



Akademia Rozwoju  
Agata Wójcik

★★★★★ 4,7 / 5

341 ocen

## Nowoczesne monoporcje cukiernicze – produkcja, dekoracja

Numer usługi 2026/03/30/161889/3448517

📍 Węgierska Górka

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 14:00 h

📅 08.06.2026 do 08.06.2026

2 625,00 PLN brutto

2 625,00 PLN netto

187,50 PLN brutto/h

187,50 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	07-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	14
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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)  przyporządkowuje działania do właściwego etapu	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie  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 pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 8</b> Wprowadzenie do monoporcji	Maria Ożga	08-06-2026	08:00	09:30	01:30
<b>2 z 8</b> Przerwa	Maria Ożga	08-06-2026	09:30	09:45	00:15
<b>3 z 8</b> Bazy i elementy składowe monoporcji	Maria Ożga	08-06-2026	09:45	12:30	02:45
<b>4 z 8</b> Kremy i musy	Maria Ożga	08-06-2026	12:30	13:30	01:00
<b>5 z 8</b> Przerwa obiadowa	Maria Ożga	08-06-2026	13:30	14:30	01:00
<b>6 z 8</b> Składanie monoporcji	Maria Ożga	08-06-2026	14:30	16:00	01:30
<b>7 z 8</b> Dekoracja i wykończenie	Maria Ożga	08-06-2026	16:00	17:30	01:30
<b>8 z 8</b> walidacja	-	08-06-2026	17:30	18:30	01:00

## Cennik

### Cennik

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

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Maria Oźga

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](mailto:biuro@twojrozwoj.com)

**Telefon** (+48) 609 499 941