



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 009 ocen

MONOPORCJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2025/08/29/17498/2970693

📍 Radzionków / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 28.01.2026 do 29.01.2026

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

113,04 PLN brutto/h

113,04 PLN netto/h

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

3

Maksymalna liczba uczestników

12

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

23

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.	Wywiad swobodny
	Wskazuje różnice między tradycyjnymi a nowoczesnymi metodami deserowymi.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia znaczenie estetyki, tekstury i stabilności w monoporcjach.	Wywiad swobodny
Rozróżnia metody dobierania aromatów, tekstur i połączeń smakowych w monoporcjach.	Wskazuje zasady tworzenia harmonijnych kompozycji smakowych.	Wywiad swobodny
	Opisuje techniki wzmacniania i równoważenia aromatów.	Wywiad swobodny
	Klasyfikuje tekstury i opisuje ich wpływ na finalny wyrób.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zasady zachowania kontrastu kolorystycznego.	Opisuje techniki dekoracji stosowane w nowoczesnym cukiernictwie.	Wywiad swobodny
	Wskazuje zasady budowania atrakcyjnej wizualnie kompozycji.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia znaczenie kontrastu w prezentacji monoporcji.	Wywiad swobodny
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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy samodzielnie monoporce o spójnej strukturze i powtarzalnej jakości.	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 monoporce o stabilnej formie i jednolitym wyglądzie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera smaki i tekstury do konkretnej koncepcji monoporcji.	Wyjaśnia, dlaczego wybrane smaki dobrze się łączą.	Wywiad swobodny
	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 potrafi pracować 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

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

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: 6 godzin dydaktycznych

- 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: 17 godzin dydaktycznych

- 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

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi. Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych: 45 min

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

Warunki organizacyjne:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem cukierniczym, kuchennym. 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 przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Przywitanie i poznanie uczestników	Maciej Rosiński	28-01-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 17 Część teoretyczna: Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje	Maciej Rosiński	28-01-2026	09:15	10:45	01:30
3 z 17 Część teoretyczna: Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Maciej Rosiński	28-01-2026	10:45	12:15	01:30
4 z 17 Część teoretyczna: Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	28-01-2026	12:15	13:00	00:45
5 z 17 Przerwa	Maciej Rosiński	28-01-2026	13:00	13:15	00:15
6 z 17 Część praktyczna: Zastosowanie konfitur musów i czekolady	Maciej Rosiński	28-01-2026	13:15	14:45	01:30
7 z 17 Część praktyczna Przygotowanie ciast bazowych tarty i torty nowoczesne	Maciej Rosiński	28-01-2026	14:45	16:30	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 17 Część praktyczna Przygotowanie ciast bazowych eklery i serniki, tarty, torty nowoczesne)	Maciej Rosiński	28-01-2026	16:30	18:00	01:30
9 z 17 Przywitanie i omówienie	Maciej Rosiński	29-01-2026	09:00	09:45	00:45
10 z 17 Wykonanie dekoracji na monoporcjach - zajęcia praktyczne	Maciej Rosiński	29-01-2026	09:45	11:15	01:30
11 z 17 Wykończenie monoporcji (finalizacja dekoracji, ocena wyglądu)	Maciej Rosiński	29-01-2026	11:15	12:30	01:15
12 z 17 Przerwa	Maciej Rosiński	29-01-2026	12:30	12:45	00:15
13 z 17 Prezentacja gotowych monoporcji, feedback i analiza wykonanych deserów	Maciej Rosiński	29-01-2026	12:45	15:00	02:15
14 z 17 Podsumowanie i omówienie wyników: Dyskusja nad technikami, smakami i dekoracjami	Maciej Rosiński	29-01-2026	15:00	16:15	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 17 Kompetencje społeczne w pracy cukiernika - Budowanie relacji z klientem, komunikacja, zarządzanie zamówieniami, radzenie sobie ze stresem.	Maciej Rosiński	29-01-2026	16:15	16:45	00:30
16 z 17 Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post oraz wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	29-01-2026	16:45	17:00	00:15
17 z 17 Walidacja usługi	-	29-01-2026	17:00	17:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	113,04 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,04 PLN

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 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
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- 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
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.

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