



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 083 oceny

## MONOPORCJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/05/06/17498/3542149

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 07.09.2026 do 15.09.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

175,00 PLN brutto/h

175,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą nauczyć się tworzenia eleganckich, nowoczesnych deserów w formie monoporcji. Grupą docelową szkolenia będą: Cukiernicy i pastry chefowie, Szefowie kuchni i kucharze, Właściciele cukierni, kawiarni i pracownicy branży gastronomicznej, Pracownicy firm cateringowych, Pasjonaci cukiernictwa i osoby planujące otwarcie własnej działalności.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

**Minimalna liczba uczestników**

2

**Maksymalna liczba uczestników**

12

**Data zakończenia rekrutacji**

01-09-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**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 uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych monoporcji poprzez opanowanie technik cukierniczych niezbędnych do projektowania, wykonania i dekorowania indywidualnych deserów. Uczestnicy rozwijają umiejętności w zakresie łączenia smaków, tekstur i aromatów, pracy z formami i masami cukierniczymi oraz tworzenia estetycznych, stabilnych i spójnych kompozycji zgodnych ze współczesnymi trendami cukierniczymi.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia budowę anatomiczną i właściwości materiałów użytych w monoporcjach deserowych	Wymienia składniki monoporcji i opisuje ich rolę w strukturze deseru	Test teoretyczny
	Charakteryzuje różnice między masami użytymi do poszczególnych warstw deseru	Test teoretyczny
Wyjaśnia procesy fizykochemiczne zachodzące podczas przygotowania i magazynowania monoporcji	Opisuje zmiany strukturalne masy podczas chłodzenia i mrożenia	Test teoretyczny
	Wskazuje przyczyny problemów technologicznych takich jak segregacja mas lub utrata formy	Test teoretyczny
Charakteryzuje rodzaje narzędzi, form i urządzeń użytych w nowoczesnym cukiernictwie	Klasyfikuje formy i narzędzia według ich zastosowania w montażu monoporcji	Test teoretyczny
	Wyjaśnia wpływ doboru formy na efekt wizualny gotowego deseru	Test teoretyczny
Opisuje zasady doboru barwników, glazur i efektów wizualnych do monoporcji deserowych	Rozróżnia rodzaje glazur i metody ich aplikacji na powierzchnię deseru	Test teoretyczny
	Wyjaśnia znaczenie stabilności temperatury dla utrwalenia efektów wizualnych	Test teoretyczny
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii, higieny i bezpieczeństwa zawodowego	Przygotowuje narzędzia i materiały w logicznym porządku umożliwiającym efektywną pracę	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady czystości i dezynfekcji na wszystkich etapach przygotowania deseru	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje wszystkie etapy montażu monoporcji z uwzględnieniem powtarzalności i precyzji	Nakłada warstwy w równomiernej grubości, zachowując identyczną masę każdej porcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje odpowiedni czas schładzania między poszczególnymi warstwami	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dobiera odpowiednie rodzaje mas, kremów i składników do konkretnych celów projektowych	Wybiera receptury stabilne w odpowiednich warunkach przechowywania i podawania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uzasadnia dobór masy w oparciu o cechy fizykochemiczne składników	Obserwacja w warunkach symulowanych
Aplikuje efekty wizualne takie jak glazury, spraye i flokowanie z dbałością o estetykę	Wykonuje równomierne powłoki na powierzchni deseru bez wad i pęknięć	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dostosowuje technikę aplikacji do wybranego efektu wizualnego	Obserwacja w warunkach symulowanych
Prezentuje wysoką kulturę osobistą oraz odpowiedzialność zawodową podczas pracy	Utrzymuje estetykę stanowiska pracy i osobistą schludność przez cały czas	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykazuje zaangażowanie w wykonywanie pracy zgodnie z najwyższymi standardami	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zarządza czasem pracy w sposób planowy, realizując zadania w wyznaczonych limitach	Organizuje sekwencję działań w taki sposób, aby zakończyć projekt w przewidzianym terminie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykazuje zdolność do współpracy w zespole bez spowolnienia procesu pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje się w sposób jasny i konstruktywny, zgłaszając problemy techniczne	Opisuje problemy techniczne w zrozumiały sposób, wskazując przyczynę zaobserwowaną	Test teoretyczny
	Prosi o wsparcie lub radę, gdy napotka trudności technologiczne	Test teoretyczny
Ocenia jakość wykonanej pracy i wprowadza działania usprawniające w przyszłych realizacjach	Identyfikuje błędy w wykonanym deserze i analizuje przyczyny ich powstania	Test teoretyczny
	Proponuje modyfikacje procesu pracy w celu uniknięcia powtórzenia się problemów	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

### Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/gccs-icvc/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/>

#### Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey

## Program

Szkolenie skierowane jest do osób związanych z branżą cukierniczą oraz pasjonatów, którzy chcą nauczyć się tworzenia eleganckich, nowoczesnych deserów w formie monoporcji. Grupą docelową szkolenia będą: Cukiernicy i pastry chefowie, Szefowie kuchni i kucharze, Właściciele cukierni, kawiarni i pracownicy branży gastronomicznej, Pracownicy firm cateringowych, Pasjonaci cukiernictwa i osoby planujące otwarcie własnej działalności.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników.

#### Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

#### Część praktyczna:

- 1) Przygotowanie podstaw monoporcji: Mango / cytryna / biała czekolada, Ciemna czekolada / pomarańcza / ziarna kakaowca
- 2) Przygotowanie podstaw monoporcji: Ser / figa / marakuja, Chałwa / wiśnia / biała czekolada
- 3) Przygotowanie podstaw monoporcji: Czekolada 70% / piernik/ śliwka, Wanilia / truskawka / mięta
- 4) Przygotowanie podstaw monoporcji Jogurt/ ananas/ pieprz
- 5) Wykonanie dekoracji na monoporcjach

Walidacja usługi. Walidacja prowadzona jest na zasadzie testu teoretycznego oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Podsumowanie szkolenia, zakończenie szkolenia.

**Czas oczekiwania na wynik walidacji oraz dokument certyfikacyjny wynosi do 8 dni roboczych od dnia egzaminu.**

#### **Warunki organizacyjne:**

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym, kuchennym oraz produktami niezbędnymi do wykonania zakresu szkolenia. Niezbędny sprzęt oraz produkty zapewnia usługodawca. Uczestnicy podzieleni są na grupy w trakcie części praktycznej ( 2-4 osobowe, w zależności od ilości osób). Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Usługa przygotowuje uczestników do samodzielnego tworzenia nowoczesnych monoporcji poprzez opanowanie technik cukierniczych niezbędnych do projektowania, wykonania i dekorowania indywidualnych deserów. Uczestnicy rozwijają umiejętności w zakresie łączenia smaków, tekstur i aromatów, pracy z formami i masami cukierniczymi oraz tworzenia estetycznych, stabilnych i spójnych kompozycji

zgodnych ze współczesnymi trendami cukierniczymi.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 23

