



"ASHANTI ATELIER"  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

78 ocen

## Desery restauracyjne - nowoczesne desery talerzowe

Numer usługi 2026/07/29/191735/3717570

📍 Łódź  
🏠 Usługa szkoleniowa  
📅 stacjonarna  
👥 Zajęcia grupowe  
🕒 16:00 h  
📅 09.09.2026 do 10.09.2026

2 952,00 PLN brutto  
2 400,00 PLN netto  
184,50 PLN brutto/h  
150,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- cukierników i kucharzy pracujących w restauracjach, hotelach i kawiarniach,
- osób odpowiedzialnych za sekcję deserów w restauracjach i obiektach eventowych,
- pasjonatów cukiernictwa, którzy chcą rozwijać umiejętności przygotowywania i aranżacji deserów talerzowych,
- właścicieli lokali gastronomicznych, którzy chcą podnosić jakość i estetykę deserów oferowanych w swoim menu.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

08-09-2026

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

Po zakończeniu szkolenia uczestnik przygotowuje i aranżuje nowoczesne desery talerzowe, stosuje techniki cukiernicze wykorzystywane w ich wykonaniu, łączy różne smaki i tekstury, wykorzystuje produkty sezonowe oraz organizuje pracę na sekcji cukierniczej. Ocenia jakość i estetykę przygotowanych deserów oraz wprowadza korekty wpływające na uzyskany rezultat.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                      | Kryteria weryfikacji                                                                                 | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Uczestnik charakteryzuje zasady komponowania nowoczesnych deserów talerzowych.                                          | Wyjaśnia znaczenie łączenia różnych smaków i tekstur w kompozycji deseru.                            | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                         | Wskazuje znaczenie estetyki i produktów sezonowych w przygotowaniu deserów talerzowych.              | Wywiad swobodny                     |
| Uczestnik charakteryzuje zasady organizacji pracy na sekcji cukierniczej podczas przygotowywania deserów.               | Wskazuje zasady organizacji kolejności prac przy przygotowywaniu komponentów deseru.                 | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                         | Wyjaśnia znaczenie właściwej organizacji stanowiska dla sprawnego i powtarzalnego wykonania deserów. | Wywiad swobodny                     |
| Uczestnik przygotowuje komponenty deserów talerzowych z zastosowaniem technik cukierniczych przewidzianych w programie. | Przygotowuje komponenty o zróżnicowanych teksturach zgodnie z realizowanymi recepturami.             | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                         | Łączy przygotowane elementy w kompletny deser talerzowy zgodnie z założoną kompozycją.               | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                         | Łączy elementy smakowe i teksturalne w spójną kompozycję.                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Uczestnik komponuje i aranżuje nowoczesne desery talerzowe.                                                             | Wykonuje estetyczną aranżację deseru na talerzu.                                                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                         |                                                                                                      |                                     |
| Uczestnik organizuje własną pracę podczas przygotowywania deserów talerzowych.                                          | Organizuje kolejność wykonywania zadań i przygotowywania komponentów.                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                         | Utrzymuje uporządkowane stanowisko i właściwie wykorzystuje dostępny sprzęt oraz surowce.            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Uczestnik ocenia rezultat własnej pracy i wprowadza korekty wpływające na jakość deseru.                                | Ocenia przygotowany deser pod względem smaku, tekstury i estetyki.                                   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                         | Wskazuje element wymagający korekty i wprowadza zmianę poprawiającą rezultat.                        | Obserwacja w warunkach symulowanych |

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

### Komponowanie nowoczesnych deserów talerzowych

- zasady tworzenia deserów talerzowych,
- łączenie różnych smaków i tekstur,
- wykorzystanie kremów, musów, elementów chrupkich i owocowych,
- wykorzystanie produktów sezonowych,
- estetyka i aranżacja deseru na talerzu,
- ocena przygotowanych kompozycji.

### Techniki cukiernicze stosowane w deserach restauracyjnych

- przygotowywanie komponentów deserów zgodnie z realizowanymi recepturami,
- tworzenie elementów o zróżnicowanych strukturach i konsystencjach,
- łączenie komponentów w kompletną kompozycję deserową,
- praca nad powtarzalnością przygotowywanych elementów,
- wykańczanie i aranżowanie deserów talerzowych.

