



Profesjonalne szkolenie cukiernicze - nowoczesne monodesery w duchu less waste.

Numer usługi 2026/04/23/197804/3508405

5 904,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

BIZNESMEN.TV

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

78 ocen

📍 Bonikowo

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 32:00 h

📅 10.07.2026 do 12.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

- pracownicy branży gastronomicznej i cukierniczej – w tym cukiernicy, kucharze i dekoratorzy deserów
- osoby zaangażowane w organizację wydarzeń i catering
- pracownicy kawiarni, cukierni oraz firm gastronomicznych
- pasjonaci cukiernictwa, którzy chcą nabyć lub rozwijać swoje umiejętności w branży gastronomicznej
- osoby planujące wprowadzić do swojej oferty nowoczesne monoporcje
- osoby, które chcą nauczyć się tworzyć efektowne, smaczne i nowoczesne monodesery zgodnie z zasadami less waste

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

09-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

32

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 uczestnika do samodzielnego wykonania nowoczesnych monodeserów, z uwzględnieniem nowoczesnych technik cukierniczych i zasad estetyki. Uczestnicy uczą się tworzyć monoporcje, poznają zasady komponowania połączeń smakowych, techniki dekoracji oraz podstawy fotografii kulinarnej, aby odpowiednio zaprezentować swój produkt. Uczestnicy poznają także zasady less waste, które mogą zastosować w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rodzaje deserów	Charakteryzuje monodesery i torty musowe	Test teoretyczny
Rozróżnia składniki	Identyfikuje składniki w monodeserach	Test teoretyczny
Tworzy koncepcję monodeserów z uwzględnieniem estetyki, ergonomii i zasad less waste	Opracowuje koncepcję deseru zgodnie z zasadami less waste	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje sezonowość produktów (lokalni producenci, krótszy łańcuch dostaw)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje lokalnych dostawców (ograniczenie transportu i opakowań)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje resztki papieru opłatkowego do dekoracji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje okruchy biszkoptowe do produkcji cake pops	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje pozostałe białka/żółtka w kolejnych recepturach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Ponownie wykorzystuje formy silikonowe i narzędzia w różnych etapach produkcji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wdraża zasadę 5R (Refuse, Reduce, Reuse, Recycle, Rot)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Dobiera surowce i techniki do produkcji nowoczesnych deserów musowych	Przygotowuje listę składników i technik z uzasadnieniem wyboru	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykonuje nowoczesne formy monodeserów	Poprawnie przygotowuje i wykańcza desery zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje dekoracje zgodne z założeniami estetycznymi	Stosuje techniki dekoracyjne z wykorzystaniem czekolady, masy cukrowej i papieru waflowego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Planuje harmonogram produkcji i ekspozycji wykonanych deserów	Planuje harmonogram produkcji i ekspozycji wykonanych deserów i opracowuje plan prezentacji produktów	Test teoretyczny
Stosuje zasady zrównoważonego rozwoju i less waste w procesie produkcji	Wskazuje konkretne rozwiązania ekologiczne i organizacyjne	Test teoretyczny
Efektywnie współpracuje w zespole gastronomicznym	Komunikuje się jasno, dzieli obowiązki, wspiera zespół, stosuje się do procedur i zasad bezpieczeństwa pracy	Test teoretyczny
Wymienia składniki deserów	Wskazuje składniki monodeserów	Test teoretyczny

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

Moduł I. Wprowadzenie do nowoczesnych mono deserów - teoria

- charakterystyka mono deserów
- omówienie składników, dobór surowców i technik w produkcji deserów musowych
- planowanie harmonogramu produkcji i organizacji pracy, zasady BHP
- omówienie zasad efektywnej współpracy w zespole gastronomicznym

Moduł II. Koncepcja i projektowanie deserów, omówienie zasad less waste - teoria

- opracowanie koncepcji deseru zgodnie z zasadami less waste
- wykorzystanie sezonowości produktów i wykorzystanie lokalnych dostawców
- wykorzystanie pozostałości produkcyjnych w kolejnych etapach produkcji
- praktyczne wdrażanie zasad 5R: Refuse, Reduce, Reuse, Recycle, Rot

Moduł III. Przygotowanie półproduktów do deserów - praktyka

- przygotowanie surowców do wytworzenia półproduktów
- przygotowanie insertów, biszkoptów, prażynek

Moduł IV. Przygotowanie deserów - praktyka

- przygotowanie listy składników i technik do produkcji nowoczesnych deserów musowych
- wykonanie nowoczesnych form monodeserów
- przygotowanie mas, musów i elementów deserowych

Moduł V. Dekoracja deserów - praktyka

- poprawne wykończenie deserów zgodnie z recepturą
- stosowanie technik dekoracyjnych z użyciem czekolady, masy cukrowej i papieru waflowego
- zasady estetyki i ekspozycji deserów

Moduł VI. Prezentacja gotowych deserów - praktyka

- komponowanie ekspozycji gotowych deserów

Moduł VII. Egzamin wewnętrzny

INFORMACJE DODATKOWE

Szkolenie 32 godzin dydaktycznych.

Przerwy wliczone są w czas trwania usługi.

Szkolenie zawiera 23 i 1/3 godzin dydaktycznych praktyki, 4 godziny dydaktyczne teorii.

