



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 062 oceny

MONOPORCJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/03/13/17498/3403835

- 📍 Radzionków
- 🍽 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 23:00 h
- 📅 01.07.2026 do 02.07.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

121,74 PLN brutto/h

121,74 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą nauczyć się tworzenia eleganckich, nowoczesnych deserów w formie monoporcji. Grupą docelową szkolenia będą: Cukiernicy i pastry chefowie, Szefowie kuchni i kucharze, Właściciele cukierni, kawiarni i pracownicy branży gastronomicznej, Pracownicy firm cateringowych, Pasjonaci cukiernictwa i osoby planujące otwarcie własnej działalności.</p> <p>Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.</p>
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	24-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
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 uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych monoporcji poprzez opanowanie technik cukierniczych niezbędnych do projektowania, wykonania i dekorowania indywidualnych deserów. Uczestnicy rozwijają umiejętności w zakresie łączenia smaków, tekstur i aromatów, pracy z formami i masami cukierniczymi oraz tworzenia estetycznych, stabilnych i spójnych kompozycji zgodnych ze współczesnymi trendami cukierniczymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze związane z tworzeniem monoporcji.	Omawia techniki wykorzystywane współcześnie w produkcji monoporcji.	Wywiad swobodny	
	Wskazuje różnice między tradycyjnymi a nowoczesnymi metodami deserowymi.	Wywiad swobodny	
	Wyjaśnia znaczenie estetyki, tekstury i stabilności w monoporcjach.	Wywiad swobodny	
	Wskazuje zasady tworzenia harmonijnych kompozycji smakowych.	Wywiad swobodny	
	Rozróżnia metody dobierania aromatów, tekstur i połączeń smakowych w monoporcjach.	Opisuje techniki wzmacniania i równoważenia aromatów.	Wywiad swobodny
		Klasyfikuje tekstury i opisuje ich wpływ na finalny wyrób.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zasady zachowania kontrastu kolorystycznego.	Opisuje techniki dekoracji stosowane w nowoczesnym cukiernictwie.	Wywiad swobodny	
	Wskazuje zasady budowania atrakcyjnej wizualnie kompozycji.	Wywiad swobodny	
	Wyjaśnia znaczenie kontrastu w prezentacji monoporcji.	Wywiad swobodny	
	Wykonuje bazy monoporcji zgodnie z przedstawioną recepturą.	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Przygotowuje bazy monoporcji z wykorzystaniem nowoczesnych technik cukierniczych.	Dobiera metody obróbki (pieczenie, mrożenie, ubijanie, mieszanie).	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Utrzymuje prawidłową konsystencję i strukturę mas cukierniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy samodzielnie monoporcje o spójnej strukturze i powtarzalnej jakości.	Odtwarza pełen proces produkcji monoporcji od podstawy do dekoracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zachowuje odpowiednią proporcję warstw, smaków i tekstur.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje monoporcje o stabilnej formie i jednolitym wyglądzie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera smaki i tekstury do konkretnej koncepcji monoporcji.	Wyjaśnia, dlaczego wybrane smaki dobrze się łączą.	Wywiad swobodny
	Dopasowuje tekstury (krem, żel, chrupka, mus) do projektu deseru.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Proponuje alternatywy smakowe na podstawie zdobytej wiedzy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy dekoracje cukiernicze zgodne z estetyką nowoczesnych monoporcji.	Stosuje odpowiednie narzędzia i techniki dekoratorskie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady kontrastu w doborze kolorów i elementów zdobniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przekazuje wiedzę współpracownikom i potrafi pracować w zespole.	Posługuje się jasną i zrozumiałą komunikacją.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	pracuje w zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wspiera innych uczestników w procesie przygotowania deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykazuje postawę sprzyjającą współpracy i wymianie wiedzy.	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

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą nauczyć się tworzenia eleganckich, nowoczesnych deserów w formie monoporcji. Grupą docelową szkolenia będą: Cukiernicy i pastry chefowie, Szefowie kuchni i kucharze, Właściciele cukierni, kawiarni i pracownicy branży gastronomicznej, Pracownicy firm cateringowych, Pasjonaci cukiernictwa i osoby planujące otwarcie własnej działalności.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna: 6 godzin dydaktycznych

