



Music Promotions  
Sp. z o.o.



## Szkolenie cukiernicze z monoporcji

Numer usługi 2024/05/17/160205/2153344

📍 Pawłów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 12.08.2024 do 13.08.2024

2 400,00 PLN brutto

2 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych  
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest:

- Cukierników i Kucharzy: Osób pracujących w branży cukierniczej i gastronomicznej, które chcą poszerzyć swoje umiejętności w przygotowywaniu wykwintnych deserów w pojedynczych porcjach.
- Przedsiębiorców i Właścicieli Biznesów Gastronomicznych: Ludzie prowadzący własne restauracje, kawiarnie lub cukiernie, którzy chcą wprowadzić do swojego menu nowe, wysokiej jakości i estetycznie prezentujące się desery.
- Menadżerów i Liderów Gastronomicznych: Osoby pełniące funkcje kierownicze w branży gastronomicznej, które chcą pogłębić swoją wiedzę i umiejętności w obszarze przygotowywania deserów oraz zarządzania zespołem kucharskim.
- Pasjonatów Kulinariów: Osoby, które po prostu kochają gotować i eksperymentować w kuchni, niezależnie od swojego zawodu czy branży, a chcą zdobyć nowe umiejętności w dziedzinie cukiernictwa

### Minimalna liczba uczestników

5

### Maksymalna liczba uczestników

15

### Data zakończenia rekrutacji

11-08-2024

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

16

# Cel

## Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu dostarczenie uczestnikom wiedzy i umiejętności w zakresie przygotowywania monoporcji - wykwintnych deserów w pojedynczych porcjach, które zachwycają nie tylko smakiem, ale także estetyką.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Szkolenie daje kompleksową wiedzę i umiejętności niezbędne do pracy w branży beauty -makiażu ślubnego. Uczestnicy po zakończeniu powinni być w stanie zaplanować i wykonać samodzielnie makijaż ślubny , a także doradzić klientom w wyborze najlepszego looku na ten wyjątkowy dzień.	test wiedzy oceniający zdobyta wiedzę	Test teoretyczny Wywiad swobodny
	ocena umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy	Wywiad swobodny

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Dokumenty potwierdzający uzyskanie kompetencji będzie zawierał opis efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Zostanie przeprowadzona walidacja w oparciu o test teoretyczny, który będzie zawierał kryteria weryfikacji zdefiniowane w efektach uczenia się.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Dokument będzie zawierał informacje o przeprowadzonej walidacji w formie testu przeprowadzonego przez specjalistę w danej dziedzinie

# Program

## Moduł 1: Podstawy Monoporcji

- 1.1 Wprowadzenie do monoporcji

Definicja i cele przygotowywania monoporcji

Popularne rodzaje monoporcji w cukiernictwie

- 1.2 Techniki i Narzędzia

Przegląd niezbędnych narzędzi i sprzętu do przygotowywania monoporcji

Omówienie podstawowych technik cukierniczych stosowanych w monoporcjach

## Moduł 2: Kreatywne Składniki

- 2.1 Wybór i Przygotowanie Składników

Praktyczne wskazówki dotyczące selekcji składników najwyższej jakości

Techniki przygotowywania bazowych składników do monoporcji

- 2.2 Połączenia Smakowe i Tekstury

Kombinowanie smaków i tekstur w celu uzyskania harmonijnego efektu

Praktyczne ćwiczenia z tworzenia nietypowych połączeń smakowych

## MODUŁ 3: Techniki Dekoracyjne

- 3.1 Dekorowanie Monoporcji

*Techniki dekoracyjne i prezentacyjne dla monoporcji*

*Wykorzystanie barwników spożywczych, lukrów i innych dodatków dekoracyjnych*

- 3.2 Personalizacja i Indywidualny Styl

*Praktyczne zadania z personalizacji i tworzenia unikalnych wzorów*

## MODUŁ 4: Praktyczne Warsztaty (4 godziny)

- 4.1 Przygotowywanie Monoporcji

Kierowanie uczestników w procesie przygotowywania monoporcji pod okiem instruktora

