

**Monodesery 1.0 - szkolenie**

Numer usługi 2026/05/04/184311/3534865

1 900,00 PLN brutto

1 544,72 PLN netto

158,33 PLN brutto/h

128,73 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

126 ocen

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 12:00 h

📅 07.09.2026 do 07.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• 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.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	06-09-2026
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 „Monodesery 1.0 – szkolenie” PRZYGOTOWUJE do samodzielnego projektowania i wykonywania nowoczesnych wyrobów cukierniczych w formie butikowych ciastek i monoporcji, przy wykorzystaniu technologii pól lustrzanych, musów, kremów oraz zaawansowanych technik żelowania i stabilizacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje podstawowe techniki stosowane w monodeserach.	Wyjaśnia proces krystalizacji czekolady w kontekście stabilizacji kremów i musów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera odpowiedni środek żelujący (pektyna NH, żelatyna, agar) w zależności od pożądanej tekstury insertu owocowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wyjaśnia zastosowanie ciasta parzonego, kruchego i jaconde w cukiernictwie.	Charakteryzuje rolę glutenu i jaj w strukturze ciasta parzonego (ptysiowego) podczas procesu wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Porównuje właściwości biszkoptu dacquoise z klasycznym genoise pod kątem chłonności wilgoci z musu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje pięć kompozycji deserowych krok po kroku.	Przygotowuje wielowarstwowe wnętrza deseru (insert), zachowując czystość smaków i separację tekstur.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Formuje powtarzalne porcje deserów, zachowując spójność wizualną całej partii produkcyjnej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracyjne i glazurowania.	Aplikuje polewę lustrzaną na zamrożony deser w sposób zapewniający gładką taflę bez pęcherzyków powietrza.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dekoracje z czekolady, izomaltu lub papieru waflowego zgodnie z estetyką butikową.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Planuje harmonogram prac z uwzględnieniem czasu potrzebnego na żelowanie, mrożenie i stabilizację poszczególnych warstw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje merytorycznie stanowisko pracy (mise en place), grupując surowce i narzędzia według etapów produkcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje swoją pracę przy wieloetapowych recepturach.		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Współpracuje podczas warsztatów z innymi uczestnikami.	Reaguje na potrzeby zespołu, oferując wsparcie przy czynnościach wymagających pracy dwuosobowej (np. stabilne przekładanie dużych tortów).	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Usługa „Monodesery 1.0 – szkolenie” PRZYGOTOWUJE do samodzielnego projektowania i wykonywania nowoczesnych wyrobów cukierniczych w formie butikowych ciastek i monoporcji, przy wykorzystaniu technologii polew lustrzanych, musów, kremów oraz zaawansowanych technik żelowania i stabilizacji.

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:

Moduł 1. Wprowadzenie do monodeserów i technologii cukierniczej

- Czym jest monoporcja i butikowe ciasteczko.
- Podstawy technologii: polewa lustrzana, środki żelujące, mus vs. cremeux.
- Krem chantilly jako baza do różnych kremów.

Moduł 2. Warsztat praktyczny – ciasta i kremy bazowe

- Ciasto parzone i kruche – zasady przygotowania.
- Beza włoska – stabilizacja i wykorzystanie w deserach.
- Krem bawarski i ganache – różnice i zastosowanie.

Moduł 3. Kompozycje deserowe – część I

- Płyty egzotyczne (pâte à choux, kruszonka, cremeux mango, chantilly).
- Tarta cytrynowa (ciasto kruche, krem cytrynowy, beza).

Moduł 4. Kompozycje deserowe – część II

- Czarny Las (brownie bezglutenowe, konfitura wiśniowa, krem bawarski, polewa rocher z nibsami).
- Monoporcja Orzech Laskowy (financier, ganache orzechowy, mus orzechowy, rocher mleczna czekolada).
- Ciasto Opera (biszkopt jaconde, krem maślan, ganache, glazura extra brut).

Moduł 5. Prezentacja i podsumowanie

- Wykończenie i aranżacja deserów.
- Degustacja i analiza smaków.
- Wręczenie certyfikatów i zakończenie szkolenia.

Walidacja efektów

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Uczestnicy mają obowiązek uczestniczenia w minimum 80% zajęć, aby osiągnąć założone efekty uczenia się i podjąć do procesu walidacji"

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 stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Szkolenie ma charakter praktyczny i odbywa się w profesjonalnie wyposażonej pracowni cukierniczej.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko gdzie wykonuje zadania praktyczne.

