

**Monodesery 2.0 - szkolenie**

Numer usługi 2026/05/04/184311/3534868

1 900,00 PLN brutto

1 544,72 PLN netto

158,33 PLN brutto/h

128,73 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

102 oceny

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 28.09.2026 do 28.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczej • Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej • Pracownicy cukierni, kawiarni, gastronomii • Pasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętności • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem” • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery • Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	27-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia butikowych ciasteczek i monoporcji w nowoczesnej formie, z zastosowaniem różnych technik cukierniczych, takich jak praca z musami, glazurami, żelami i klasycznymi

kremami. Uczestnik zdobędzie wiedzę na temat struktury deserów, ich warstwowości, konsystencji oraz zasad łączenia smaków i tekstur.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje podstawowe techniki stosowane w monodeserach.	Wyjaśnia proces krystalizacji czekolady w kontekście stabilizacji kremów i musów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera odpowiedni środek żelujący (pektyna NH, żelatyna, agar) w zależności od pożądanej tekstury insertu owocowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje rolę glutenu i jaj w strukturze ciasta parzonego (ptysiowego) podczas procesu wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wyjaśnia zastosowanie ciasta parzonego, kruchego i jaconde w cukiernictwie.	Porównuje właściwości biszkoptu dacquoise z klasycznym genoise pod kątem chłonności wilgoci z musu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje pięć kompozycji deserowych krok po kroku.	Przygotowuje wielowarstwowe wnętrze deseru (insert), zachowując czystość smaków i separację tekstur.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Formuje powtarzalne porcje deserów, zachowując spójność wizualną całej partii produkcyjnej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracyjne i glazurowania.	Aplikuje polewę lustrzaną na zamrożony deser w sposób zapewniający gładką taflę bez pęcherzyków powietrza.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dekoracje z czekolady, izomaltu lub papieru waflowego zgodnie z estetyką butikową.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje swoją pracę przy wieloetapowych recepturach.	Planuje harmonogram prac z uwzględnieniem czasu potrzebnego na żelowanie, mrożenie i stabilizację poszczególnych warstw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje merytorycznie stanowisko pracy (mise en place), grupując surowce i narzędzia według etapów produkcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Reaguje na potrzeby zespołu, oferując wsparcie przy czynnościach wymagających pracy dwuosobowej (np. stabilne przekładanie dużych tortów).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje podczas warsztatów z innymi uczestnikami.		

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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia butikowych ciasteczek i monoporcji w nowoczesnej formie, z zastosowaniem różnych technik cukierniczych, takich jak praca z musami, glazurami, żelami i klasycznymi kremami. Uczestnik zdobędzie wiedzę na temat struktury deserów, ich warstwowości, konsystencji oraz zasad łączenia smaków i tekstur.

Grupą docelową dla tego szkolenia są:

- Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczej
- Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej
- Pracownicy cukierni, kawiarni, gastronomii
- Pasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętności
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Program:

1 Poznanie butikowych ciasteczek/monodeserów

- monoporcja czym jest ciastko w polewie lustrzanej i polewie twardej

- deser w słoiku jako forma monoporcji

- karmel jak go zrobić i jak stabilizować tłuszczem

- jak z klasycznego kremu wyjść na kilka innych receptur

2. Technologia cukiernictwa

- czym jest polewa lustrzana i twarda

- środki żelujące jakie i do czego użyć

- musy/cremeux różnica w konsystencji

- klasyczne kremy cukiernicze, jak jeden wychodzi z drugiego

Wykonanie 5 kompozycji ciast krok po kroku

1. Pomarańcza – wanilia - dacquoise pomarańczowy/konitura pomarańczowa/krem budyniowy

pomarańczowy/ mus pomarańcza/wanilia/ganache

2. Czekolada – rum- dacquoise kakaowy/krem czekolada-rum/mus czekoladowy/glazura kakaowa

3. Owoce leśne – biała czekolada - ciastko kruche malinowe/konfitura owoce leśne/cremeux owoce

leśne/mus biała czekolada/polewa twarda

4. Mango – limonka- genoise/curd limonka/mus mango-limonka/glazura mango/ka dekoracyjna

5. Paris brest - ciasto parzone/słony karmel/krem słony karmel. Polewa twarda/krem chantilly

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. krem i mus czekoladowy

2. curd limonka, mus mango-limonka i glazura mango

3. kruche ciastko malinowe, konfitura, cremeux owoce leśne

4. mus z białej czekolady, polewa twarda

5. mus pomarańczowy, krem budyniowy

Walidacja efektów

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 3h teorii i 9h praktyki (jw.)

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 544,72 PLN
Koszt osobogodziny brutto	158,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	128,73 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Ilnicki

Wybitny mistrz polskiej sceny cukierniczej, absolwent Thames Valley University w Londynie na kierunku Międzynarodowych Sztuk Kulinarnych. Jako pierwszy Polak został uhonorowany prestiżowym tytułem Prix au Chef Pâtissier przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną AIG.

W ostatnich latach, w 2018 i 2022 roku, pełnił rolę jurora na mistrzostwach świata World Chocolate Masters w Paryżu – największym i najbardziej prestiżowym wydarzeniu branżowym na świecie. Od 2022 roku jest właścicielem autorskiej cukierni UMAM w Gdańsku, która szybko zdobywa uznanie za innowacyjne podejście do cukiernictwa i najwyższą jakość produktów.

Krzysztof jest również rozpoznawalną postacią medialną – wielokrotnie występował w telewizji, m.in. jako juror we wszystkich sześciu edycjach programu Bake-Off – Ale ciacho oraz jako gościnny juror i prowadzący masterclass w programie Masterchef TVN. Od 2022 roku prowadzi autorski kanał na YouTube o tematyce lifestylowo-cukierniczej, aktywnie rozwijając także swoje profile na Facebooku i Instagramie, gdzie dzieli się swoją wiedzą i pasją z szeroką publicznością.

Jego doświadczenie i osiągnięcia z ostatnich pięciu lat świadczą o jego pozycji jako jednego z czołowych ekspertów cukiernictwa w Polsce, a także inspirują uczestników szkoleń do zdobywania nowych umiejętności i rozwijania kreatywności w tej dziedzinie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Informacje dodatkowe

- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Usługa jest zwolniona z podatku VAT na podstawie **Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14**

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne produkty, sprzęt i akcesoria kuchenne.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej pracowni kulinarnej, spełniającej wymagane standardy higieny i bezpieczeństwa.

Liczebność grupy jest ograniczona, aby zapewnić komfort pracy i indywidualne podejście trenera.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

Pełnoletność

Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20/26

80-524 Gdańsk

woj. pomorskie

Kontakt



MARTA RIETZ

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487