



## Nowoczesne torty i monoporcje w stylu glamour.

Numer usługi 2026/05/05/191735/3539712

2 952,00 PLN brutto  
2 400,00 PLN netto  
184,50 PLN brutto/h  
150,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

"ASHANTI ATELIER"  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

57 ocen

- 📍 Łódź-Śródmieście
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 02.11.2026 do 03.11.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

#### Szkolenie skierowane jest do:

- cukierników oraz pracowników zaplecza cukierniczego rozwijających umiejętności na poziomie średniozaawansowanym.
- pracowników branży HoReCa i gastronomii zajmujących się przygotowaniem deserów lub planujących rozszerzenie oferty o nowoczesne torty i monoporcje.
- osób posiadających podstawową wiedzę i doświadczenie w zakresie cukiernictwa, chcących rozwijać kompetencje w obszarze nowoczesnych technik i organizacji produkcji.
- właścicieli i pracowników pracowni cukierniczych oraz lokali gastronomicznych planujących wdrożenie deserów premium do oferty.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

30-10-2026

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

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania nowoczesnych tortów oraz deserów monoporcji w stylu glamour, z wykorzystaniem technik nowoczesnego cukiernictwa, struktur musowych, dekoracji oraz organizacji procesu produkcji w warunkach pracy zawodowej.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dobiera i uzasadnia połączenia smakowe oraz strukturalne w deserach zgodnie z zasadami nowoczesnego cukiernictwa	dobiera składniki zgodnie z założeniami receptury	Wywiad swobodny
	uzasadnia zastosowane połączenia smakowe	Wywiad swobodny
	rozdziela i dobiera struktury deserów (kremy, musy, chrupkości)	Wywiad swobodny
Rozpoznaje oraz dobiera techniki wykańczania deserów (glazura, welwet, ganache, dekoracje) adekwatnie do efektu końcowego	identyfikuje zastosowane techniki wykończenia	Wywiad swobodny
	dobiera technikę do rodzaju deseru	Wywiad swobodny
	omawia efekt wizualny i technologiczny	Wywiad swobodny
Wykonuje tort oraz monoporcje musowe zgodnie z recepturą i założeniami technologicznymi	realizuje proces zgodnie z kolejnością technologiczną	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje właściwe parametry obróbki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	uzyskuje właściwą strukturę, smak i estetykę produktu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracyjne charakterystyczne dla stylu glamour	wykonuje dekoracje zgodnie z programem szkolenia	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje odpowiednie materiały i techniki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	uzyskuje spójny efekt wizualny	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje proces produkcji deserów zapewniający powtarzalność jakości	planuje kolejność prac	Obserwacja w warunkach symulowanych
	organizuje stanowisko pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	realizuje zadania zgodnie z harmonogramem produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy w pracowni cukierniczej	utrzymuje porządek na stanowisku pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady BHP	Obserwacja w warunkach symulowanych
	prawidłowo korzysta ze sprzętu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole podczas realizacji zadań produkcyjnych	komunikuje się w sposób rzeczowy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje przydzielone zadania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wspiera pracę zespołu	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 wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

# Program

1. Wprowadzenie do stylu glamour w cukiernictwie.
2. Techniki przygotowania tortów nowoczesnych.
3. Monoporcje – formy i dekoracje.
4. Praca z glazurami, musami i dekoracjami.
5. Ćwiczenia praktyczne – przygotowanie tortów i monoporcji.
6. Walidacja efektów uczenia się obejmująca obserwację wykonywania zadań praktycznych oraz podsumowanie osiągniętych efektów w wydzielonym bloku końcowym.

Każdy uczestnik ma zapewnione indywidualne stanowisko pracy. W trakcie szkolenia realizowane są zarówno zadania indywidualne, jak i wybrane elementy pracy zespołowej wynikające z organizacji procesu produkcji. Każdy uczestnik wykonuje kluczowe zadania praktyczne samodzielnie, co umożliwi indywidualną ocenę efektów uczenia się.