SPRAWDZENIE OBECNOŚCI UCZESTNIKÓW

Obecność uczestników potwierdzana jest poprzez podpis na liście obecności.

WARUNKI TECHNICZNE I ORGANIZACYJNE

Zajęcia odbywają się w profesjonalnie przygotowanej, wyposażonej sali szkoleniowej.

Ćwiczenia praktyczne

Kursanci pracują w dwu, trzy lub czteroosobowych grupach. Na każdą grupę przydzielone jest jedno stanowisko wyposażone w sprzęt kuchenny wraz z surowcami. Metody interaktywne; prezentacja, dyskusja w grupie.

KOMPETENCJE I UMIEJĘTNOŚCI:

- Świadomość i szacunek dla środowiska
- Planowanie pracy
- Tworzenie receptur
- Redukcja i zarządzanie odpadami
- Przygotowanie monodeserów
- Dekorowanie i przygotowanie ekspozycji monodeserów
- Umiejętność pracy zespołowej

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 19

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Moduł I. Wprowadzenie do nowoczesnych monodeserów – teoria	Maria Magdalena Olejniczak	10-07-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 19 Moduł II. Koncepcja i projektowanie deserów, omówienie zasad less waste – teoria	Maria Magdalena Olejniczak	10-07-2026	10:30	12:00	01:30
3 z 19 Przerwa	Maria Magdalena Olejniczak	10-07-2026	12:00	12:15	00:15
4 z 19 Moduł III. Przygotowanie półproduktów do deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	10-07-2026	12:15	14:15	02:00
5 z 19 Przerwa	Maria Magdalena Olejniczak	10-07-2026	14:15	15:00	00:45
6 z 19 Moduł IV. Przygotowanie deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	10-07-2026	15:00	17:00	02:00
7 z 19 Moduł IV. Przygotowanie deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	11-07-2026	09:00	10:30	01:30
8 z 19 Moduł V. Dekoracja deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	11-07-2026	10:30	12:00	01:30
9 z 19 Przerwa	Maria Magdalena Olejniczak	11-07-2026	12:00	12:15	00:15
10 z 19 Moduł V. Dekoracja deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	11-07-2026	12:15	14:15	02:00
11 z 19 Przerwa	Maria Magdalena Olejniczak	11-07-2026	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 19 Moduł V. Dekoracja deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	11-07-2026	15:00	17:00	02:00
13 z 19 Moduł V. Dekoracja deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	12-07-2026	09:00	12:00	03:00
14 z 19 Przerwa	Maria Magdalena Olejniczak	12-07-2026	12:00	12:15	00:15
15 z 19 Moduł V. Dekoracja deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	12-07-2026	12:15	13:15	01:00
16 z 19 Moduł VI. Prezentacja gotowych deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	12-07-2026	13:15	14:15	01:00
17 z 19 Przerwa	Maria Magdalena Olejniczak	12-07-2026	14:15	15:00	00:45
18 z 19 Moduł VI. Prezentacja gotowych deserów - praktyka	Maria Magdalena Olejniczak	12-07-2026	15:00	16:30	01:30
19 z 19 Moduł VI. Egzamin wewnętrzny	-	12-07-2026	16:30	17:00	00:30

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	5 904,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
--	--------------

Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
---------------------------	------------

Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
--------------------------	------------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maria Magdalena Olejniczak

Cukierniczka z 15-letnim doświadczeniem, która obecnie zajmuje stanowisko kierowniczk w renomowanej i cenionej pracowni cukierniczej. Specjalizuje się w tworzeniu nowoczesnych deserów, tortów artystycznych, figurek z masy cukrowej oraz wyrobów czekoladowych. Łączy tradycyjne receptury z nowoczesnym podejściem do cukiernictwa i zrównoważonego rozwoju. Stale poszerza swoje umiejętności, uczestnicząc w kursach i szkoleniach oraz poprzez samokształcenie i codzienne stawianie nowych wyzwań w swojej karierze zawodowej.

Od 2023 roku w ramach praktyk zawodowych, w pracowni cukierniczej, bezpośrednio odpowiada za naukę zawodu cukiernika osoby ze szkół średnich i zawodowych. Od grudnia 2025 przeprowadziła ponad 60 godzin dydaktycznych usług rozwojowych w formie szkoleń i warsztatów w zakresie nauki tworzenia monodeserów z wykorzystaniem zasady less waste dla osób indywidualnych. W latach 2022 - 2024 uczestniczyła w kilku szkoleniach w zakresie cukiernictwa i tworzenia monodeserów. Ostatnia aktualizacja wiedzy w obszarze cukiernictwa była w 2024 roku. Doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat temu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- niezbędne narzędzia
- niezbędne surowce i produkty

Informacje dodatkowe

Walidację usługi przeprowadza Łukasz Kiciński.

Frekwencja min 80 %.

Podstawy prawne zwolnienia z VAT:

1. Rozporządzenie Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. paragraf 3 ust 1 pkt.14. Zwalnia się od podatku usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70 % ze środków publicznych oraz świadczenie usług i dostawę towarów ściśle z tymi usługami związane.

Adres

ul. Parkowa 5
64-000 Bonikowo
woj. wielkopolskie

Kontakt



KAMIL KAROLCZYK

E-mail karolczyk.kamil@gmail.com

Telefon (+48) 795 520 051