



Szkolenie - Nowoczesne desery cukiernicze – monoporcje, makaroniki, tartaletki, mini serniczki

Numer usługi 2026/06/22/52104/3640857

4 730,00 PLN brutto
4 730,00 PLN netto
147,81 PLN brutto/h
147,81 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

INTEGRUM SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

1 438 ocen

📍 Zielona Góra

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 32:00 h

📅 28.07.2026 do 31.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana do osób fizycznych, które z własnej inicjatywy chcą zdobyć lub rozwinąć praktyczne kompetencje w zakresie wytwarzania nowoczesnych deserów cukierniczych – zarówno do osób początkujących, jak i mających już kontakt z cukiernictwem. Adresowana m.in. do osób planujących pracę w cukiernictwie, prowadzących lub planujących działalność rzemieślniczą oraz pasjonatów chcących podnieść poziom swoich wyrobów.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

5

Data zakończenia rekrutacji

27-07-2026

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

Celem edukacyjnym usługi jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego wykonania i profesjonalnego wykończenia nowoczesnych deserów cukierniczych (monoporcji, makaroników, tartaetek i mini serniczek) z zachowaniem zasad technologii, mrożenia, stabilizacji, dekoracji oraz przechowywania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje budowę nowoczesnych deserów (monoporcja, tartaletka, mini serniczek) oraz rodzaje wkładów smakowych.	Wymienia elementy budowy wyrobów; rozróżnia musy, inserty, żelki, chrupki, cremeux, ganache i curdy oraz wskazuje ich funkcję technologiczną.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wyjaśnia zasady mrożenia, stabilizacji, dojrzewania i przechowywania nowoczesnych deserów.	Wskazuje prawidłowe parametry i kolejność mrożenia, stabilizacji i dojrzewania; podaje zasady przechowywania i trwałości wyrobów.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Dobiera techniki przygotowania kremów do makaroników (ganache klasyczny i montowany, curd, kremy pistacjowe i czekoladowe).	Przyporządkowuje technikę do rodzaju kremu; wskazuje najczęstsze błędy i sposoby ich uniknięcia; określa zasady stabilizacji i dojrzewania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia rodzaje korpusów tartaletek, zasady ich zabezpieczania oraz komponowania nadzień.	Wskazuje zastosowanie rodzajów korpusów; dobiera wkłady (cremeux, ganache, konfitury, żelki) i sposób zabezpieczenia korpusu przed wilgocią.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Opisuje technologię efektu weluru (zamszu) oraz zasady szprycowania i doboru tylek.	Opisuje etapy nakładania weluru; przyporządkowuje tylki i techniki szprycowania do efektów dekoracyjnych (rozety, fale, kropki).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wskazuje zasady BHP, higieny i organizacji pracy na stanowisku cukierniczym.	Wymienia zasady higieny i BHP przy produkcji wyrobów cukierniczych; wskazuje prawidłową kolejność i organizację produkcji.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wykonuje nowoczesną monoporcję z insertami, żelkami, chrupkami i musami.	Gotowa monoporcja ma prawidłową strukturę warstw, właściwą konsystencję musów oraz estetyczne wykończenie (welur lub dekoracja).	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje i wykańcza wybrane desery: makaroniki, tartaletkę oraz mini serniczek z dekoracją.	Napełnione makaroniki, złożona tartaletka i udekorowany mini serniczek spełniają kryteria smaku, konsystencji i estetyki; uczestnik deklaruje zastosowane techniki.	Analiza dowodów i deklaracji

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

Dzień 1 – Monoporcje nowoczesne

Blok 1 cz.1 – Monoporcje nowoczesne (teoria) · 08:00–10:30

- Wprowadzenie, organizacja pracy, BHP i higiena.
- Budowa nowoczesnej monoporcji; musy, inserty, żelki, chrupki.
- Komponowanie smaków i tekstur; zasady mrożenia i przechowywania.
- Technologia efektu weluru (zamszu).
- Omówienie receptur i przygotowanie stanowisk.

Blok 1 cz.2 – Monoporcje (praktyka) · 10:45–12:00

- Wykonanie żelki malinowej i chrupki.
- Przygotowanie insertów.
- Wykonanie elementów dekoracyjnych.

Blok 2 – Monoporcje (praktyka) · 13:00–16:00

- Przygotowanie musów.
- Składanie monoporcji malinowo-waniliowej i czekoladowo-owocowej w formach silikonowych.
- Dekoracja i wykończenie; przygotowanie do mrożenia i zamrożenie.
- Sprzątanie i organizacja pracowni.

Dzień 2 – Kremy do makaroników

Blok 3 cz.1 – Kremy do makaroników (teoria) · 08:00–10:30

- Ganache klasyczny i montowany; curdy owocowe; kremy pistacjowe i czekoladowe.
- Stabilizacja i dojrzewanie; przechowywanie makaroników.
- Dobór smaków, bilansowanie słodczy i kwasowości, najczęstsze błędy.
- Przygotowanie stanowisk.

