



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



Szkolenie Cukiernicze - Monoporcje - ZERO WASTE Zielone kompetencje

Numer usługi 2024/11/18/17498/2418120

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 11.01.2025 do 12.01.2025

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

212,50 PLN brutto/h

212,50 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 dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania Monoporcji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających możliwości dostosowania swojej oferty menu do wymogów związanych z ochroną środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również chcących pogłębić swoją wiedzę na temat zrównoważonego zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	06-01-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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 kompetencji z zakresu tworzenia monoporcji oraz wykorzystania produktów spożywczych, tak, aby zminimalizować ich straty. Usługa przygotowuje uczestników do pracy w zielonej gospodarce, uczestnik zdobywa wiedzę, że każdy surowiec lub jego element można wykorzystać w cukierni co skutkuje minimalizacją odpadów; zmniejsza straty żywnościowe w procesie produkcji i dystrybucji. Usługa ma na celu wspieranie zrównoważonego rozwoju i efektywniejsze zarządzanie zasobami.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy nowoczesne desery - monoporcje, umiejętnie łączy smaki, tekstury, dobiera aromaty wg poznanych metod oraz tworzy dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego; charakteryzuje zasady kuchni zero waste wykorzystując 100% surowca; minimalizuje odpad oraz zanieczyszczenia.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze - metody wykorzystania aromatów, zachowania tekstur, różne techniki dekoracji oraz wpływ cukiernictwa na przyszłość żywienia w kontekście zasad zielonej gospodarki.	Wywiad swobodny
	Tworzy nowe wyroby cukiernicze - monoporcje, przy maksymalnym możliwym ograniczeniu marnowania żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych uwzględniając zasady zielonej gospodarki i tworzenia "zielonych miejsc pracy".	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod, dobiera w odpowiedni sposób aromaty, wykonuje dekoracje na monoporcjach z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane przy produkcji dań przy uwzględnieniu zasad zero waste. Uzasadnia szkodliwość odpadów oraz nadzoruje zmniejszenie ich objętości odzyskując zasoby do wykorzystania przez innych. Wykonuje pracę z zachowaniem zasad dbałości o środowisko naturalne.	Wdraża praktyki zrównoważonej kuchni/cukierni, takie jak recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań.	Wywiad swobodny
	Składa zamówienie zgodnie z stanem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku- wymienia zasady kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasady segregacji odpadów-rozlicza pobrany asortyment.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Stosuje odpowiednie maszyny i urządzenia kuchenne z uwzględnieniem ich efektywności energetycznej oraz niskiego wpływu na środowisko tj. w efektywnej obróbce składników, ale także w ograniczaniu odpadów i oszczędzaniu energii.</p>	<p>Obsługuje Blender wysokoobrotowy - umożliwiający wykorzystywanie całych owoców, w tym skórek, nasion, a nawet łydgy, tworząc z nich musy, żele.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Obsługuje suszarkę do żywności, która przedłuża trwałość produktów spożywczych, np. warzyw, owoców czy ziół. Stosuje suszone składniki jako przyprawy, dodatki do dań lub przekąski, co zapobiega marnowaniu żywności.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Obsługuje wyciskarkę do wolnoobrotową do różnych części owoców w tym tych mniej atrakcyjnych wizualnie (np. obitych). Wykorzystuje resztki jako bazę do deserów.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Obsługuje zamrażarki szokowe, tzw. szokówki, które pozwalają na szybkie zamrażanie tym samym powodują oszczędność energii.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Obsługuje płyty grzewcze - indukcyjne, które szybko się nagrzewają i zużywają mniej energii niż tradycyjne kuchenki gazowe czy elektryczne, ograniczając zużycie energii podczas gotowania, co wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
	<p>Obsługuje zmywarkę z trybem oszczędzania wody i energii wyposażone w funkcje eco, oszczędzając wodę i energię w procesie mycia naczyń, co jest istotne w kontekście zielonych kompetencji.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady współpracy ze zespołem z naciskiem na zasady zrównoważonej gospodarki.	Wdraża zasady kuchni zero waste, dzieląc się wiedzą ze współpracownikami i wprowadzając wspólne inicjatywy na rzecz ograniczania odpadów w kuchni/cukierni.	Wywiad swobodny
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej, współpracuje z dostawcami, wybierając surowce pochodzące z lokalnych, ekologicznych źródeł, które wspierają zrównoważoną gospodarkę.	Wywiad swobodny
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonania pracy w zespole, przekazuje wiedzę o niemarnowaniu żywności w sposób zrozumiały i logiczny.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielnosc funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu przygotowania Monoporcji przy jednoczesnym zapobieganiu marnowania żywności i ilości odpadów poprodukcyjnych. Kurs przeznaczony jest dla osób działających w branżach gastronomicznych, cukierniczych i cateringu czy dietetyce. Szkolenie jest odpowiednie dla osób szukających

możliwości dostosowania swojej oferty menu do wymogów związanych z ochroną środowiska i zrównoważonego rozwoju, jak również chcących pogłębić swoją wiedzę na temat zrównoważonego zarządzania zasobami w kuchni, redukcji odpadów i wdrażania ekologicznych praktyk.