### Organizacja pracy na sekcji cukierniczej

- organizacja stanowiska pracy,
- planowanie kolejności przygotowywania komponentów,
- organizacja pracy przy wykonywaniu kilku elementów deseru,
- sprawne wykorzystanie sprzętu i surowców,
- ocena rezultatów pracy i korygowanie wykonania.

### Desery przygotowywane podczas szkolenia

- **Deser „egzotyczny”** – kompozycja oparta na owocach tropikalnych, musie i elemencie chrupkim.
- **Deser „kakao/cytrusy”** – połączenie kakao z cytrusowym i owocowym akcentem oraz zróżnicowanymi teksturami.
- **Deser „jabłko”** – deser wykorzystujący jabłko, elementy karmelizowane oraz nowoczesną kompozycję talerzową.
- **Deser „sernik”** – talerzowa interpretacja sernika z kremowymi i chrupkimi elementami oraz dodatkami owocowymi.
- **Deser „brownie”** – deser czekoladowy zestawiany z dodatkami owocowymi lub kremowymi.
- **Deser „moelleux”** – deser czekoladowy z płynnym środkiem, uzupełniony dodatkami teksturalnymi i owocowymi.
- **Deser „baba rum”** – ciasto nasączone rumem w kompozycji z musem, owocami i dekoracją cukierniczą.

Szkolenie realizowane jest w formule zajęć grupowych. Każdy uczestnik ma zapewnione stanowisko pracy wyposażone w sprzęt i akcesoria niezbędne do realizacji ćwiczeń praktycznych.

Walidacja obejmuje wywiad swobodny służący weryfikacji efektów z zakresu wiedzy oraz obserwację w warunkach symulowanych służącą weryfikacji umiejętności i kompetencji społecznych. Uczestnik wykonuje zadania zgodnie z kryteriami weryfikacji określonymi dla usługi. Walidację przeprowadza osoba inna niż trener prowadzący szkolenie.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników, organizacji pracy oraz specyfiki realizowanych procesów cukierniczych. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

| Przedmiot / temat                                                                                                                | Typ aktywności | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 16</div> Zasady komponowania nowoczesnych deserów talerzowych: dobór smaków i tekstur oraz organizacja kolejności pracy | Zajęcia        | Maciej Majzon-Wójtowicz | 09-09-2026            | 10:00               | 11:30               | 01:30         |
| <div>2 z 16</div> Przygotowanie komponentów o zróżnicowanych strukturach: kremowych, musowych, owocowych i chrupkich             | Zajęcia        | Maciej Majzon-Wójtowicz | 09-09-2026            | 11:30               | 13:00               | 01:30         |
| <div>3 z 16</div> -                                                                                                              | Przerwa        | -                       | 09-09-2026            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |
| <div>4 z 16</div> Techniki łączenia komponentów oraz budowania kontrastów smakowych i teksturalnych                              | Zajęcia        | Maciej Majzon-Wójtowicz | 09-09-2026            | 13:30               | 15:00               | 01:30         |

| Przedmiot / temat                                                                                                             | Typ aktywności | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 5 z 16 -                                                                                                                      | Przerwa        | -                       | 09-09-2026            | 15:00               | 15:15               | 00:15         |
| 6 z 16<br>Budowanie kompozycji deseru talerzowego: proporcje, estetyka, rozmieszczenie elementów i wykończenie                | Zajęcia        | Maciej Majzon-Wójtowicz | 09-09-2026            | 15:15               | 16:45               | 01:30         |
| 7 z 16 -                                                                                                                      | Przerwa        | -                       | 09-09-2026            | 16:45               | 17:00               | 00:15         |
| 8 z 16 Ocena przygotowanych kompozycji i korekta elementów wpływających na smak, teksturę, estetykę i powtarzalność wykonania | Zajęcia        | Maciej Majzon-Wójtowicz | 09-09-2026            | 17:00               | 18:00               | 01:00         |
| 9 z 16<br>Doskonalenie technik przygotowania komponentów o różnych konsystencjach i strukturach                               | Zajęcia        | Maciej Majzon-Wójtowicz | 10-09-2026            | 09:00               | 10:30               | 01:30         |
| 10 z 16<br>Wykorzystanie produktów sezonowych w komponowaniu smaków i tekstur deserów talerzowych                             | Zajęcia        | Maciej Majzon-Wójtowicz | 10-09-2026            | 10:30               | 12:30               | 02:00         |
| 11 z 16 -                                                                                                                     | Przerwa        | -                       | 10-09-2026            | 12:30               | 13:00               | 00:30         |

