspirować do kreatywności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy usługi otrzymają skrypt materiałów szkoleniowych dostosowanych do realizowanej usługi rozwojowej. Materiały zawierają pojęcia teoretyczne oraz ćwiczenia praktyczne. Dodatkowo uczestnicy otrzymają: notatnik, teczkę, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu uczestnicy uzyskają zaświadczenie ukończenia kursu, potwierdzające nabycie kompetencji z zakresu monodeserów i deserów bankietowych.

PODSTAWA ZWOLNIENIA Z VATU:

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

ul. Wspólna 39
21-500 Rakowiska
woj. lubelskie

Kontakt



BEATA TYMENDORF

E-mail b.tymendorf@abt.biz.pl

Telefon (+48) 574 221 009