



Iwona Wencka
Stramowska
Training House

★★★★☆ 4,5 / 5

140 ocen

Małe formy – wielki efekt. Nowoczesne monoporcje, makaroniki i desery premium w profesjonalnym cukiernictwie.

Numer usługi 2026/03/09/24213/3391423

📍 Bydgoszcz
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 24:00 h
📅 14.08.2026 do 28.08.2026

6 000,00 PLN brutto
6 000,00 PLN netto
250,00 PLN brutto/h
250,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: <ul style="list-style-type: none">• cukierników• kucharzy chcących rozwijać kompetencje w zakresie deserów• pracowników cukierni i pracowni cukierniczych• pracowników restauracji i hoteli• właścicieli lokali gastronomicznych• osób planujących rozwój działalności w obszarze produkcji deserów premium
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwinięcie kompetencji uczestników w zakresie przygotowywania nowoczesnych deserów w małych formach oraz poznanie technologii produkcji makaroników, deserów z ciasta parzonego i monoporcji wykorzystywanych w profesjonalnej gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje makaroniki z zastosowaniem procesu makaronage, prawidłowego szprycowania oraz kontroli suszenia i pieczenia.	Uczestnik wykonuje partię makaroników obejmującą przygotowanie masy, formowanie ciastek, kontrolę suszenia oraz wypiek, a następnie składa makaroniki z przygotowanym kremem.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje desery z ciasta parzonego oraz stosuje techniki szprycowania, nadziewania i dekoracji w produkcji eklerów, ptysiów i rurek deserowych.	Uczestnik wykonuje wybrane desery z ciasta parzonego, wypełnia je kremem oraz stosuje techniki dekoracji, takie jak glazurowanie lub dekoracje czekoladowe.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje nowoczesne monoporcje cukiernicze z wykorzystaniem form silikonowych, insertów oraz polewy lustrzanej.	Uczestnik przygotowuje monoporcję deserową obejmującą wykonanie elementów deseru, złożenie w formie, stabilizację oraz wykończenie polewą lustrzaną i dekoracją.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

DZIEŃ 1 – Makaroniki i kremy bazowe w nowoczesnym cukiernictwie

Cel dnia: rozwinięcie umiejętności przygotowania makaroników oraz poznanie kremów i nadzień wykorzystywanych w nowoczesnych deserach cukierniczych.

Wprowadzenie teoretyczne

- charakterystyka makaroników jako produktu premium
- składniki wykorzystywane w produkcji i ich funkcje
- metody przygotowania makaroników
- proces makaronage
- najczęstsze błędy technologiczne
- prawidłowe pieczenie i dojrzewanie makaroników

Część praktyczna

- przygotowanie masy makaronikowej
- szprycowanie i formowanie ciastek
- kontrola procesu suszenia
- pieczenie makaroników

Kremy i nadzienia

- przygotowanie kremów wykorzystywanych w makaronikach i innych deserach
- zasady łączenia smaków

Finalna część dnia

- składanie makaroników
- dekoracja i przygotowanie do sprzedaży

DZIEŃ 2 – Ciasto parzone i klasyczne desery w nowoczesnym wydaniu

Cel dnia: poznanie technologii ciasta parzonego oraz przygotowanie klasycznych deserów w nowoczesnej formie.

Wprowadzenie teoretyczne

- charakterystyka ciasta parzonego
- kontrola konsystencji i wilgotności
- prawidłowy proces wypieku

Część praktyczna – produkcja deserów

Uczestnicy przygotowują:

- eklerki
- ptysie

Podczas pracy uczestnicy uczą się:

- technik prawidłowego szprycowania
- przygotowania elementów chrupiących
- równomiernego wypieku

Kremy i nadzienia

- przygotowanie kremów do nadziewania deserów
- techniki wypełniania

Techniki dekoracji

- glazurowanie
- dekoracje czekoladowe
- wykończenie deserów

Produkcja cannelloni

- przygotowanie cienkich rurek deserowych
- wypiek w formach
- nadziewanie kremami
- dekoracja

DZIEŃ 3 – Nowoczesne monoporcje i desery premium

Cel dnia: opanowanie techniki budowania nowoczesnych monoporcji oraz mini deserów przeznaczonych do witryn cukierniczych i słodkich bufetów.

Wprowadzenie teoretyczne

- budowa monoporcji
- balans smaków i tekstur
- praca z formami silikonowymi
- przygotowanie insertów
- technika polewy lustrzanej
- przechowywanie i transport deserów

Część praktyczna – monoporcje

- przygotowanie elementów deserów
- składanie monoporcji w formach
- stabilizacja i mrożenie
- wykańczanie polewą lustrzaną

Mini monoporcje – desery bankietowe

- przygotowanie miniaturowych wersji deserów
- estetyczna prezentacja deserów
- przygotowanie do ekspozycji

Podsumowanie szkolenia

- planowanie produkcji deserów w małych formach
- dobór smaków i kompozycji deserów
- organizacja pracy w cukierni
- przechowywanie i transport deserów
- konsultacje i sesja pytań

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Majzon-Wójtowicz

Maciej Majzon-Wójtowicz to doświadczony cukiernik i szkoleniowiec specjalizujący się w nowoczesnym cukiernictwie, pracy z czekoladą oraz tworzeniu autorskich deserów. Swoje doświadczenie zawodowe zdobywał w renomowanych restauracjach i cukierniach. W 2016 roku reprezentował Polskę podczas VII edycji Pucharu Świata Gelato – Coppa del Mondo della Gelateria. W latach 2017–2022 pełnił funkcję Szefa Akademii Czekolady w Łodzi, prowadząc szkolenia dla profesjonalistów z branży cukierniczej. Maciej Majzon-Wójtowicz należy do grona ambasadorów marki Callebaut. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu praktycznemu oraz dydaktycznemu skutecznie przekazuje wiedzę z zakresu nowoczesnych technik cukierniczych, pracy z czekoladą, tworzenia deserów restauracyjnych oraz rozwijania kreatywności w cukiernictwie. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach szkolenia zapewniamy:

- materiały w formie skryptu opracowanego przez prowadzącego
- notatnik i długopis
- niezbędne surowce

Na zakończenie usługi każdy z uczestników otrzyma zaświadczenie potwierdzające udział w szkoleniu.

Adres

Bydgoszcz

Bydgoszcz

woj. kujawsko-pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Karolina Świerczyńska



E-mail k.swierczynska@th-szkolenia.pl

Telefon (+48) 503 389 111