Ocena i feedback dotyczący technik i smaków

- 4.2 Rozwiązywanie Problemów i Optymalizacja

Rozwiązywanie problemów spotykanych podczas procesu produkcji

Optymalizacja czasu i efektywności w kuchni cukierniczej

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 22</b> Podstawy Monoporcji: wprowadzenie	Michał Markowicz	12-08-2024	08:00	08:45	00:45
<b>2 z 22</b> Omówienie podstawowych technik cukierniczych stosowanych w monoporcjach	Michał Markowicz	12-08-2024	08:45	09:30	00:45
<b>3 z 22</b> Praktyczne wskazówki dotyczące selekcji składników najwyższej jakości oraz techniki przygotowywania	Michał Markowicz	12-08-2024	09:30	10:15	00:45
<b>4 z 22</b> Przerwa	Michał Markowicz	12-08-2024	10:15	10:25	00:10
<b>5 z 22</b> Połączenia Smakowe i Tekstury - wprowadzenie	Michał Markowicz	12-08-2024	10:25	11:10	00:45
<b>6 z 22</b> Praktyczne ćwiczenia z tworzenia nietypowych połączeń smakowych	Michał Markowicz	12-08-2024	11:10	11:55	00:45
<b>7 z 22</b> Przerwa	Michał Markowicz	12-08-2024	11:55	12:25	00:30
<b>8 z 22</b> Techniki Dekoracyjne: Dekorowanie Monoporcji - Techniki dekoracyjne i prezentacyjne dla monoporcji	Michał Markowicz	12-08-2024	12:25	13:10	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 22 Techniki Dekoracyjne: Dekorowanie Monoporcji - Wykorzystanie barwników spożywczych, lukrów i innych dodatków dekoracyjnych	Michał Markowicz	12-08-2024	13:10	13:55	00:45
10 z 22 Przerwa	Michał Markowicz	12-08-2024	13:55	14:00	00:05
11 z 22 Personalizacja i Indywidualny Styl Praktyczne zadania z personalizacji i tworzenia unikalnych wzorów	Michał Markowicz	12-08-2024	14:00	14:45	00:45
12 z 22 Praktyczne Warsztaty: przygotowywanie monoporcji	Michał Markowicz	13-08-2024	08:00	08:45	00:45
13 z 22 Praktyczne Warsztaty: przygotowywanie monoporcji	Michał Markowicz	13-08-2024	08:45	09:30	00:45
14 z 22 Przerwa	Michał Markowicz	13-08-2024	09:30	09:40	00:10
15 z 22 Praktyczne Warsztaty: przygotowywanie monoporcji	Michał Markowicz	13-08-2024	09:40	10:25	00:45
16 z 22 Praktyczne Warsztaty: przygotowywanie monoporcji	Michał Markowicz	13-08-2024	10:25	11:10	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>17 z 22</b> Praktyczne Warsztaty: przygotowywanie monoporcji	Michał Markowicz	13-08-2024	11:10	11:55	00:45
<b>18 z 22</b> Przerwa	Michał Markowicz	13-08-2024	11:55	12:25	00:30
<b>19 z 22</b> Kierowanie uczestników w procesie przygotowywania monoporcji pod okiem instruktora Ocena i feedback dotyczący technik i smaków	Michał Markowicz	13-08-2024	12:25	13:10	00:45
<b>20 z 22</b> Rozwiązywanie Problemów i Optymalizacja Rozwiązywanie problemów spotykanych podczas procesu produkcji Optymalizacja czasu i efektywności w kuchni cukierniczej	Michał Markowicz	13-08-2024	13:10	13:55	00:45
<b>21 z 22</b> Przerwa	Michał Markowicz	13-08-2024	13:55	14:00	00:05
<b>22 z 22</b> Podsumowanie: pytania i odpowiedzi, test sprawdzający	-	13-08-2024	14:00	14:35	00:35

## Cennik

### Cennik

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

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Michał Markowicz

Przez wiele lat pełnił funkcję Szefa Kuchni w Hotelu\*\*\*\* Qubus w Kielcach oraz w Hotelu\*\*\*\*\* Odyssey Wellnes & Spa, gdzie dwukrotnie został nagrodzony czapką żółtego przewodnika Gault & Millau. W latach 2006-2015 na Targach Kielce przygotowywał potrawy dla najważniejszych gości podczas międzynarodowych wydarzeń, w tym dla prezydentów, ambasadorów i delegatów. W roku szkolnym 2016/2017 został wyróżniony tytułem Belfra Roku województwa świętokrzyskiego. Jako nauczyciel w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach przekazuje swoją wiedzę i pasję do gotowania młodym adeptom sztuki kulinarnej. Jest także organizatorem i jurorem wielu konkursów kulinarnych oraz prowadzi seminaria i warsztaty kulinarne na terenie całego województwa świętokrzyskiego. Posiada tytuł magistra ekonomii informatycznej, jest mistrzem kuchni, czeladnikiem piekarnictwa oraz pedagogiem. Ukończył kierunek "Żywność i Dietetyka" na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie, co znacząco wzbogaca jego zajęcia szkolne. Z natury nieustannie dąży do doskonalenia receptur, chociaż potrafi rozpoznać, kiedy coś jest już doskonałe i nie wymaga zmian. Prywatnie, kiedy tylko może, spędza czas z rodziną.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie pdf oraz prezentacje PowerPoint w wersji elektronicznej na podany adres email uczestnicy szkolenia mogą otrzymać po zgłoszeniu chęci ich otrzymania usługodawcy

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy.

### Informacje dodatkowe

Zajęcia będą realizowane w oparciu o miarę godziny lekcyjnej wynoszącej 45 min. Szkolenie będzie realizowane w formie stacjonarnej w siedzibie firmy, której pracownicy uczestniczą w szkoleniu. W zależności od czasu, potrzeb będą wykorzystywane różne elementy: ćwiczenia, testy, ankiety .

# Adres

Pawłów 42A

27-225 Pawłów

woj. świętokrzyskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

# Kontakt



**Łukasz Znojek**

**E-mail** [lukasz.znojek1@interia.pl](mailto:lukasz.znojek1@interia.pl)

**Telefon** (+48) 453 049 913