



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 009 ocen

## Monoporcje PREMIUM - szkolenie z innowacyjnych technik cukierniczych - ZERO WASTE. Rozwój zielonych kwalifikacji

Numer usługi 2025/11/28/17498/3178402

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 16.02.2026 do 17.02.2026

5 260,00 PLN brutto

5 260,00 PLN netto

239,09 PLN brutto/h

239,09 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania deserów - Monoporcji Premium przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i wykonanie deserów - Monoporcji przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie" tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

### Minimalna liczba uczestników

2

### Maksymalna liczba uczestników

10

### Data zakończenia rekrutacji

10-02-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

22

### 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

Szkolenie przygotowuje do nabycia kwalifikacji "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i wykonanie deserów - Monoporcji przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie". Uczestnik nabywa umiejętności minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste; usługa ma celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                             | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                           | Metoda walidacji                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Tworzy monoporcje z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady.                      | Omawia analizę strat surowcowych przed i po szkoleniu, a także sposoby na ich minimalizację.                                                                                                                                   | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                | Wskazuje wykorzystanie resztek produkcyjnych w nowych wyrobach cukierniczych lub alternatywnych zastosowaniach zgodnych z zasadami zero waste.                                                                                 | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                | Tworzy nowe wyroby cukiernicze - monoporcje, przy maksymalnym możliwym ograniczeniu marnowania żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych uwzględniając zasady zielonej gospodarki i tworzenia "zielonych miejsc pracy". | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość, lokalność i ślad węglowy. | Omawia wybór surowców i składników do produkcji monoporcji,                                                                                                                                                                    | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                | Charakteryzuje sezonowość, lokalność oraz ślad węglowy w doborze produktów.                                                                                                                                                    | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                | Uzasadnia swój wybór w oparciu o dostępne dane dotyczące pochodzenia surowców oraz ich wpływu na środowisko oraz strategii minimalizacji negatywnych skutków produkcji żywności.                                               | Wywiad swobodny                     |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                        | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                          | Metoda walidacji                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Stosuje ekologiczne techniki przechowywania i obróbki żywności, takie jak fermentacja, suszenie oraz energooszczędne mrożenie szokowe.                                    | Obsługuje zamrażarki szokowe, tzw. szokówki, które pozwalają na szybkie zamrażanie tym samym powodują oszczędność energii,                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                                           | Obsługuje suszarkę do żywności, która przedłuża trwałość produktów spożywczych, np. warzyw, owoców czy ziół.                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                                           | Stosuje suszone składniki jako przyprawę, dodatki do dań lub przekąski, co zapobiega marnowaniu żywności.                                                     | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wdraża strategię efektywnego zarządzania surowcami w cukiernictwie, stosując zasadę FIFO (First In, First Out) i planując zakupy w sposób redukujący marnowanie żywności. | charakteryzuje zasady FIFO (First In, First Out),                                                                                                             | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                                                           | omawia plan zakupów w celu minimalizacji strat surowcowych,                                                                                                   | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                                                           | omawia plan organizacji magazynu, kontroli zapasów oraz optymalizacji zużycia składników w produkcji monoporcji,                                              | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                                                           | charakteryzuje ślad węglowy używanych surowców i metod produkcji,                                                                                             | Wywiad swobodny                     |
| Ocenia wpływ cukiernictwa na środowisko, wskazując działania ograniczające emisję CO <sub>2</sub> i zmniejszające ilość plastiku w produkcji.                             | omawia redukcję plastiku w opakowaniach i narzędziach cukierniczych,                                                                                          | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                                                           | charakteryzuje alternatywne, ekologiczne, rozwiązania (np. biodegradowalne opakowania, surowce o niższym śladzie węglowym),                                   | Wywiad swobodny                     |
| Komponuje monoporcje w sposób zrównoważony, łącząc smaki, tekstury i aromaty oraz stosując techniki dekoracyjne zgodne z ideą zero waste.                                 | Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod, dobiera w odpowiedni sposób aromaty, wykonuje dekoracje na monoporcjach z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, | Prezentacja                         |

