



Monoporcje foremkowe w polewie lustrzanej - szkolenie

Numer usługi 2026/03/14/184311/3406547

1 500,00 PLN brutto

1 219,51 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

101,63 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

96 ocen

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 07.06.2026 do 07.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczejOsoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczejPracownicy cukierni, kawiarni, gastronomiiPasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętnościUsługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do KarieryUsługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	06-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego projektowania i wykonywania monoporcji z uwzględnieniem struktury warstw, doboru form i odpowiedniego wykończenia polewami. Uczestnik zdobywa umiejętności technologiczne oraz estetyczne niezbędne do tworzenia profesjonalnych deserów indywidualnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje strukturę monoporcji oraz rolę poszczególnych jej komponentów	Opisuje warstwy monoporcji i wyjaśnia ich funkcje sensoryczne oraz technologiczne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje polew cukierniczych i wskazuje różnice między mirror glaze a nappage	Tłumaczy zastosowanie różnych typów polew w zależności od pożądanego efektu wizualnego i teksturalnego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje monoporcję składającą się z kilku tekstur z zastosowaniem odpowiedniej stabilizacji	Komponuje deser przy użyciu musów, kremy, żelek, chrupki i polew, zachowując równowagę smakową i technologiczną.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera odpowiednią formę silikonową do planowanej struktury i wyglądu monoporcji	Uzasadnia wybór formy na podstawie objętości, kształtu i rodzaju użytych składników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z zasad planowania i organizacji pracy przy produkcji indywidualnych deserów	Planuje i realizuje pracę etapami, dostosowując czas przygotowania do specyfikacji technologicznej poszczególnych warstw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje z zespołem w zakresie omawiania kompozycji smakowych i prezentacji monoporcji	Komunikuje propozycje modyfikacji lub udoskonaleń poszczególnych elementów w zespole, uwzględniając opinię innych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego projektowania i wykonywania monoporcji z uwzględnieniem struktury warstw, doboru form i odpowiedniego wykończenia polewami. Uczestnik zdobywa umiejętności technologiczne oraz estetyczne niezbędne do tworzenia profesjonalnych deserów indywidualnych.

Grupą docelową dla tego szkolenia są:

- Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczej
- Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej
- Pracownicy cukierni, kawiarni, gastronomii
- Pasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętności
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Program:

1 Poznanie technologii monoporcji

- czym jest monoporcja i jaką powinna mieć gramaturę

- jakie składowe tekstury znajdują się w monoporcji

- jak i czym stabilizować monoporcję

2. Czym różni się polewa lustrzana od nappage gel

- mirror glaze, nappage gel, polewa barwiona, polewa owocowa

3. Jak wybierać foremki do monoporcji

- rodzaje form do deserów

- kształty form i ich wpływ na wygląd oraz składanie deseru

Wykonanie 5 kompozycji smakowych monoporcji krok po kroku

1) Mango / Trawa cytrynowa / Cytryna

(chrupka cytrynowa / magdalenka waniliowa / supreme cytrynowe / galaretka mango z trawą cytrynową / polewa „nappage”)

2) Mleczna czekolada / Malina / Mięta

(financier kakaowy z malinami / creamy z mlecznej czekolady / żelka malinowa z miętą / polewa malinowa / świeże maliny)

3) Ciemna czekolada / Banan / Kawa

(brownie czekoladowe / smażone banany / creamy kawowe / mus z ciemnej czekolady / polewa ciemna „mirror glacage”)

4) Karmel / Sos sojowy / Orzeszki ziemne

(biskopt tygrysi / creamy z orzeszków ziemnych / karmel z sosem sojowym / ubijany krem karmelowy, polewa karmelowa „nappage” / polewa rocher)

5) Sezam / migdał / Kokos

Financier migdałowy sezamowy / chrupka sezamowa / creamy migdałowe / mus kokosowy / polewa z białej czekolady)

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Spody do monoporcji, financier, brownie, biszkopt tygrysi, magdalenka
2. Wkłady smakowe do monoporcji, żelki, smażone owoce, kremy, karmel
3. Musy i nadzienia, supreme, mus czekoladowy, ubijany krem karmelowy, mus kokosowy
4. Składanie monoporcji i praca z foremkami silikonowymi
5. Polewy lustrzane i proste dekoracje deserów
6. Podsumowanie i pytania uczestników

Walidacja efektów

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 3h teorii i 9h praktyki (jw.)

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 219,51 PLN

Koszt osobogodziny brutto

125,00 PLN

Koszt osobogodziny netto

101,63 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Szczepański

Swoją przygodę z cukiernictwem rozpoczął ponad 16 lat temu, łącząc pasję z pracą zawodową. Doświadczenie zdobywał w zróżnicowanych zakładach – od kawiarni i hoteli, po centra szkoleniowe. Karierę rozpoczął w hotelu Haffner w Sopocie, gdzie pod okiem Michała Wiśniewskiego rozwinął swoją pasję do cukiernictwa i chęć ciągłego doskonalenia umiejętności.

Kolejnym kamieniem milowym było objęcie stanowiska szefa cukierni w Hotelu Hilton w Gdańsku. Tam miał okazję pracować w nurcie fine diningu, wykorzystując i rozwijając swoje dotychczasowe umiejętności w wymagającym środowisku.

Z potrzeby rozwoju i dzielenia się wiedzą rozpoczął pracę jako doradca technologiczny w Akademii Czekolady firmy Barry Callebaut w Łodzi. Był to czas intensywnego rozwoju – zarówno jako szkoleniowiec, jak i uczestnik warsztatów prowadzonych przez wybitnych cukierników z Polski i zagranicy.

Doświadczenia te zaowocowały założeniem własnej firmy – Pure Sugar, która specjalizowała się w doradztwie cukierniczym. Po czterech latach prowadzenia działalności objął stanowisko technologa w dynamicznie rozwijającej się Kaiser Patisserie, gdzie pracuje do dziś.

Posiada kwalifikacje i doświadczenie zawodowe nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą rozpoczęcia realizacji usługi rozwojowej

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Warunki uczestnictwa

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne produkty, sprzęt i akcesoria kuchenne.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej pracowni kulinarnej, spełniającej wymagane standardy higieny i bezpieczeństwa.

Liczebność grupy jest ograniczona, aby zapewnić komfort pracy i indywidualne podejście trenera.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

Pełnoletność

Informacje dodatkowe

- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Usługa jest zwolniona z podatku VAT na podstawie **Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14**

Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20/26
80-524 Gdańsk
woj. pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MARTA RIETZ

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487