



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna  
★★★★★ 4,9 / 5  
200 ocen

## Szkolenie cukiernicze - MONOPORCJE

Numer usługi 2026/03/31/27524/3450914

📍 Lublin  
🏠 Usługa szkoleniowa  
📄 stacjonarna  
🕒 22:00 h  
📅 03.07.2026 do 04.07.2026

3 075,00 PLN brutto  
2 500,00 PLN netto  
139,77 PLN brutto/h  
113,64 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Cukiernicy, piekarze, kucharze, a także wszyscy, którzy chcą nabyć umiejętność tworzenia nowoczesnych deserów w formie monoporcji.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	02-07-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	22
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do wykonywania samodzielnie nowoczesnych sztukowych ciastek- monoporcji, ich składania, dekorowania i odpowiedniej ekspozycji w witrynie.

### Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje deserów-monoporcji i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta.</p> <p>Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje drobnych deserów tak zwanych monoporcji, wypieka je i odpowiednio dekoruje i aranżuje słodki stół.</p>	<p>Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów deserów-monoporcji.</p> <p>Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich deserów - monoporcji na słodki stół.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p><b>KOMPETENCJE SPOLECZNE:</b> ustala cele i priorytety w działaniu.</p>	<p>Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

## 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

**MONOPORCJE - każda z nich stanowi osobny deser, a zestawione ze sobą można wykorzystać do stworzenia kompozycji słodkiego stołu.**

Różnorodne formy, kształty i kompozycje smakowe na pewno Was zaskoczą i pozwolą wam wykorzystać te inspiracje w pracy zawodowej.

Dzięki temu będziecie mogli zabłysnąć i pozytywnie zaskoczyć swoich klientów.

Wykonacie nowoczesne monoporcje, tartaletki, tysiące wiele innych różnorodnych aplikacji.

**DLACZEGO WARTO WZIĄĆ UDZIAŁ W TYM SZKOLENIU Z MONOPORCJI?**

- Kursanci dostają specjalnie przygotowane skrypty ze wszystkimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz piękne **fartuszki**, które również zabieracie ze sobą po szkoleniu do domu lub do pracy.
- Nowy autorski program szkolenia - zupełnie nowa odsłona i nowe aplikacje.
- Szkolenie w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia ma charakter warsztatowy.
- Podczas szkolenia każdy uczestnik uczestniczy czynnie w wykonywaniu i wypieku tych wszystkich monoporcji i deserów, ich dekoracji oraz **zabiera je do domu**.
- Wszyscy kursanci wrócą po szkoleniu ze słodkim upominkiem.
- Uczestnicy po zakończeniu dostają **certyfikat** ukończenia szkolenia.

#### Wykonacie aż 8 różnych monoporcji o smakach:

1. Matcha – Wiśnia – Tonka (mono)
2. Czarny Sezam – Cytrusy – Trawa Cytrynowa (mono)
3. Czekolada – Pekan – Malina (tarta)
4. Pate a Choux – Orzech Laskowy – Karmel – Owoce Leśne
5. Jogurt – Brzoskwinia – Estragon (mono)
6. Kokos – Papaja – Marakuja (mono)
7. Czekolada – Kawa – Porzeczka – Rum (mono)
8. Tarta Cytrynowa

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych od 8:00 do 16:15- 11h dziennie.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów - monoporcji. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia. Warunkiem nabycia kwalifikacji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Pracownia spełnia wymogi i potrzeby do pracy z monoporcjami (odpowiednio niska temperatura, odpowiednie blaty robocze, piec konwekcyjno-parowy oraz zamrażarka szokowa).

Pracownia wyposażona w materiały niezbędne do prezentacji multimedialnej (rzutnik, ekran, komputer).

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji monoporcji.

Ostatecznym potwierdzeniem jego kompetencji i nabytych umiejętności jest końcowa prezentacja własnoręcznie wykonanych produktów: wszystkich monoporcji oraz ich dekoracji.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt -monoprjcje do oferty swojej firmy.

**Jakub Janiuk**-prowadzący to szkolenie, posiada doświadczenie w pracy z osobami, które dopiero stawiają pierwsze kroki w zawodzie lub są amatorami i pasjonatami pieczenia ciast, ciasteczek i tortów.