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna: 17 godzin dydaktycznych

- 1) Przygotowanie podstaw monoporcji: Mango / cytryna / biała czekolada, Ciemna czekolada / pomarańcza / ziarna kakaowca
- 2) Przygotowanie podstaw monoporcji: Ser / figa / marakuja, Chałwa / wiśnia / biała czekolada
- 3) Przygotowanie podstaw monoporcji: Czekolada 70% / piernik/ śliwka, Wanilia / truskawka / mięta
- 4) Przygotowanie podstaw monoporcji Jogurt/ ananas/ pieprz
- 5) Wykonanie dekoracji na monoporcjach

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi. Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych: 45 min

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Warunki organizacyjne:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym, kuchennym. Uczestnicy podzieleni są na grupy w trakcie części praktycznej (2-4 osobowe, w zależności od ilości osób). Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych monoporcji poprzez opanowanie technik cukierniczych niezbędnych do projektowania, wykonania i dekorowania indywidualnych deserów. Uczestnicy rozwijają umiejętności w zakresie łączenia smaków, tekstur i aromatów, pracy z formami i masami cukierniczymi oraz tworzenia estetycznych, stabilnych i spójnych kompozycji zgodnych ze współczesnymi trendami cukierniczymi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Przywitanie i poznanie uczestników	Maciej Rosiński	01-07-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 17 Część teoretyczna: Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje	Maciej Rosiński	01-07-2026	09:15	10:45	01:30
3 z 17 Część teoretyczna: Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Maciej Rosiński	01-07-2026	10:45	12:15	01:30
4 z 17 Część teoretyczna: Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	01-07-2026	12:15	13:00	00:45
5 z 17 Przerwa	Maciej Rosiński	01-07-2026	13:00	13:15	00:15
6 z 17 Część praktyczna: Zastosowanie konfitur musów i czekolady	Maciej Rosiński	01-07-2026	13:15	14:45	01:30
7 z 17 Część praktyczna Przygotowanie ciast bazowych tarty i torty nowoczesne	Maciej Rosiński	01-07-2026	14:45	16:30	01:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 17 Część praktyczna Przygotowanie ciast bazowych ekleri i serniki, tarty, torty nowoczesne)	Maciej Rosiński	01-07-2026	16:30	18:00	01:30
9 z 17 Przywitanie i omówienie	Maciej Rosiński	02-07-2026	09:00	09:45	00:45
10 z 17 Wykonanie dekoracji na monoporcjach - zajęcia praktyczne	Maciej Rosiński	02-07-2026	09:45	11:15	01:30
11 z 17 Wykończenie monoporcji (finalizacja dekoracji, ocena wyglądu)	Maciej Rosiński	02-07-2026	11:15	12:30	01:15
12 z 17 Przerwa	Maciej Rosiński	02-07-2026	12:30	12:45	00:15
13 z 17 Prezentacja gotowych monoporcji, feedback i analiza wykonanych deserów	Maciej Rosiński	02-07-2026	12:45	15:00	02:15
14 z 17 Podsumowanie i omówienie wyników: Dyskusja nad technikami, smakami i dekoracjami	Maciej Rosiński	02-07-2026	15:00	16:15	01:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 17 Kompetencje społeczne w pracy cukiernika - Budowanie relacji z klientem, komunikacja, zarządzanie zamówieniami, radzenie sobie ze stresem.	Maciej Rosiński	02-07-2026	16:15	16:45	00:30
16 z 17 Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post oraz wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	02-07-2026	16:45	17:00	00:15
17 z 17 Walidacja usługi	-	02-07-2026	17:00	17:15	00:15

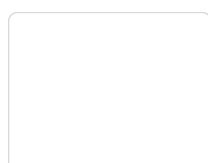
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	121,74 PLN
Koszt osobogodziny netto	121,74 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński



Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017 Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne

Doświadczenie w branży cukierniczej zdobyte w okresie ostatnich 5 lat

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

 Anna Wojanowska



E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601