



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 062 oceny

MONOPORCJE - SZKOLENIE CUKIERNICZE

Numer usługi 2026/05/06/17498/3542149

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 07.09.2026 do 08.09.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

175,00 PLN brutto/h

175,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

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

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

01-09-2026

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

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. Rozróżnia metody dobierania aromatów, tekstur i połączeń smakowych w monoporcjach.	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
	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. Przygotowuje bazy monoporcji z wykorzystaniem nowoczesnych technik cukierniczych.	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
	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 monoporcje 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 monoporcje 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 lub wyraźnie 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

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:

- 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:

- 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 pozycji harmonogramu: 23

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Przywitanie, poznanie uczestników, omówienie celu szkolenia, organizacji stanowisk pracy i zasad BHP	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 23 Omówienie harmonogramu u pracy oraz teoretyczny blok: nowoczesne zagadnienia cukiernicze związane z monoporcjami i	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	09:15	10:00	00:45
3 z 23 Dobieranie aromatów, zachowanie tekstur oraz tworzenie różnych połączeń smakowych w nowoczesnych monoporcjach	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	10:00	10:45	00:45
4 z 23 -	Przerwa	-	07-09-2026	10:45	11:15	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 23 Techniki dekoracji monoporcji oraz zasady zachowania kontrastu kolorystycznego i spójności kompozycji deseru	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	11:15	12:00	00:45
6 z 23 Przygotowanie podstaw monoporcji: mango, cytryna, biała czekolada oraz ciemna czekolada, pomarańcza i ziarna kakaowca	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	12:00	12:45	00:45
7 z 23 Przygotowanie podstaw monoporcji: ser, figa, marakuja oraz chałwa, wiśnia i biała czekolada	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	12:45	13:30	00:45
8 z 23 -	Przerwa	-	07-09-2026	13:30	14:00	00:30
9 z 23 Przygotowanie podstaw monoporcji: czekolada 70%, piernik i śliwka oraz wanilia, truskawka i mięta	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	14:00	15:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 23 Przygotowanie podstaw monoporcji: jogurt, ananas i pieprz; praca z formami oraz stabilizacja elementów deseru	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	15:00	16:00	01:00
11 z 23 Organizacja pracy w grupach 2-4 osobowych, kontrola wykonanych elementów, korekty technologiczne i omówienie efektów dnia	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	16:00	16:45	00:45
12 z 23 Podsumowanie pierwszego dnia szkolenia i przygotowanie zadań do dalszego montażu oraz dekorowania monoporcji	Zajęcia	Maciej Rosiński	07-09-2026	16:45	17:00	00:15
13 z 23 Omówienie planu drugiego dnia, analiza efektów pracy z dnia pierwszego oraz przypomnienie zasad pracy z monoporcjami	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 23 Kontynuacja pracy praktycznej: dopracowanie podstaw, wkładów, tekstur i połączeń smakowych w przygotowanych monoporcjach	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	09:15	10:15	01:00
15 z 23 Montaż monoporcji w formach, łączenie elementów deseru oraz kontrola stabilności i estetyki wykonania	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	10:15	10:45	00:30
16 z 23 -	Przerwa	-	08-09-2026	10:45	11:15	00:30
17 z 23 Wykonanie dekoracji na monoporcjach : dobór technik, kolorystyki, elementów ozdobnych i kontrastu wizualnego	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	11:15	12:15	01:00
18 z 23 Praktyczne wykończenie deserów: glazury, elementy dekoracyjne, detale cukiernicze oraz kompozycja na gotowej monoporcji	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	12:15	13:15	01:00
19 z 23 -	Przerwa	-	08-09-2026	13:15	13:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 23 Finalne dekorowanie monoporcji, zachowanie spójności serii deserów oraz przygotowanie ekspozycji do oceny	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	13:45	14:45	01:00
21 z 23 Prezentacja wykonanych monoporcji, omówienie przechowywania, serwisu, transportu oraz zastosowania w cukierni i cateringu	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	14:45	15:30	00:45
22 z 23 Podsumowanie szkolenia, omówienie efektów pracy uczestników, rekomendacje do samodzielnej pracy i wręczenie certyfikatów	Zajęcia	Maciej Rosiński	08-09-2026	15:30	16:00	00:30
23 z 23 -	Walidacja	-	08-09-2026	16:00	17:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	175,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	175,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

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