| Przedmiot / temat                                                                                                                              | Typ aktywności | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>12 z 16</div> Łączenie przygotowanych elementów w kompletne kompozycje deserowe oraz doskonalenie aranżacji talerzowej                    | Zajęcia        | Maciej Majzon-Wójtowicz | 10-09-2026            | 13:00               | 14:45               | 01:45         |
| <div>13 z 16</div> -                                                                                                                           | Przerwa        | -                       | 10-09-2026            | 14:45               | 15:00               | 00:15         |
| <div>14 z 16</div> Organizacja i optymalizacja pracy na sekcji cukierniczej: kolejność zadań, powtarzalność wykonania i ocena rezultatów pracy | Zajęcia        | Maciej Majzon-Wójtowicz | 10-09-2026            | 15:00               | 16:15               | 01:15         |
| <div>15 z 16</div> -                                                                                                                           | Przerwa        | -                       | 10-09-2026            | 16:15               | 16:30               | 00:15         |
| <div>16 z 16</div> -                                                                                                                           | Walidacja      | -                       | 10-09-2026            | 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

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, jeżeli 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 | 2 952,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 2 400,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 184,50 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 150,00 PLN   |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 16:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Maciej Majzon-Wójtowicz

Szef cukierni, trener oraz specjalista w zakresie nowoczesnego cukiernictwa. Przez wiele lat pracował w restauracji Metamorfoza, gdzie pełnił funkcję Szefa Cukierni. W 2016 roku reprezentował Polskę podczas VII edycji Pucharu Świata Coppa del Mondo della Gelateria, odpowiadając za wykonanie rzeźby lodowej. W latach 2017–2022 był Szefem Akademii Czekolady w Łodzi. Pełnił funkcję jurora podczas Mistrzostw Polski na Pralinę w 2023 i 2024 roku. Jest ambasadorem marki Callebaut oraz trenerem specjalizującym się w nowoczesnym cukiernictwie. Prowadzi szkolenia praktyczne ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży cukierniczej, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują materiały dydaktyczne związane z tematyką usługi.

## Warunki uczestnictwa

Warunkiem udziału w szkoleniu jest posiadanie podstawowych umiejętności cukierniczych, w tym doświadczenia w samodzielnym przygotowywaniu podstawowych wypieków lub deserów.

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest potwierdzenie obecności na 80%-100% czasu trwania usługi (w zależności od wymogów operatora) własnoręcznym podpisem na liście obecności oraz pozytywne przejście walidacji efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi dla danej usługi.

## Informacje dodatkowe

Każdy uczestnik ma zapewnione stanowisko pracy. W trakcie szkolenia realizowane są zarówno zadania indywidualne, jak i wybrane elementy pracy zespołowej.

Organizator zapewnia wszystkie surowce, sprzęt oraz wyposażenie niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający udział w usłudze oraz osiągnięcie efektów uczenia się.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonej pracowni gastronomicznej dostosowanej do prowadzenia szkoleń praktycznych.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi.

Możliwy dojazd komunikacją miejską - w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu zlokalizowane są przystanki autobusowe i tramwajowe.

Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz lokalizacji rekomendowanych miejsc parkingowych uczestnicy otrzymują drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

W okolicy znajdują się punkty gastronomiczne, sklepy oraz baza noclegowa.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt posiada windę.



# Kontakt



**KATARZYNA MAJEWSKA**

**E-mail** [bur@ashanti.pl](mailto:bur@ashanti.pl)

**Telefon** (+48) 693 693 116