Blok 3 cz.2 – Kremy (praktyka) · 10:45–12:00

- Bazy kremów: waniliowy, pistacjowy.
- Curd malinowy.
- Ganache czekoladowy.

Blok 4 – Kremy do makaroników (praktyka) · 13:00–16:00

- Wykończenie monoporcji z dnia 1 (zamszowanie, dekoracja, prezentacja).
- Wykonanie kremów (waniliowy, pistacjowy, malinowy, z czekolady mlecznej) i napełnianie makaroników.
- Ocena jakości, przechowywanie i dojrzewanie.

- Sprzątanie i organizacja pracowni.

Dzień 3 – Tartaletki nowoczesne

Blok 5 cz.1 – Tartaletki nowoczesne (teoria) · 08:00–10:30

- Rodzaje korpusów i ich zastosowanie.
- Cremeux, ganache, konfitury, żelki; zabezpieczanie korpusów.
- Trwałość, dekoracja i prezentacja.
- Omówienie receptur i organizacja stanowisk.

Blok 5 cz.2 – Tartaletki (praktyka) · 10:45–12:00

- Praca na gotowych korpusach.
- Żelka mango (kokos–mango); żelka z czarnej porzeczki (kajmak–porzeczka).
- Chrupka pomarańczowa (czekolada–pomarańcza).

Blok 6 – Tartaletki (praktyka) · 13:00–16:00

- Składanie i dekoracja tartałek: kokos–mango, czekolada–pomarańcza, kajmak–porzeczka.
- Przygotowanie kremów i nadzień.
- Omówienie modyfikacji smaków i sprzedaży sezonowej.
- Sprzątanie i organizacja pracowni.

Dzień 4 – Mini serniczki i dekoracje cukiernicze

Blok 7 cz.1 – Mini serniczki i dekoracje (teoria) · 08:00–10:30

- Serniczki pieczone i na zimno; stabilizacja mas.
- Dobór smaków i dodatków; kremy do dekoracji.
- Podstawy szprycowania i dobór tylek.
- Omówienie receptur i przygotowanie stanowisk.

Blok 7 cz.2 – Mini serniczki (praktyka) · 10:45–12:00

- Masy serniczków: pistacjowy z maliną, waniliowy z owocami leśnymi.
- Wkładki owocowe.
- Bazy kremów dekoracyjnych.

Blok 8 – Mini serniczki i dekoracje (praktyka) · 13:00–15:00

- Wykończenie mini serniczków (pieczenie/składanie, chłodzenie).
- Praca z workiem cukierniczym; techniki szprycowania (rozety, fale, kropki).
- Dekorowanie serniczków i prezentacja wyrobów.
- Sprzątanie i organizacja pracowni.

Walidacja · 15:00–16:00

Usługa skierowana do osób fizycznych, które z własnej inicjatywy chcą zdobyć lub rozwinąć praktyczne kompetencje w zakresie wytwarzania nowoczesnych deserów cukierniczych – zarówno do osób początkujących, jak i mających już kontakt z cukiernictwem. Adresowana m.in. do osób planujących pracę w cukiernictwie, prowadzących lub planujących działalność rzemieślniczą oraz pasjonatów chcących podnieść poziom swoich wyrobów.

Celem edukacyjnym usługi jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego wykonania i profesjonalnego wykończenia nowoczesnych deserów cukierniczych (monoporcji, makaroników, tartałek i mini serniczków) z zachowaniem zasad technologii, mrożenia, stabilizacji, dekoracji oraz przechowywania.

Walidacja jest integralną częścią usługi i prowadzona jest po zakończeniu zajęć, jako ostatnia pozycja harmonogramu. Zachowano rozdzielność funkcji trener–walidator.

Walidacja składa się z dwóch metod, każda przypisana jednoznacznie do określonych efektów uczenia się:

- Test wiedzy – weryfikuje efekty 1–6 w oparciu o kryteria weryfikacji z sekcji 4; realizowany na platformie (wynik generowany automatycznie, próg 70%, do 45 min) jednocześnie dla wszystkich uczestników. Uczestnicy w trakcie tej sesji otrzymują na telefon komórkowy link do platformy **EDUREO AI**; pod tym linkiem znajduje się test teoretyczny.

- Analiza dowodów i deklaracji – weryfikuje efekty rezultatywne 7–8: walidator ocenia gotowe wyroby wytworzone w trakcie szkolenia (monoporcja, makaroniki, tartaletka, mini serniczek), które uczestnik prezentuje i przekazuje do oceny, w tym do oceny organoleptycznej; uczestnik składa krótką deklarację zastosowanych technik.

Wykonalność w 60 min: wyroby są rezultatami wytworzonymi w toku zajęć (nie demonstracją na żywo), a ocena odbywa się wg listy kontrolnej. Przy grupie 2–5 osób test (na platformie, równolegle) i ocena gotowych wyrobów mieszczą się w 60-minutowym bloku walidacji.

