



## Monoporcje foremkowe w polewie lustrzanej - szkolenie

Numer usługi 2026/05/04/184311/3535349

1 500,00 PLN brutto

1 219,51 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

101,63 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

102 oceny

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 22.08.2026 do 22.08.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczej</li> <li>Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej</li> <li>Pracownicy cukierni, kawiarni, gastronomii</li> <li>Pasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętności</li> <li>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem"</li> <li>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery</li> <li>Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.</li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-08-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	12
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego projektowania i wykonywania monoporcji z uwzględnieniem struktury warstw, doboru form i odpowiedniego wykończenia polewami. Uczestnik zdobywa umiejętności technologiczne

oraz estetyczne niezbędne do tworzenia profesjonalnych deserów indywidualnych.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje strukturę monoporcji oraz rolę poszczególnych jej komponentów	Opisuje warstwy monoporcji i wyjaśnia ich funkcje sensoryczne oraz technologiczne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje polew cukierniczych i wskazuje różnice między mirror glaze a nappage	Tłumaczy zastosowanie różnych typów polew w zależności od pożądanego efektu wizualnego i teksturalnego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje monoporcję składającą się z kilku tekstur z zastosowaniem odpowiedniej stabilizacji	Komponuje deser przy użyciu musów, kremy, żelek, chrupki i polew, zachowując równowagę smakową i technologiczną.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera odpowiednią formę silikonową do planowanej struktury i wyglądu monoporcji	Uzasadnia wybór formy na podstawie objętości, kształtu i rodzaju użytych składników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z zasad planowania i organizacji pracy przy produkcji indywidualnych deserów	Planuje i realizuje pracę etapami, dostosowując czas przygotowania do specyfiki technologicznej poszczególnych warstw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje z zespołem w zakresie omawiania kompozycji smakowych i prezentacji monoporcji	Komunikuje propozycje modyfikacji lub udoskonaleń poszczególnych elementów w zespole, uwzględniając opinię innych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie 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 projektowania i wykonywania monoporcji z uwzględnieniem struktury warstw, doboru form i odpowiedniego wykończenia polewami. Uczestnik zdobywa umiejętności technologiczne oraz estetyczne niezbędne do tworzenia profesjonalnych deserów indywidualnych.

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 technologii monoporcji

- czym jest monoporcja i jaką powinna mieć gramaturę

- jakie składowe tekstury znajdują się w monoporcji

- jak i czym stabilizować monoporcję

#### 2. Czym różni się polewa lustrzana od nappage gel

- mirror glaze, nappage gel, polewa barwiona, polewa owocowa

#### 3. Jak wybierać foremki do monoporcji

- rodzaje form do deserów

- kształty form i ich wpływ na wygląd oraz składanie deseru

Wykonanie 5 kompozycji smakowych monoporcji krok po kroku

#### 1) Mango / Trawa cytrynowa / Cytryna

(chrupka cytrynowa / magdalenka waniliowa / supreme cytrynowe / galaretka mango z trawą cytrynową / polewa „nappage”)

#### 2)Mleczna czekolada / Malina / Mięta

(financier kakaowy z malinami / creamy z mlecznej czekolady / żelka malinowa z miętą / polewa malinowa / świeże maliny)

#### 3)Ciemna czekolada / Banan / Kawa

(brownie czekoladowe / smażone banany / creamy kawowe / mus z ciemnej czekolady / polewa ciemna „mirror glacage”)

#### 4)Karmel / Sos sojowy / Orzeszki ziemne

(biszkopt tygrysi / creamy z orzeszków ziemnych/ karmel z sosem sojowym / ubijany krem karmelowy,

polewa karmelowa „nappage” / polewa rocher)

5) Sezam / migdał / Kokos

Financier migdałowy / chrupka sezamowa / creamy migdałowe / mus kokosowy / polewa z białej czekolady)

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Spody do monoporcji, financier, brownie, biszkopt tygrysi, magdalenka
2. Wkłady smakowe do monoporcji, żelki, smażone owoce, kremy, karmel
3. Musy i nadzienia, supreme, mus czekoladowy, ubijany krem karmelowy, mus kokosowy
4. Składanie monoporcji i praca z foremkami silikonowymi
5. Polewy lustrzane i proste dekoracje deserów
6. Podsumowanie i pytania uczestników

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	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 219,51 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	101,63 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Patryk Szczepański

Swoją przygodę z cukiernictwem rozpoczął ponad 16 lat temu, łącząc pasję z pracą zawodową. Doświadczenie zdobywał w zróżnicowanych zakładach – od kawiarni i hoteli, po centra szkoleniowe. Karierę rozpoczął w hotelu Haffner w Sopocie, gdzie pod okiem Michała Wiśniewskiego rozwinął swoją pasję do cukiernictwa i chęć ciągłego doskonalenia umiejętności.

Kolejnym kamieniem milowym było objęcie stanowiska szefa cukierni w Hotelu Hilton w Gdańsku. Tam miał okazję pracować w nurcie fine diningu, wykorzystując i rozwijając swoje dotychczasowe umiejętności w wymagającym środowisku.

Z potrzeby rozwoju i dzielenia się wiedzą rozpoczął pracę jako doradca technologiczny w Akademii Czekolady firmy Barry Callebaut w Łodzi. Był to czas intensywnego rozwoju – zarówno jako szkoleniowiec, jak i uczestnik warsztatów prowadzonych przez wybitnych cukierników z Polski i zagranicy.

Doświadczenia te zaowocowały założeniem własnej firmy – Pure Sugar, która specjalizowała się w doradztwie cukierniczym. Po czterech latach prowadzenia działalności objął stanowisko technologa w dynamicznie rozwijającej się Kaiser Patisserie, gdzie pracuje do dziś.

Posiada kwalifikacje i doświadczenie zawodowe nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą rozpoczęcia realizacji usługi rozwojowej

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

### Warunki uczestnictwa

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

## 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**

## Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20/26

80-524 Gdańsk

woj. pomorskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**MARTA RIETZ**

**E-mail** [biuro@martarietz.pl](mailto:biuro@martarietz.pl)

**Telefon** (+48) 508 194 487