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy uczestników.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 15</b> Wprowadzenie do stylu glamour w cukiernictwie. Omówienie struktur deserów: musy, kremy, wkładki, balans smaków i tekstur.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	02-11-2026	10:00	11:30	01:30
<b>2 z 15</b> Przygotowanie komponentów deserów: musy, kremy, bazy smakowe, stabilizacja struktur.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	02-11-2026	11:30	13:00	01:30
<b>3 z 15</b> -	Przerwa	-	02-11-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 15 Wykonanie monoporcji: przygotowanie, składanie, praca z formami, kontrola struktur cz.1	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	02-11-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 15 -	Przerwa	-	02-11-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 15 Wykonanie monoporcji: przygotowanie, składanie, praca z formami, kontrola struktur cz.2	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	02-11-2026	15:15	17:00	01:45
7 z 15 -	Przerwa	-	02-11-2026	17:00	17:15	00:15
8 z 15 Techniki wykończenia deserów: ganache, glazura lustrzana, welwet, dekoracje czekoladowe – zastosowanie w praktyce.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	02-11-2026	17:15	18:00	00:45
9 z 15 Kontynuacja pracy nad monoporcjami – wykończenie i dopracowanie form. Przygotowanie tortów: bazy, kremy, wkładki, stabilizacja struktur.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	03-11-2026	09:00	12:30	03:30
10 z 15 -	Przerwa	-	03-11-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 15</b> Finalne wykończenia tortów: dekoracje, struktury powierzchniowe, finiesz glamour.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	03-11-2026	13:00	15:15	02:15
<b>12 z 15</b> -	Przerwa	-	03-11-2026	15:15	15:30	00:15
<b>13 z 15</b> Prezentacja i ocena wykonanych deserów: analiza jakości, estetyki, struktur i powtarzalności.	Zajęcia	Maciej Majzon - Wójtowicz	03-11-2026	15:30	16:15	00:45
<b>14 z 15</b> -	Przerwa	-	03-11-2026	16:15	16:30	00:15
<b>15 z 15</b> -	Walidacja	-	03-11-2026	16:30	17:00	00:30

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

## 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	2 952,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Maciej Majzon - Wójtowicz

Doświadczony cukiernik, który zdobywał swoje umiejętności zawodowe w renomowanych cukierniach i restauracjach. Pracował w restauracji Metamorfoza, gdzie pełnił funkcję Szefa Cukierni, odpowiadając za organizację pracy zespołu oraz tworzenie nowoczesnych deserów.

Reprezentował Polskę w VII edycji Pucharu Świata Coppa del Mondo della Gelateria, gdzie odpowiadał za przygotowanie elementów konkursowych wymagających precyzyjnych umiejętności technicznych.

W latach 2017–2022 pełnił funkcję Szefa Akademii Czekolady w Łodzi, prowadząc szkolenia i rozwijając kompetencje uczestników w zakresie nowoczesnego cukiernictwa.

Posiada doświadczenie w ocenie jakości produktów jako juror konkursów branżowych, w tym Mistrzostw Polski na Pralinę.

Specjalizuje się w nowoczesnych technikach cukierniczych, pracy ze strukturami deserów, tworzeniu monoporcji oraz tortów o wysokim standardzie estetycznym i technologicznym.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz prowadząc szkolenia w zakresie cukiernictwa.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z recepturami, surowce, dostęp do sprzętu cukierniczego, certyfikat ukończenia szkolenia.

## Warunki uczestnictwa

Szkolenie **poziom 2** - dla osób, które zajmują się zawodowo tematem, oraz dla chcących rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktyczne na poziomie profesjonalnym.

Uczestnikami szkolenia mogą być osoby zainteresowane rozwijaniem kompetencji w zakresie cukiernictwa, w szczególności w obszarze realizacji tortów i monoporcji okolicznościowych.

Rekomendowane jest posiadanie podstawowej wiedzy i umiejętności z zakresu cukiernictwa, w tym pracy z kremami i dekoracją wyrobów cukierniczych.

- Zalecamy wygodne obuwie oraz spięcie włosów.

## Informacje dodatkowe

Usługa realizowana jest w formie zajęć grupowych z wykorzystaniem indywidualnych stanowisk pracy. Uczestnicy wykonują kluczowe zadania samodzielnie, co umożliwia indywidualną ocenę efektów uczenia się. Realizowane są również wybrane elementy pracy zespołowej.

Walidacja wliczona jest w czas trwania usługi. Przerwy nie są wliczane i mogą ulec przesunięciu.

Warunkiem zaliczenia jest udział w wymaganej liczbie godzin oraz w walidacji. Obecność potwierdzana jest podpisem na liście.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz dokument potwierdzający ukończenie szkolenia.

- Usługa może być zwolniona z VAT, jeśli jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych (art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz §3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia MF).

## Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Szkoła w centrum miasta, z dogodnym dojazdem środkami komunikacji miejskiej, szybki dostęp z dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew, Łódź Kaliska.

Szkolenie odbywa się w profesjonalnej pracowni cukierniczej Ashanti Atelier.

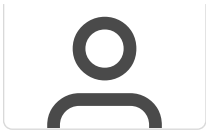
## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Winda, miejsca parkingowe, zgodnie ze wskazaniem na mapce przesłanej w mailu.

## Kontakt



Katarzyna Majewska



**E-mail** [katarzyna.majewska@ashanti.pl](mailto:katarzyna.majewska@ashanti.pl)

**Telefon** (+48) 693 693 116