



Akademia Rozwoju
Agata Wójcik

★★★★★ 4,8 / 5

202 oceny

Nowoczesne monoporcje cukiernicze – produkcja, dekoracja

Numer usługi 2026/03/24/161889/3433350

📍 Węgierska Górka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 14 h

📅 12.04.2026 do 12.04.2026

2 625,00 PLN brutto

2 625,00 PLN netto

187,50 PLN brutto/h

187,50 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich pracujących lub planujących pracę w branży gastronomicznej. W szczególności cukierników, kucharzy, szefów kuchni, pracowników kawiarni, restauracji i cukierni, a także osób pełnoletnich uczniów szkół gastronomicznych oraz wszystkie osoby zainteresowane rozwojem w obszarze nowoczesnego cukiernictwa i sztuki deserowej
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	11-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	14
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania nowoczesnych monoporcji cukierniczych wykorzystywanych w działalności gastronomicznej, cukierniczej i cateringowej. Uczestnicy uczą się przygotowania baz, kremów, musów i wkładów owocowych, składania deserów w formach silikonowych oraz ich dekoracji i wykończenia. Szkolenie ma charakter praktyczny i obejmuje również zasady przechowywania, transportu oraz przygotowania produktu do sprzedaży.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia elementy składowe monoporcji oraz zna zasady ich komponowania.	wskazuje poprawne elementy monoporcji (baza, wkład, mus, chrupka, dekoracja)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik wskazuje etapy przygotowania monoporcji.	rozróżnia etapy produkcji (przygotowanie baz, wkładów, musów, składanie, mrożenie, wykończenie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	przyporządkowuje działania do właściwego etapu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik dobiera składniki i techniki do przygotowania monoporcji.	dobiera właściwe składniki do opisanego deseru	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Uczestnik rozpoznaje nieprawidłowości w przygotowaniu monoporcji.	wskazuje przyczyny błędów (np. rozwarstwienie, brak stabilności, niewłaściwa konsystencja)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje zasady higieny oraz organizacji pracy.	wskazuje zasady higieny obowiązujące przy przygotowaniu deserów	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie testu elektronicznego z wynikiem generowanym automatycznie.

Test bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Walidacja online zostanie przeprowadzona w Microsoft Forms, a wyniki testu zostaną wygenerowane automatycznie przez wbudowany mechanizm oceny odpowiedzi. Test składał się z pytań o typie "choice" w trybie single-answer selection (jednokrotnego wyboru). Każde pytanie będzie przypisaną jedną prawidłową odpowiedź, skonfigurowaną na etapie tworzenia formularza. Mechanizm automatycznej walidacji w Microsoft Forms działa na zasadzie porównania odpowiedzi użytkownika z wcześniej zdefiniowaną wartością poprawną. System wykorzystuje algorytm oceny warunkowej, który:

- A. Rejestruje odpowiedzi użytkownika i porównuje je z predefiniowaną bazą poprawnych odpowiedzi.
- B. Automatycznie przypisuje punktację na podstawie poprawności udzielonych odpowiedzi, zgodnie z wcześniej określonymi wagami.
- C. Generuje wynik końcowy, który jest dostępny natychmiast po zakończeniu testu.
- D. Cały proces oceny odbywa się bez interwencji użytkownika dzięki wbudowanym funkcjom przetwarzania danych w Microsoft Forms, zapewniając obiektywną i zautomatyzowaną analizę wyników. System samodzielnie zlicza poprawne odpowiedzi i generuje końcowy wynik testu w arkuszu Excel.

W trakcie szkolenia przewidziana jest przerwa 30 min. (wliczona w czas szkolenia)

Cena usługi to koszt przypadający na jednego uczestnika.

Moduł 1. Wprowadzenie do monoporcji

- czym są monoporcje i gdzie się je wykorzystuje (cukiernia, kawiarnia, catering, eventy)
- trendy w nowoczesnych deserach
- zasady komponowania monoporcji (smak, tekstura, wygląd)
- organizacja pracy i planowanie produkcji

Moduł 2. Bazy i elementy składowe monoporcji

- biszkopty i spody do deserów
- chrupki (crumble, praliné, warstwy teksturalne)
- wkłady owocowe (żelki, insert, frużelina)
- balans smaków: słodkie – kwaśne – gorzkie

Moduł 3. Kremy i musy

- musy owocowe i czekoladowe
- kremy stabilne do monoporcji
- techniki napowietrzania i stabilizacji
- błędy technologiczne