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 23</b> Przywitanie, poznanie uczestników, omówienie celu szkolenia, organizacji stanowisk pracy i zasad BHP	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	09:00	09:15	00:15
<b>2 z 23</b> Omówienie harmonogramu u pracy oraz teoretyczny blok: nowoczesne zagadnienia cukiernicze związane z monoporcjami	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	09:15	10:00	00:45
<b>3 z 23</b> Dobieranie aromatów, zachowanie tekstur oraz tworzenie różnych połączeń smakowych w nowoczesnych monoporcjach	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	10:00	10:45	00:45
<b>4 z 23</b> -	Przerwa	-	07-09-2026	10:45	11:15	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>5 z 23</p> <p>Techniki dekoracji monoporcji oraz zasady zachowania kontrastu kolorystyczne go i spójności kompozycji deseru</p>	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	11:15	12:00	00:45
<p>6 z 23</p> <p>Przygotowanie podstaw monoporcji: mango, cytryna, biała czekolada oraz ciemna czekolada, pomarańcza i ziarna kakaowca</p>	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	12:00	12:45	00:45
<p>7 z 23</p> <p>Przygotowanie podstaw monoporcji: ser, figa, marakuja oraz chałwa, wiśnia i biała czekolada</p>	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	12:45	13:30	00:45
<p>8 z 23</p> <p>-</p>	Przerwa	-	07-09-2026	13:30	14:00	00:30
<p>9 z 23</p> <p>Przygotowanie podstaw monoporcji: czekolada 70%, piernik i śliwka oraz wanilia, truskawka i mięta</p>	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	14:00	15:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>10 z 23</p> <p>Przygotowanie podstaw monoporcji: jogurt, ananas i pieprz; praca z formami oraz stabilizacja elementów deseru</p>	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	15:00	16:00	01:00
<p>11 z 23</p> <p>Organizacja pracy w grupach 2-4 osobowych, kontrola wykonanych elementów, korekty technologiczne i omówienie efektów dnia</p>	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	16:00	16:45	00:45
<p>12 z 23</p> <p>Podsumowanie pierwszego dnia szkolenia i przygotowanie zadań do dalszego montażu oraz dekorowania monoporcji</p>	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	16:45	17:00	00:15
<p>13 z 23</p> <p>Omówienie planu drugiego dnia, analiza efektów pracy z dnia pierwszego oraz przypomnienie zasad pracy z monoporcjami</p>	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>14 z 23</p> Kontynuacja pracy praktycznej: dopracowanie podstaw, wkładów, tekstur i połączeń smakowych w przygotowanych monoporcjach	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	09:15	10:15	01:00
<p>15 z 23</p> Montaż monoporcji w formach, łączenie elementów deseru oraz kontrola stabilności i estetyki wykonania	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	10:15	10:45	00:30
<p>16 z 23</p> -	Przerwa	-	08-09-2026	10:45	11:15	00:30
<p>17 z 23</p> Wykonanie dekoracji na monoporcjach : dobór technik, kolorystyki, elementów ozdobnych i kontrastu wizualnego	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	11:15	12:15	01:00
<p>18 z 23</p> Praktyczne wykończenie deserów: glazury, elementy dekoracyjne, detale cukiernicze oraz kompozycja na gotowej monoporcji	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	12:15	13:15	01:00
<p>19 z 23</p> -	Przerwa	-	08-09-2026	13:15	13:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 23 Finalne dekorowanie monoporcji, zachowanie spójności serii deserów oraz przygotowanie i ekspozycji do oceny	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	13:45	14:45	01:00
21 z 23 Prezentacja wykonanych monoporcji, omówienie przechowywania, serwisu, transportu oraz zastosowania w cukierni i cateringu	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	14:45	15:30	00:45
22 z 23 Podsumowanie szkolenia, omówienie efektów pracy uczestników, rekomendacje do samodzielnej pracy i wręczenie certyfikatów	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	15:30	16:00	00:30
23 z 23 -	Walidacja	-	08-09-2026	16:00	17:00	01:00

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	2 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	2 800,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	175,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	175,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	50,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	50,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	170,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	170,00 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarą Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii SzeF Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w

Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Wykształcenie - wyższe pedagogiczne

Doświadczenie w branży cukierniczej zdobyte w okresie ostatnich 5 lat

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

### Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- **Czas oczekiwania na wynik walidacji oraz dokument certyfikacyjny wynosi do 8 dni roboczych od dnia egzaminu.**
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości  $\geq 70\%$  obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- dla osób z 100% dofinansowania stosuje się zwolnienie na podstawie Art. 43.1.29. a) c) ustawy o VAT;
- dla osób, które uzyskały dofinansowanie w wysokości  $\geq 70\%$  stosuje się zwolnienie na podstawie §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW.

## Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**ALICJA LENTAS**

**E-mail** ala.lentas@gmail.com

**Telefon** (+48) 579 078 063