



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 150 ocen

MONOPORCJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/09/09/17498/3799296

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 21.11.2026 do 22.11.2026

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	16-11-2026
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.	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
Tworzy samodzielnie monoporcje o spójnej strukturze i powtarzalnej jakości.	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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Proponuje alternatywy smakowe na podstawie zdobytej wiedzy.	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".

Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji : "PROJEKTOWANIE I WYKONYWANIE NOWOCZESNYCH MONOPORCJI DESEROWYCH"

Przywitanie, poznanie uczestników.

1. Tartaletka z musem na bazie syropu klonowego

- przygotowanie kruchego spodu do tartaletki,
- przygotowanie musu na bazie syropu klonowego,
- zasady prawidłowego składania i wykańczania tartaletki,
- przygotowanie i aplikacja glazury,
- temperowanie czekolady,
- wykonanie dekoracji z temperowanej czekolady w kształcie choinki,
- finalne wykończenie i prezentacja deseru.

2. Tartaletka „Rudolf” ze śliwkami i sezamem

- przygotowanie elementów kruchego ciasta,
- przygotowanie nadzienia z wykorzystaniem śliwek i sezamu,
- przygotowanie musu stanowiącego element dekoracyjny deseru,
- wykonanie i wypiek elementów dekoracyjnych – rogów z kruchego ciasta,
- składanie poszczególnych warstw tartaletki,
- techniki dekoracji pozwalające uzyskać formę inspirowaną postacią Rudolfa,
- finalne wykończenie deseru.

3. Monoporcja „Choinka” – czekolada i pomarańcza

- przygotowanie komponentów smakowych na bazie czekolady i pomarańczy,
- przygotowanie musu o odpowiedniej strukturze i konsystencji,
- składanie i formowanie deseru w formie monoporcji,
- praca z formą w kształcie choinki,
- prawidłowe mrożenie i przygotowanie deseru do dekoracji,
- przygotowanie mieszanki do zamszowania,
- technika nanoszenia zamszu na zamrożoną monoporcję,
- finalne wykończenie i prezentacja deseru.

4. Monoporcja „Bombka” z dekoracją z plastycznej czekolady

- przygotowanie i składanie elementów monoporcji,
- formowanie deseru w kształcie bombki,
- przygotowanie glazury i omówienie zasad uzyskania odpowiedniej konsystencji oraz temperatury roboczej,
- prawidłowe glazurowanie zamrożonej monoporcji,
- praca z plastyczną czekoladą,
- modelowanie elementów dekoracyjnych,
- zastosowanie jadalnego brokatu w dekoracji deserów,
- finalne wykończenie monoporcji.

5. Monoporcja „Czapka Mikołaja”

- przygotowanie poszczególnych komponentów deseru,
- składanie i formowanie monoporcji,
- przygotowanie deseru do glazurowania,
- przygotowanie i prawidłowa aplikacja glazury,
- przygotowanie i zastosowanie elementów z marshmallow,
- łączenie różnych struktur i elementów dekoracyjnych,
- wykończenie deseru w formie czapki Mikołaja,
- zasady estetycznej i powtarzalnej prezentacji gotowych monoporcji.

W trakcie szkolenia uczestnicy poznają i wykorzystują w praktyce m.in. techniki przygotowania kruchych spodów, musów i nadzień, składania i formowania monoporcji, mrożenia deserów, przygotowania i aplikacji glazury, zamszowania, temperowania czekolady, pracy z czekoladą plastyczną, wykonywania dekoracji z temperowanej czekolady oraz tworzenia przestrzennych elementów dekoracyjnych.

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	21-11-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 23 Omówienie harmonogramu pracy oraz technologii przygotowania świątecznych tartaletk i monoporcji	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-11-2026	09:15	10:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 23 Omówienie zasad przygotowania musów, wkładów, glazur, zamszu oraz dekoracji czekoladowych	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-11-2026	10:00	10:45	00:45
4 z 23 -	Przerwa	-	21-11-2026	10:45	11:15	00:30
5 z 23 Tartaletka z musem na bazie syropu klonowego – przygotowanie kruchego spodu, musu i elementów deseru	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-11-2026	11:15	12:00	00:45
6 z 23 Tartaletka z musem klonowym – glazurowanie, temperowanie czekolady i wykonanie dekoru w kształcie choinki	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-11-2026	12:00	12:45	00:45
7 z 23 Tartaletka Rudolf – przygotowanie komponentów ze śliwkami i sezamem oraz elementów z kruchego ciasta	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-11-2026	12:45	13:30	00:45
8 z 23 -	Przerwa	-	21-11-2026	13:30	14:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 23 Tartaletka Rudolf – przygotowanie musu, składanie deseru i wykonanie dekoracji w formie Rudolfa	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-11-2026	14:00	15:00	01:00
10 z 23 Monoporcja Choinka – przygotowanie komponentów czekoladowych i pomarańczowych, składanie deseru w formie	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-11-2026	15:00	16:00	01:00
11 z 23 Monoporcja Choinka – przygotowanie do mrożenia, kontrola struktury i stabilizacja elementów deseru	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-11-2026	16:00	16:45	00:45
12 z 23 Podsumowanie pierwszego dnia, kontrola przygotowanych komponentów i przygotowanie deserów do wykończenia	Zajęcia	Maciej Rosiński	21-11-2026	16:45	17:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 23 Omówienie planu drugiego dnia, analiza przygotowanych elementów i organizacja dalszej pracy	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-11-2026	09:00	09:15	00:15
14 z 23 Monoporcja Choinka – przygotowanie mieszanki do zamszowania, nanoszenie zamszu i finalne wykończenie deseru	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-11-2026	09:15	10:15	01:00
15 z 23 Monoporcja Bombka – przygotowanie komponentów , składanie i formowanie monoporcji	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-11-2026	10:15	10:45	00:30
16 z 23 -	Przerwa	-	22-11-2026	10:45	11:15	00:30
17 z 23 Monoporcja Bombka – przygotowanie i aplikacja glazury oraz zastosowanie jadalnego brokatu	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-11-2026	11:15	12:15	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 23 Monoporcja Bombka – praca z plastyczną czekoladą, modelowanie elementów dekoracyjnych i wykończenie deseru	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-11-2026	12:15	13:15	01:00
19 z 23 -	Przerwa	-	22-11-2026	13:15	13:45	00:30
20 z 23 Monoporcja Czapka Mikołaja – przygotowanie komponentów, składanie deseru oraz przygotowanie do glazurowania	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-11-2026	13:45	14:45	01:00
21 z 23 Monoporcja Czapka Mikołaja – glazurowanie, wykonanie elementów z marshmallow i finalne dekorowanie	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-11-2026	14:45	15:30	00:45
22 z 23 Prezentacja wykonanych deserów, omówienie przechowywania, serwisu i zasad estetycznego wykończenia	Zajęcia	Maciej Rosiński	22-11-2026	15:30	16:00	00:30
23 z 23 -	Walidacja	-	22-11-2026	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
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 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) 517 081 966