| Efekty uczenia się                                                                                                                 | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Metoda walidacji                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Wykorzystuje odpady spożywcze w procesie cukierniczym, tworząc musy, żele, dekoracje i bazy deserowe z resztek surowców.           | charakteryzuje listę surowców, które zwykle są marnowane, oraz sposoby ich ponownego wykorzystania,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                    | wykorzystuje resztki jako bazę do deserów,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                    | stosuje minimum dwie metody przetwarzania resztek w nowe elementy monoporcji,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                    | charakteryzuje wartość zużycia energii dla wybranych urządzeń w porównaniu do ich tradycyjnych odpowiedników,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Wywiad swobodny                     |
| Stosuje energooszczędne technologie w cukiernictwie.                                                                               | omawia sposoby maksymalizacji efektywności energetycznej w procesie produkcji monoporcji,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                    | Obsługuje energooszczędne urządzenia takie jak: zmywarka z trybem oszczędzania wody i energii wyposażone w funkcje eco (oszczędność wody i energii w procesie mycia naczyń, co jest istotne w kontekście zielonych kompetencji); wyciskarka wolnoobrotowa do różnych części owoców w tym tych mniej atrakcyjnych wizualnie (np. obitych), blender wysokoobrotowy - umożliwiający wykorzystywanie całych owoców, w tym skórek, nasion, a nawet łydąg, tworząc z nich musy, żele; płyty grzewcze - indukcyjne, które szybko się nagrzewają i zużywają mniej energii niż tradycyjne kuchenki gazowe czy elektryczne, ograniczając zużycie energii podczas gotowania, co wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju, piece konwekcyjne ( umożliwiają oszczędność energii poprzez szczelnie zamknięte systemy i zoptymalizowany, oszczędzający czas proces pieczenia); | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Opracowuje ekologiczne strategie produkcji cukierniczej, optymalizując zużycie energii, wody i surowców oraz minimalizując odpady. | sporządza plan ekologicznej produkcji monoporcji z uwzględnieniem wyliczeń oszczędności energii i wody,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                    | omawia efektywność wykorzystania surowców w procesie cukierniczym oraz sposoby na redukcję strat,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Wywiad swobodny                     |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                              | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                             | Metoda walidacji                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Obsługuje urządzenia gastronomiczne zgodnie z zasadami zielonej gospodarki, dbając o ich efektywność energetyczną i ograniczenie emisji szkodliwych substancji. | charakteryzuje zużycie energii przez wybrane urządzenia oraz sposoby jego optymalizacji,                                                                         | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                                                 | stosuje zasady energooszczędnej eksploatacji sprzętu (np. właściwe ustawienia temperatury, dobór trybów pracy, ograniczenie czasu bezczynności),                 | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                                 | charakteryzuje sposoby ograniczania emisji szkodliwych substancji poprzez odpowiedni dobór i konserwację sprzętu,                                                | Wywiad swobodny                     |
| Wdraża praktyki zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy, przekazując wiedzę współpracownikom i promując inicjatywy na rzecz ograniczania odpadów.           | omawia działania podjęte w celu wdrożenia zasad zrównoważonego cukiernictwa w miejscu pracy,                                                                     | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                                                 | prezentuje krótką instrukcję dla grupy szkoleniowej na temat jednej z praktyk zrównoważonego cukiernictwa.                                                       | Prezentacja                         |
|                                                                                                                                                                 | charakteryzuje dostępne produkty i opakowania pod kątem ich wpływu na środowisko (np. biodegradowalność, możliwość recyklingu, pochodzenie surowców),            | Wywiad swobodny                     |
| Współpracuje z dostawcami i wybiera ekologiczne produkty, ograniczając zużycie plastiku i wspierając gospodarkę cyrkularną.                                     | omawia metody wyboru dostawców oparte na kryteriach ekologicznych, takich jak lokalność, minimalizacja opakowań plastikowych i redukcja emisji CO <sub>2</sub> , | Wywiad swobodny                     |

| Efekty uczenia się                                                                                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Organizuje procesy produkcji cukierniczej zgodnie z zasadami ekologii, stosując recykling, kompostowanie oraz segregację odpadów. | charakteryzuje i segreguje odpady powstające w procesie cukierniczym,                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                   | wykorzystuje odpady biodegradowalne (np. skórki owoców, fusy po kawie) do kompostowania,                                                                                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                   | charakteryzuje sposoby wdrażania kompostowania w cukierni lub jego alternatywne rozwiązania (np. współpraca z lokalnymi gospodarstwami).                                                         | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                   | omawia strategię ograniczania marnowania surowców i ponownego wykorzystania resztek w produkcji deserów.                                                                                         | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                   | stosuje metody ograniczające ilość odpadów (np. wykorzystanie nadwyżek produktów do nowych wyrobów cukierniczych).                                                                               | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                   | omawia strategię zakupową, uwzględniającą bieżące potrzeby produkcji oraz unikanie nadmiernych zapasów,                                                                                          | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                   | stosuje działania zapobiegające psuciu się produktów oraz nadmiernym odpadom surowców,                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Realizuje zakupy zgodnie z zasadami zrównoważonej logistyki, minimalizując straty surowcowe oraz kontrolując stan zatowarowania.  | omawia zasady zrównoważonego rozwoju przy podejmowaniu decyzji zakupowych, wybierając dostawców i produkty o mniejszym wpływie na środowisko,                                                    | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                   | omawia strategię redukcji śladu węglowego poprzez optymalne planowanie dostaw, minimalizowanie liczby transportów oraz preferowanie lokalnych dostawców,                                         | Wywiad swobodny                     |
|                                                                                                                                   | charakteryzuje ekologiczne podejście do logistyki w cukiernictwie, wskazuje korzyści wynikające z ograniczenia emisji CO <sub>2</sub> oraz zmniejszenia zużycia surowców w procesie dystrybucji, | Wywiad swobodny                     |

