



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 083 oceny

MONOPORCJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/05/28/17498/3592713

- 📍 Radzionków
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 11.07.2026 do 20.07.2026

2 880,00 PLN brutto
2 880,00 PLN netto
180,00 PLN brutto/h
180,00 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. Szkolenie jest odpowiednie dla osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "PROJEKTOWANIE I WYKONYWANIE NOWOCZESNYCH MONOPORCJI DESEROWYCH".
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	03-07-2026
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
Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze związane z tworzeniem monoporcji.	Omawia techniki wykorzystywane współcześnie w produkcji monoporcji.	Test teoretyczny
	Wskazuje różnice między tradycyjnymi a nowoczesnymi metodami deserowymi.	Test teoretyczny
	Wyjaśnia znaczenie estetyki, tekstury i stabilności w monoporcjach.	Test teoretyczny
Rozróżnia metody dobierania aromatów, tekstur i połączeń smakowych w monoporcjach.	Wskazuje zasady tworzenia harmonijnych kompozycji smakowych.	Test teoretyczny
	Opisuje techniki wzmacniania i równoważenia aromatów.	Test teoretyczny
	Klasyfikuje tekstury i opisuje ich wpływ na finalny wyrób.	Test teoretyczny
Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zasady zachowania kontrastu kolorystycznego.	Opisuje techniki dekoracji stosowane w nowoczesnym cukiernictwie.	Test teoretyczny
	Wskazuje zasady budowania atrakcyjnej wizualnie kompozycji.	Test teoretyczny
	Wyjaśnia znaczenie kontrastu w prezentacji monoporcji.	Test teoretyczny
Przygotowuje bazy monoporcji z wykorzystaniem nowoczesnych technik cukierniczych. Tworzy samodzielnie monoporcje o spójnej strukturze i powtarzalnej jakości.	Wykonuje bazy monoporcji zgodnie z przedstawioną recepturą.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera metody obróbki (pieczenie, mrożenie, ubijanie, mieszanie).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Utrzymuje prawidłową konsystencję i strukturę mas cukierniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Odtwarza pełen proces produkcji monoporcji od podstawy do dekoracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zachowuje odpowiednią proporcję warstw, smaków i tekstur.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje monoporcje o stabilnej formie i jednolitym wyglądzie.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dobiera smaki i tekstury do konkretnej koncepcji monoporcji.	Wyjaśnia, dlaczego wybrane smaki dobrze się łączą.	Test teoretyczny
	Dopasowuje tekstury (krem, żel, chrupka, mus) do projektu deseru. Proponuje alternatywy smakowe na podstawie zdobytej wiedzy.	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy dekoracje cukiernicze zgodne z estetyką nowoczesnych monoporcji.	Stosuje odpowiednie narzędzia i techniki dekoratorskie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje zasady kontrastu w doborze kolorów i elementów zdobniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przekazuje wiedzę współpracownikom i efektywnie pracuje w zespole.	Posługuje się jasną i zrozumiałą komunikacją.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Pracuje w zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wspiera innych uczestników w procesie przygotowania deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykazuje postawę sprzyjającą współpracy i wymianie wiedzy.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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 Certyfikacja Sp. z o.o.

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Talent Odyssey Ltd

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. Szkolenie jest odpowiednie dla osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "PROJEKTOWANIE I WYKONYWANIE NOWOCZESNYCH MONOPORCJI DESEROWYCH".

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
1 z 23 Przywitanie, poznanie uczestników, omówienie celu szkolenia, organizacji stanowisk pracy i zasad BHP	Zajęcia	Maciej Rosiński	11-07-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 23 Omówienie harmonogramu u pracy oraz teoretyczny blok: nowoczesne zagadnienia cukiernicze związane z monoporcjami	Zajęcia	Maciej Rosiński	11-07-2026	09:15	10:00	00:45
3 z 23 Dobieranie aromatów, zachowanie tekstur oraz tworzenie różnych połączeń smakowych w nowoczesnych monoporcjach	Zajęcia	Maciej Rosiński	11-07-2026	10:00	10:45	00:45
4 z 23 -	Przerwa	-	11-07-2026	10:45	11:15	00:30
5 z 23 Techniki dekoracji monoporcji oraz zasady zachowania kontrastu kolorystycznego i spójności kompozycji deseru	Zajęcia	Maciej Rosiński	11-07-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 23 Przygotowanie podstaw monoporcji: mango, cytryna, biała czekolada oraz ciemna czekolada, pomarańcza i ziarna kakaowca	Zajęcia	Maciej Rosiński	11-07-2026	12:00	12:45	00:45
7 z 23 Przygotowanie podstaw monoporcji: ser, figa, marakuja oraz chałwa, wiśnia i biała czekolada	Zajęcia	Maciej Rosiński	11-07-2026	12:45	13:30	00:45
8 z 23 -	Przerwa	-	11-07-2026	13:30	14:00	00:30
9 z 23 Przygotowanie podstaw monoporcji: czekolada 70%, piernik i śliwka oraz wanilia, truskawka i mięta	Zajęcia	Maciej Rosiński	11-07-2026	14:00	15:00	01:00
10 z 23 Przygotowanie podstaw monoporcji: jogurt, ananas i pieprz; praca z formami oraz stabilizacja elementów deseru	Zajęcia	Maciej Rosiński	11-07-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<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	11-07-2026	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	11-07-2026	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	12-07-2026	09:00	09:15	00:15
<p>14 z 23</p> <p>Kontynuacja pracy praktycznej: dopracowanie podstaw, wkładów, tekstur i połączeń smakowych w przygotowanych monoporcjach</p>	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-07-2026	09:15	10:15	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 23 Montaż monoporcji w formach, łączenie elementów deseru oraz kontrola stabilności i estetyki wykonania	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-07-2026	10:15	10:45	00:30
16 z 23 -	Przerwa	-	12-07-2026	10:45	11:15	00:30
17 z 23 Wykonanie dekoracji na monoporcjach : dobór technik, kolorystyki, elementów ozdobnych i kontrastu wizualnego	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-07-2026	11:15	12:15	01:00
18 z 23 Praktyczne wykończenie deserów: glazury, elementy dekoracyjne, detale cukiernicze oraz kompozycja na gotowej monoporcji	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-07-2026	12:15	13:15	01:00
19 z 23 -	Przerwa	-	12-07-2026	13:15	13:45	00:30
20 z 23 Finalne dekorowanie monoporcji, zachowanie spójności serii deserów oraz przygotowani e ekspozycji do oceny	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-07-2026	13:45	14:45	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 23 Prezentacja wykonanych monoporcji, omówienie przechowywania, serwisu, transportu oraz zastosowania w cukierni i cateringu	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-07-2026	14:45	15:30	00:45
22 z 23 Podsumowanie szkolenia, omówienie efektów pracy uczestników, rekomendacje do samodzielnej pracy.	Zajęcia	Maciej Rosiński	12-07-2026	15:30	16:30	01:00
23 z 23 -	Walidacja	-	12-07-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 880,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 880,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	50,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	50,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	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 żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szeff 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



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601