Organizator zapewnia pełen asortyment surowców (czekolady premium, purée owocowe, pektyny, żelatyny, barwniki, kwiaty żywe) oraz elementy konstrukcyjne (podkłady o różnych średnicach, wsporniki drewniane/plastikowe).

Każdy uczestnik otrzymuje odzież ochronną (fartuch jednorazowy lub bawełniany, czepek/furażerkę). Stanowiska są wyposażone w środki do dezynfekcji rąk i powierzchni

Walidacja efektów uczenia się odbywa się poprzez **obserwację w warunkach symulowanych**, podczas której trener ocenia poprawność wykonywanych czynności praktycznych oraz sprawność manualną uczestnika na podstawie przygotowanego arkusza obserwacji.

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

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie teoretyczne: Monodesery czym są i czy muszą być mrożone/podstawowe zagadnienia z technologii cukiernictwa	Krzysztof Ilnicki	07-09-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 8 Odpiek spodów do deserów ciasto kruche,brownie,jaconde ciasto parzone	Krzysztof Ilnicki	07-09-2026	10:30	11:30	01:00
3 z 8 Wykonanie nadzień: konfitury owocowe, ganache, sosy owocowe, kremy owocowe	Krzysztof Ilnicki	07-09-2026	11:30	12:30	01:00
4 z 8 Wykonanie musów i kremów: mus orzechowy, krem maślany, krem bawarski	Krzysztof Ilnicki	07-09-2026	12:30	14:00	01:30
5 z 8 Deser montaż: Ptyś egzotyczny, monoporcja czarny las, monoporcja orzech , tarta cytrynowa, laskoway, składanie ciasto opera	Krzysztof Ilnicki	07-09-2026	14:00	15:30	01:30
6 z 8 Wykonanie polew i oblewanie deserów	Krzysztof Ilnicki	07-09-2026	15:30	16:30	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Temperowanie czekolady i wykonanie prostych dekoracji	Krzysztof Ilnicki	07-09-2026	16:30	17:30	01:00
8 z 8 Walidacja	-	07-09-2026	17:30	18:00	00:30

Cennik

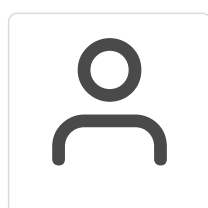
Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na 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	1 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 544,72 PLN
Koszt osobogodziny brutto	158,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	128,73 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Ilnicki

Wybitny mistrz polskiej sceny cukierniczej, absolwent Thames Valley University w Londynie na kierunku Międzynarodowych Sztuk Kulinarnych. Jako pierwszy Polak został uhonorowany prestiżowym tytułem Prix au Chef Pâtissier przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną AIG.

W ostatnich latach, w 2018 i 2022 roku, pełnił rolę jurora na mistrzostwach świata World Chocolate

Masters w Paryżu – największym i najbardziej prestiżowym wydarzeniu branżowym na świecie. Od 2022 roku jest właścicielem autorskiej cukierni UMAM w Gdańsku, która szybko zdobywa uznanie za innowacyjne podejście do cukiernictwa i najwyższą jakość produktów.

Krzysztof jest również rozpoznawalną postacią medialną – wielokrotnie występował w telewizji, m.in. jako juror we wszystkich sześciu edycjach programu Bake-Off – Ale ciacho oraz jako gościnny juror i prowadzący masterclass w programie Masterchef TVN. Od 2022 roku prowadzi autorski kanał na YouTube o tematyce lifestylowo-cukierniczej, aktywnie rozwijając także swoje profile na Facebooku i Instagramie, gdzie dzieli się swoją wiedzą i pasją z szeroką publicznością.

Jego doświadczenie i osiągnięcia z ostatnich pięciu lat świadczą o jego pozycji jako jednego z czołowych ekspertów cukiernictwa w Polsce, a także inspirują uczestników szkoleń do zdobywania nowych umiejętności i rozwijania kreatywności w tej dziedzinie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

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.

Zwolnienie z VAT: **Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. § 3 ust. 1 pkt 14**

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. losowych lub organizacyjnych) harmonogram szkolenia może ulec nieznacznej zmianie. Wszystkie zmiany będą przekazywane Operatorowi.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w projekcie PSF, FERS ani innym programie regionalnym oraz przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz kosztów środków trwałych przekazywanych uczestnikom projektu.

Adres

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

Kontakt



MARTA RIETZ

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487