| Efekty uczenia się                                      | Kryteria weryfikacji                                          | Metoda walidacji                    |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Stosuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej. | pracuje w zespole,                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                         | buduje pozytywne relacje zawodowe,                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                         | rozwiązuje konflikty,                                         | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                         | radzi sobie w trudnych sytuacjach, w środowisku cukierniczym, | Obserwacja w warunkach symulowanych |

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

#### Informacje

|                                                            |                                                                                             |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b> | uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa |
| <b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>               | Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach                                              |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>                      | Akademia Kucharska by Sweet Decor Barbara Pach                                              |

## Program

Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania deserów bankietowych przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób osób chcących zdobyć kwalifikacje w dziedzinie "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i wykonanie deserów - Monoporcji przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie" tj. dla osób szukających możliwości zdobycia kwalifikacji z zakresu ochrony środowiska jak również zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Program szkolenia:

Przywitanie, poznanie uczestników.

### **Część teoretyczna: 5 godzin dydaktycznych**

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje
- 2) Omówienie szkolenia w kontekście zasad zrównoważonej gospodarki odpadami - przygotowanie stanowiska pracy.
- 3) Przygotowanie maszyn i urządzeń, omówienie ich funkcjonalności niezbędnych do produkcji deserów w tym zastosowanie maszyn i urządzeń, które pomagają nie tylko w efektywnej obróbce składników, ale także w ograniczaniu odpadów i oszczędzaniu energii, co przekłada się na zasady zielonej gospodarki.
- 4) Omówienie zastosowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych przy produkcji deserów przy uwzględnieniu zasad zero waste, w celu eliminacji szkodliwości odpadów oraz zmniejszenia ich objętości.
- 5) Omówienie zasad pracy z zachowaniem dbałości o środowisko naturalne takich jak: recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań. Składanie zamówień z uwzględnieniem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku.
- 6) Omówienie zasad kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasad segregacji odpadów- jako kluczowych metod wdrażania ekologicznych praktyk.
- 7) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 8) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

### **Część praktyczna: 17 godzin dydaktycznych**

- 1) Praca z recepturami, omówienie surowców i etapów wykonania potraw stosując zasady zero –waste poczynając od wyboru produktu poprzez jego obróbkę po wykorzystanie odpadu.
- 2) Przygotowanie deserów monoporcji – z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, stosując zasady zrównoważonej gospodarki.
- 3) Przygotowanie podstaw monoporcji:

Mango / cytryna / biała czekolada, Ciemna czekolada / pomarańcza / ziarna kakaowca

Ser / figa / marakuja, Chałwa / wiśnia / biała czekolada

Czekolada 70% / piernik/ śliwka, Wanilia / truskawka / mięta

Jogurt/ ananas/ pieprz

- 4) Wykonanie dekoracji na monoporcjach

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz oceny prezentacji i obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie.

Egzamin końcowy - praktyczne zadanie zespołowe

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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.



Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

Szkolenie przygotowuje do nabycia kwalifikacji "Specjalista w nowoczesnym cukiernictwie - projektowanie i wykonanie deserów - Monoporcji przy jednoczesnym wdrażaniu zasad zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki w cukiernictwie". Uczestnik nabywa umiejętności minimalizacji strat surowcowych, pełnego wykorzystania składników oraz ograniczenia ilości odpadów spożywczych poprzez stosowanie technik zero waste; usługa ma celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                        | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 20</div> Przywitanie i poznanie uczestników, omówienie celu szkolenia                                                 | Maciej Rosiński | 16-02-2026            | 09:00               | 09:15               | 00:15         |
| <div>2 z 20</div> Nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje oraz omówienie technik przygotowania monoporcji.             | Maciej Rosiński | 16-02-2026            | 09:15               | 10:45               | 01:30         |
| <div>3 z 20</div> Zrównoważona gospodarka odpadami - Przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami zero waste.             | Maciej Rosiński | 16-02-2026            | 10:45               | 12:15               | 01:30         |
| <div>4 z 20</div> Maszyny i urządzenia cukiernicze - Przegląd maszyn, ich funkcjonalności, zastosowanie w zielonej gospodarce. | Maciej Rosiński | 16-02-2026            | 12:15               | 13:45               | 01:30         |
| <div>5 z 20</div> Przerwa                                                                                                      | Maciej Rosiński | 16-02-2026            | 13:45               | 14:00               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                  | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 6 z 20 Surowce i dodatki w deserach - Zastosowanie surowców w produkcji monoporcji, zasady zero waste.                                   | Maciej Rosiński | 16-02-2026            | 14:00               | 15:00               | 01:00         |
| 7 z 20 Zasady pracy z dbałością o środowisko - Recykling, kompostowanie, redukcja plastiku i jednorazowych opakowań.                     | Maciej Rosiński | 16-02-2026            | 15:00               | 15:45               | 00:45         |
| 8 z 20 Metody kontroli stanu zapasów i segregacji odpadów.                                                                               | Maciej Rosiński | 16-02-2026            | 15:45               | 16:00               | 00:15         |
| 9 z 20 Przygotowanie receptur do monoporcji - Omówienie surowców i etapów przygotowania deserów, zgodnie z zasadą zero waste.            | Maciej Rosiński | 16-02-2026            | 16:00               | 16:45               | 00:45         |
| 10 z 20 Podsumowanie dnia i przygotowanie na dzień drugi - Omówienie osiągnięć dnia, wskazówki na dzień drugi, przygotowanie stanowiska. | Maciej Rosiński | 16-02-2026            | 16:45               | 17:00               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                              | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>11 z 20</div> Dobieranie aromatów, tekstur i połączeń smakowych - Omówienie metod tworzenia idealnych połączeń smakowych w monoporcjach.                        | Maciej Rosiński | 17-02-2026            | 09:00               | 09:45               | 00:45         |
| <div>12 z 20</div> Omówienie technik dekoracji monoporcji, zachowanie kontrastów kolorystycznych.                                                                    | Maciej Rosiński | 17-02-2026            | 09:45               | 10:30               | 00:45         |
| <div>13 z 20</div> Przygotowanie monoporcji: Mango/cytryna/biała czekolada, czekolada/pomarańcza/ziarna kakaowca, ser/figa/marakuj a, chałwa/wiśnia/biała czekolada. | Maciej Rosiński | 17-02-2026            | 10:30               | 11:15               | 00:45         |
| <div>14 z 20</div> Przygotowanie monoporcji: Czekolada 70%/piernik/śliwka, wanilia/truskawka/mięta, jogurt/ananas/pieprz.                                            | Maciej Rosiński | 17-02-2026            | 11:15               | 12:45               | 01:30         |
| <div>15 z 20</div> Przerwa                                                                                                                                           | Maciej Rosiński | 17-02-2026            | 12:45               | 13:00               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                       | Prowadzący      | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>16 z 20</div> Kompetencje społeczne w pracy cukiernika - Budowanie relacji z klientem, komunikacja, zarządzanie zamówieniami, radzenie sobie ze stresem. | Maciej Rosiński | 17-02-2026            | 13:00               | 13:45               | 00:45         |
| <div>17 z 20</div> Wykonanie dekoracji na monoporcjach - Dekorowanie monoporcji z wykorzystaniem wcześniej przygotowanych elementów.                          | Maciej Rosiński | 17-02-2026            | 13:45               | 15:15               | 01:30         |
| <div>18 z 20</div> Wykończenie monoporcji - Finalizacja deserów, techniki dekoracji i składania monoporcji.                                                   | Maciej Rosiński | 17-02-2026            | 15:15               | 17:00               | 01:45         |
| <div>19 z 20</div> Podsumowanie szkolenia, omówienie poznanych zagadnień, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia                                   | Maciej Rosiński | 17-02-2026            | 17:00               | 17:15               | 00:15         |
| <div>20 z 20</div> Walidacja usługi                                                                                                                           | -               | 17-02-2026            | 17:15               | 17:30               | 00:15         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|-------------|------|
|-------------|------|

|                                           |              |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 260,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 260,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 239,09 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 239,09 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 0,00 PLN     |
| W tym koszt walidacji netto               | 0,00 PLN     |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 0,00 PLN     |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 0,00 PLN     |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafi nowanych 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; Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży cukierniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy.

## 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
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

## 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](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601