



Monodesery 2.0 - szkolenie

Numer usługi 2026/05/04/184311/3534868

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

102 oceny

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 28.09.2026 do 28.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczejOsoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczejPracownicy cukierni, kawiarni, gastronomiiPasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętnościUsługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do KarieryUsługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	27-09-2026
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 przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia butikowych ciasteczek i monoporcji w nowoczesnej formie, z zastosowaniem różnych technik cukierniczych, takich jak praca z musami, glazurami, żelami i klasycznymi

kremami. Uczestnik zdobędzie wiedzę na temat struktury deserów, ich warstwowości, konsystencji oraz zasad łączenia smaków i tekstur.

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.	<p>Charakteryzuje rolę glutenu i jaj w strukturze ciasta parzonego (ptysiowego) podczas procesu wypieku.</p> <p>Porównuje właściwości biszkoptu dacquoise z klasycznym genoise pod kątem chłonności wilgoci z musu.</p>
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
Organizuje swoją pracę przy wieloetapowych recepturach.	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
	Współpracuje podczas warsztatów z innymi uczestnikami.	Reaguje na potrzeby zespołu, oferując wsparcie przy czynnościach wymagających pracy dwuosobowej (np. stabilne przekładanie dużych tortów).

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 przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia butikowych ciasteczek i monoporcji w nowoczesnej formie, z zastosowaniem różnych technik cukierniczych, takich jak praca z musami, glazurami, żelami i klasycznymi kremami. Uczestnik zdobędzie wiedzę na temat struktury deserów, ich warstwowości, konsystencji oraz zasad łączenia smaków i tekstur.

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:

1. Poznanie butikowych ciasteczek/monodeserów

- monoporcja czym jest ciastko w polewie lustrzanej i polewie twardej

- deser w słoiku jako forma monoporcji

- karmel jak go zrobić i jak stabilizować tłuszczem

- jak z klasycznego kremu wyjść na kilka innych receptur

2. Technologia cukiernictwa

- czym jest polewa lustrzana i twarda

- środki żelujące jakie i do czego użyć

- musy/cremeux różnica w konsystencji

- klasyczne kremy cukiernicze, jak jeden wychodzi z drugiego

Wykonanie 5 kompozycji ciast krok po kroku

1. Pomarańcza – wanilia - dacquoise pomarańczowy/konitura pomarańczowa/krem budyniowy

pomarańczowy/ mus pomarańcza/wanilia/ganache

2. Czekolada – rum- dacquoise kakaowy/krem czekolada-rum/mus czekoladowy/glazura kakaowa

3. Owoce leśne – biała czekolada - ciastko kruche malinowe/konfitura owoce leśne/cremeux owoce

leśne/mus biała czekolada/polewa twarda

4. Mango – limonka- genoise/curd limonka/mus mango-limonka/glazura mango/ka dekoracyjna

5. Paris brest - ciasto parzone/słony karmel/krem słony karmel. Polewa twarda/krem chantilly

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. krem i mus czekoladowy

2. curd limonka, mus mango-limonka i glazura mango

3. kruche ciastko malinowe, konfitura, cremeux owoce leśne

4. mus z białej czekolady, polewa twarda

5. mus pomarańczowy, krem budyniowy

Walidacja efektów

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

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 są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
-------------------	------------	-----------------------	---------------------	---------------------	---------------

Brak wyników.

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	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 gościnnie 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.

Usługa jest zwolniona z podatku VAT na podstawie **Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14**

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

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

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