Przed rozpoczęciem usługi każdy z uczestników przedstawia się i prezentuje poziom, jaki posiada, co do tej pory robił, jakie ma potrzeby i czego oczekuje, co pozwala trenerowi dostosować usługę do poziomu całej grupy.

Minimalna liczba uczestników z jednego zakładu pracy - to jedna osoba, która po usłudze będzie w stanie przekazać współpracownikom, receptury oraz nabytą wiedzę współpracownikom lub podwładnym.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 12

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>1 z 12</b> Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO. Omówienie planu szkolenia, zapoznanie z uczestnikami.</p>	Jakub Janiuk	03-07-2026	08:00	08:30	00:30
<p><b>2 z 12</b> Omówienie zastosowania i znaczenia MONOPORCJI w nowoczesnym cukiernictwie.</p>	Jakub Janiuk	03-07-2026	08:30	09:00	00:30
<p><b>3 z 12</b> Przygotowanie różnego rodzaju ciast na spody monoporcji</p>	Jakub Janiuk	03-07-2026	09:00	12:15	03:15
<p><b>4 z 12</b> Przygotowanie kremów, nadzień, żelek i polew</p>	Jakub Janiuk	03-07-2026	12:15	14:15	02:00
<p><b>5 z 12</b> Wykonanie ciast kruchych i biszkoptów</p>	Jakub Janiuk	03-07-2026	14:15	16:15	02:00
<p><b>6 z 12</b> Przywitanie, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania itd.</p>	Jakub Janiuk	04-07-2026	08:00	08:30	00:30
<p><b>7 z 12</b> Przygotowanie dekoracji</p>	Jakub Janiuk	04-07-2026	08:30	10:00	01:30
<p><b>8 z 12</b> Składanie wszystkich monoporcji klasycznych</p>	Jakub Janiuk	04-07-2026	10:00	12:00	02:00
<p><b>9 z 12</b> Dekoracje czekoladowe - jak pracować z czekoladą</p>	Jakub Janiuk	04-07-2026	12:00	14:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 12 Dekorowanie deserów-monoporcji klasycznych, prezentacja końcowa	Jakub Janiuk	04-07-2026	14:00	15:30	01:30
11 z 12 Zakończenie szkolenia, wręczenie certyfikatów, pytania	Jakub Janiuk	04-07-2026	15:30	16:00	00:30
12 z 12 Walidacja szkolenia	-	04-07-2026	16:00	16:15	00:15

## Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	139,77 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,64 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Jakub Janiuk

Jakub Janiuk – Technolog marki Debic, cukiernik od 12 lat – z zamiłowania i z zawodu. Doświadczenie cukiernicze zdobywał przez 8 lat w Cukierni Czekoladowy oraz na wielu szkoleniach oraz konkursach cukierniczych i lodziarskich. Tegoroczny finalista Polskich Eliminacji do World Chocolate Masters. Zdolny i ambitny, szkolił się u wielu światowej klasy cukierników min. Frank Hassnoot, Andrey Dubovik, Ramon Morato, Michał Iwaniuk, Patryk Szczepański, Maciej Wiśniewski, Sławomir Korczak. W swoich deserach kieruje się minimalizmem i naturalnością. Uwielbia kontakt i pracę z ludźmi – świetnie potrafi przekazywać wiedzę i umiejętności.

Jakub regularnie bierze udział w wielu kursach i konkursach cukierniczych w Polsce i za granicą, dzięki czemu ciągle rozwija technikę cukierniczą i zdolności artystyczne.

Jakub jest również absolwentem wielu szkoleń w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

## Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 12to osobowej.

Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15 - 11h w godzinach dydaktycznych.

UWAGI !

1. Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników-, usługa jest wówczas wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
2. Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
3. Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
4. Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
5. 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,

# Adres

ul. Wojciechowska 3

20-445 Lublin

woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały, Surowce, Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje, Fartuch z logo szkoły na własność, Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia. Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania

nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**ANNA NOWAK**

**E-mail** [studio@kucia.com.pl](mailto:studio@kucia.com.pl)

**Telefon** (+48) 690 213 307