

PROGRAM SZKOLENIA „MONOPORCJE W CUKIERNICTWIE”

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnego przygotowywania monoporcji cukierniczych, czyli nowoczesnych deserów indywidualnych. Szkolenie obejmuje wiedzę o składnikach, technikach tworzenia różnych form monoporcji, nowoczesnych trendach dekoracyjnych oraz zasadach estetycznej prezentacji. Uczestnicy nauczą się planować kompozycje smakowe i wizualne, a także poznają zasady higieny i organizacji pracy w cukiernictwie.

**Szkolenia przeprowadzone są w wymiarze
od 36 do 48 godzin dydaktycznych (45 minut).**

Efekty szkolenia

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: uczestnik zna rodzaje monoporcji, techniki ich przygotowania oraz zasady prezentacji	Wymienia rodzaje monoporcji, opisuje techniki przygotowania i zasady dekoracji	Test wiedzy, rozmowa podsumowująca
Umiejętności: potrafi przygotować różne monoporcje cukiernicze i estetycznie je zaprezentować	Samodzielnie przygotowuje i dekoruje monoporcje zgodnie z recepturą i trendami	Obserwacja instruktora, ocena wykonanych prac Egzamin sprawdzający
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, dba o estetykę pracy i higienę	Współpracuje podczas zajęć praktycznych, stosuje zasady BHP	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Wprowadzenie do monoporcji cukierniczych

- definicja i znaczenie monoporcji w nowoczesnym cukiernictwie
- rodzaje monoporcji
- trendy w tworzeniu monoporcji

Moduł 2. Składniki i półprodukty

- czekolada, owoce, kremy, galaretki
- przygotowanie baz i musów
- przechowywanie składników

Moduł 3. Formy i techniki przygotowania monoporcji

- silikonowe formy, pierścienie, techniki wylewania i formowania
- praca z różnymi strukturami (musy, biszkopty, praliny)
- łączenie smaków i tekstur

Moduł 4. Dekoracje i wykończenia

- glazury lustrzane, opryski aksamitne, elementy czekoladowe
- ozdoby z isomaltu, karmelu, owoców
- nowoczesne techniki dekoracyjne

Moduł 5. Kompozycja i prezentacja monoporcji

- zasady estetyki talerzowej
- aranżacja monoporcji na ekspozycji i w serwisie restauracyjnym
- personalizacja deserów

Moduł 6. Monoporcje pokazowe i sezonowe

- tworzenie monoporcji na specjalne okazje
- komponowanie smaków w zależności od pory roku
- inspiracje z trendów międzynarodowych

Moduł 7. Higiena i organizacja pracy

- zasady higieny i BHP
- przechowywanie i transport monoporcji
- ograniczanie odpadów

Moduł 8. Podsumowanie i degustacja

- przygotowanie monoporcji pokazowych
- degustacja i ocena
- omówienie prac uczestników

Forma szkolenia: wykłady, warsztaty praktyczne, pokaz cukierniczy, ćwiczenia indywidualne i grupowe

Grupa docelowa: osoby planujące pracę w cukierniach, restauracjach, hotelach, a także pasjonaci cukiernictwa nowoczesnego