Warunek zaliczenia: pozytywny wynik testu wiedzy oraz pozytywna ocena wytworów (analiza dowodów i deklaracji) względem kryteriów w karcie usługi (tabela „Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji„)

Dokument: po pozytywnej walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający nabycie kompetencji, zawierające opis efektów uczenia się oraz informację o przeprowadzonej walidacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Blok 1 cz.1	Zajęcia	Monika Druto	28-07-2026	08:00	10:30	02:30
2 z 21 -	Przerwa	-	28-07-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 21 Blok 1 cz.2	Zajęcia	Monika Druto	28-07-2026	10:45	12:00	01:15
4 z 21 -	Przerwa	-	28-07-2026	12:00	13:00	01:00
5 z 21 Blok 2	Zajęcia	Monika Druto	28-07-2026	13:00	16:00	03:00
6 z 21 Blok 3 cz.1	Zajęcia	Monika Druto	29-07-2026	08:00	10:30	02:30
7 z 21 -	Przerwa	-	29-07-2026	10:30	10:45	00:15
8 z 21 Blok 3 cz.2	Zajęcia	Monika Druto	29-07-2026	10:45	12:00	01:15
9 z 21 -	Przerwa	-	29-07-2026	12:00	13:00	01:00
10 z 21 Blok 4	Zajęcia	Monika Druto	29-07-2026	13:00	16:00	03:00
11 z 21 Blok 5 cz.1	Zajęcia	Monika Druto	30-07-2026	08:00	10:30	02:30
12 z 21 -	Przerwa	-	30-07-2026	10:30	10:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 21 Blok 5 cz.2	Zajęcia	Monika Druto	30-07-2026	10:45	12:00	01:15
14 z 21 -	Przerwa	-	30-07-2026	12:00	13:00	01:00
15 z 21 Blok 6	Zajęcia	Monika Druto	30-07-2026	13:00	16:00	03:00
16 z 21 Blok 7 cz.1	Zajęcia	Monika Druto	31-07-2026	08:00	10:30	02:30
17 z 21 -	Przerwa	-	31-07-2026	10:30	10:45	00:15
18 z 21 Blok 7 cz.2	Zajęcia	Monika Druto	31-07-2026	10:45	12:00	01:15
19 z 21 -	Przerwa	-	31-07-2026	12:00	13:00	01:00
20 z 21 Blok 8	Zajęcia	Monika Druto	31-07-2026	13:00	15:00	02:00
21 z 21 -	Walidacja	-	31-07-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	32:00
w tym suma godzin zajęć	26:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	36:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 730,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 730,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,81 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,81 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	32:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Monika Druto

Prowadząca jest cukierniczką oraz technologiemi cukierniczymi, posiadającą wieloletnie doświadczenie zawodowe w zakresie produkcji i opracowywania wyrobów cukierniczych. Kwalifikacje zawodowe potwierdziła zdanym egzaminem w zawodzie cukiernik, a od 2014 roku nieprzerwanie rozwija swoje kompetencje zawodowe, pracując jako technolog cukierniczy. W swojej codziennej pracy zajmuje się opracowywaniem i wdrażaniem receptur wyrobów cukierniczych, nadzorowaniem procesów produkcyjnych oraz kontrolą jakości gotowych produktów. Uczestniczy również w tworzeniu nowych receptur i rozwijaniu oferty produktowej, dzięki czemu na bieżąco wykorzystuje nowoczesne rozwiązania technologiczne stosowane w branży cukierniczej. Specjalizuje się w przygotowywaniu nowoczesnych deserów, w tym monoporcji, makaroników, tartaletek oraz mini serniczków. Posiada praktyczne doświadczenie w doborze surowców, tworzeniu receptur, dekorowaniu wyrobów oraz organizacji pracy cukierniczej zgodnie z obowiązującymi standardami jakości. Dotychczas przeprowadziła 10 szkoleń o zbliżonej tematyce, podczas których przekazywała wiedzę z zakresu technologii cukierniczej, przygotowywania nowoczesnych deserów oraz zasad prawidłowej organizacji pracy. Prowadząca posiada nieprzerwane i ciągłe doświadczenie z zakresu tematyki od co najmniej 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zapewniamy wszystkie niezbędne środki i akcesoria do przeprowadzenia szkolenia na najwyższym poziomie. Nie są przewidziane materiały szkoleniowe w formie skryptów, prezentacji oraz książki.

Informacje dodatkowe

cena usługi nie zawiera kosztów dojazdu i zakwaterowania, w razie ich wystąpienia uczestnik ponosi je we własnym zakresie.

Uczestnicy korzystający z dofinansowania są zobowiązani do obecności na minimum 80% zajęć, co musi zostać potwierdzone listą obecności.

Podatek VAT

Usługa szkoleniowa o charakterze szkolenia zawodowego jest zwolniona z podatku VAT w przypadku gdy dofinansowanie ze środków publicznych wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto może być doliczony 23% VAT Podstawa: §3 ust. 1 pkt. 14 roz. Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w spr.zwolnień od podatku od towarów i usług (...) (Dz.U. z 2018 r., poz. 701)

Adres

ul. Wiejska 8
65-609 Zielona Góra
woj. lubuskie

Kontakt



TOMASZ GŁADYSZ

E-mail gladysz@integrumgroup.pl

Telefon (+48) 509 791 482