Moduł 4. Składanie monoporcji

- kolejność warstw
- zamrażanie i wyjmowanie z form
- powtarzalność produktu

Moduł 5. Dekoracja i wykończenie

- glazura lustrzana
- efekt velvet
- dekoracje czekoladowe i minimalistyczne
- estetyka premium – jak to sprzedać oczami

Szkolenie będzie przeprowadzone w grupie kilkuosobowej i będzie miało charakter warsztatowy połączony z przekazaniem wiedzy teoretycznej. Szkolenie odbywać się w odpowiednio wyposażonej przestrzeni szkoleniowej, zapewniającej komfortowe warunki do nauki. Uczestnicy mają dostęp do materiałów. Usługa będzie realizowana w godzinach dydaktycznych. Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie do monoporcji	Maria Ożga	12-04-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 8 Przerwa	Maria Ożga	12-04-2026	09:30	09:45	00:15
3 z 8 Bazy i elementy składowe monoporcji	Maria Ożga	12-04-2026	09:45	12:30	02:45
4 z 8 Kremy i musy	Maria Ożga	12-04-2026	12:30	13:30	01:00
5 z 8 Przerwa obiadowa	Maria Ożga	12-04-2026	13:30	14:30	01:00
6 z 8 Składanie monoporcji	Maria Ożga	12-04-2026	14:30	16:00	01:30
7 z 8 Dekoracja i wykończenie	Maria Ożga	12-04-2026	16:00	17:30	01:30
8 z 8 walidacja	-	12-04-2026	17:30	18:30	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 625,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 625,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	187,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	187,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maria Ożga

Finalistka programu MasterChef, przedsiębiorczyni oraz autorka książki kulinarnej i programu „Księgowa w Kuchni”. Posiada wieloletnie doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej, ze szczególnym uwzględnieniem przygotowania deserów oraz nowoczesnych form cukierniczych.

Prowadziła dwie restauracje, odpowiadając za organizację pracy kuchni, tworzenie oferty deserowej, kontrolę jakości oraz nadzór nad przygotowaniem wyrobów cukierniczych. W ramach działalności zajmowała się również opracowywaniem autorskich deserów, w tym monoporcji, oraz wdrażaniem ich do sprzedaży.

Posiada doświadczenie w realizacji warsztatów i szkoleń cukierniczych, obejmujących przygotowanie monoporcji, deserów nowoczesnych oraz form bankietowych. W trakcie prowadzonych zajęć przekazuje wiedzę z zakresu technologii przygotowania deserów, łączenia smaków, pracy z musami, kremami i wkładami oraz estetyki wykończenia produktu.

Specjalizuje się w przygotowaniu monoporcji cukierniczych z wykorzystaniem klasycznych i nowoczesnych technik, w tym pracy z formami silikonowymi, glazurą oraz dekoracją. Tworzy desery przeznaczone do sprzedaży, cateringu oraz oferty premium.

Ukończyła liczne szkolenia kulinarne w Polsce i za granicą, obejmujące przygotowanie deserów oraz wykorzystanie nowoczesnych technik cukierniczych.

Posiada doświadczenie w opracowywaniu i wdrażaniu oferty deserowej w działalności gastronomicznej, z uwzględnieniem powtarzalności produktu, estetyki oraz organizacji pracy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Scenariusz szkolenia

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych,

W ramach walidacji prowadzony jest elektroniczny test generujący automatycznie wyniki.

Podstawa do zwolnienia z usługi z VAT: art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o VAT oraz paragraf 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z 20

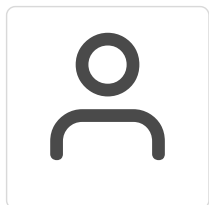
grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku.

Wszelkie materiały (teksty, grafiki, zdjęcia itp.) przedstawione w niniejszej Karcie usługi są objęte prawem autorskim i podlegają ochronie na mocy „Ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych” z dnia 4 lutego 1994 r. (t.j. Dz.U. 2022 poz. 2509). Kopiowanie, przetwarzanie, rozpowszechnianie tych materiałów w całości lub w części bez zgody Akademia Rozwoju Agata Wójcik jest zabronione.

Adres

os. Osiedle XX-lecia II RP 6
34-350 Węgierska Górka
woj. śląskie

Kontakt



Agata Wójcik

E-mail biuro@twojrozwoj.com

Telefon (+48) 609 499 941