Program szkolenia:

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje
- 2) Omówienie szkolenia w kontekście zasad zrównoważonej gospodarki odpadami - przygotowanie stanowiska pracy.
- 3) Przygotowanie maszyn i urządzeń, omówienie ich funkcjonalności niezbędnych do produkcji deserów w tym zastosowanie maszyn i urządzeń, które pomagają nie tylko w efektywnej obróbce składników, ale także w ograniczaniu odpadów i oszczędzaniu energii, co przekłada się na zasady zielonej gospodarki.
- 4) Omówienie zastosowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych przy produkcji deserów przy uwzględnieniu zasad zero waste, w celu eliminacji szkodliwości odpadów oraz zmniejszenia ich objętości.
- 5) Omówienie zasad pracy z zachowaniem dbałości o środowisko naturalne takich jak: recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań. Składanie zamówień z uwzględnieniem faktycznego zapotrzebowania, ciągłości sprzedaży oraz maksymalnego wykorzystania potencjału asortymentu z zasadą zrównoważonych zakupów i logistyki oraz redukcji plastiku.
- 6) Omówienie zasad kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasad segregacji odpadów- jako kluczowych metod wdrażania ekologicznych praktyk.
- 7) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 8) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

1) Praca z recepturami, omówienie surowców i etapów wykonania potraw stosując zasady zero –waste począwszy od wyboru produktu poprzez jego obróbkę po wykorzystanie odpadu.

2) Przygotowanie deserów monoporcji – z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, stosując zasady zrównoważonej gospodarki.

3) Przygotowanie podstaw monoporcji:

Mango / cytryna / biała czekolada, Ciemna czekolada / pomarańcza / ziarna kakaowca

Ser / figa / marakuja, Chałwa / wiśnia / biała czekolada

Czekolada 70% / piernik/ śliwka, Wanilia / truskawka / mięta

Jogurt/ ananas/ pieprz

4) Wykonanie dekoracji na monoporcjach

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Przywitanie i poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante	Maciej Rosiński	11-01-2025	09:00	09:15	00:15
2 z 17 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje	Maciej Rosiński	11-01-2025	09:15	10:15	01:00
3 z 17 Omówienie szkolenia w kontekście zasad zrównoważonej gospodarki odpadami - przygotowanie stanowiska pracy.	Maciej Rosiński	11-01-2025	10:15	11:15	01:00
4 z 17 Przygotowanie maszyn i urządzeń, omówienie ich funkcjonalności niezbędnych do produkcji deserów w tym zastosowanie maszyn i urządzeń, które pomagają nie tylko w efektywnej obróbce składników	Maciej Rosiński	11-01-2025	11:15	12:30	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 17 Omówienie zastosowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych przy produkcji deserów przy uwzględnieniu zasad zero waste	Maciej Rosiński	11-01-2025	12:30	13:45	01:15
6 z 17 Przerwa	Maciej Rosiński	11-01-2025	13:45	14:00	00:15
7 z 17 Omówienie zasad pracy z zachowaniem dbałości o środowisko naturalne takich jak: recykling, kompostowanie czy ograniczanie zużycia plastiku i jednorazowych opakowań.	Maciej Rosiński	11-01-2025	14:00	16:00	02:00
8 z 17 Omówienie zasad kontroli stanu zatowarowania, jakości i ilości oraz zasad segregacji odpadów- jako kluczowych metod wdrażania ekologicznych praktyk.	Maciej Rosiński	11-01-2025	16:00	18:00	02:00
9 z 17 Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Maciej Rosiński	12-01-2025	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 17 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	12-01-2025	10:30	12:45	02:15
11 z 17 Przerwa	Maciej Rosiński	12-01-2025	12:45	13:00	00:15
12 z 17 Praca z recepturami, omówienie surowców i etapów wykonania potraw stosując zasady zero – waste.	Maciej Rosiński	12-01-2025	13:00	14:30	01:30
13 z 17 Przygotowanie deserów monoporcji – z naciskiem na wykorzystanie 100% surowca, stosując zasady zrównoważonej gospodarki.	Maciej Rosiński	12-01-2025	14:30	15:00	00:30
14 z 17 Przygotowanie podstaw monoporcji.	Maciej Rosiński	12-01-2025	15:00	16:30	01:30
15 z 17 Wykonanie dekoracji na monoporcjach	Maciej Rosiński	12-01-2025	16:30	17:30	01:00
16 z 17 Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post oraz wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	12-01-2025	17:30	17:45	00:15
17 z 17 Walidacja usługi	-	12-01-2025	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	212,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	212,50 PLN

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 Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szeff 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

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