



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

3 oceny

Ciasto drożdżowe i półfrancuskie - szkolenie

Numer usługi 2025/07/15/184311/2880224

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 18.08.2025 do 18.08.2025

1 400,00 PLN brutto

1 400,00 PLN netto

116,67 PLN brutto/h

116,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczej • Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej • Pracownicy cukierni, kawiarni, gastronomii • Pasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętności • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem” • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery • Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	17-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowania oraz obróbki ciast drożdżowych i półfrancuskich, w tym doboru odpowiednich technik fermentacji, laminacji i wypieku. Uczestnik zdobywa wiedzę i umiejętności umożliwiające tworzenie profesjonalnych wypieków z wykorzystaniem różnych typów form oraz nadzień.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia technologie przygotowania ciasta drożdżowego i półfrancuskiego	Wyjaśnia różnice w składzie, strukturze i metodzie przygotowania obu typów ciast.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje właściwości form do pieczenia – metalowych i papierowych	Wskazuje zastosowanie konkretnych form do różnych rodzajów wypieków.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje proces laminacji przy przygotowaniu ciasta półfrancuskiego	Wykonuje prawidłową laminację masła w cieście z zachowaniem odpowiedniej temperatury i techniki składania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera i wykonuje różne formy wypieków (croissant, pain au chocolat, brioche, bułki młeczne itp.)	Formuje wypieki zgodnie z zasadami kształtowania i garowania danego rodzaju ciasta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje swoją pracę w zespole w sposób efektywny i higieniczny	Przestrzega zasad współpracy i higieny pracy w trakcie wykonywania wypieków.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Reaguje na pojawiające się trudności w procesie wypieku	Konsultuje błędy technologiczne (np. niewłaściwe garowanie) i proponuje korekty.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowania oraz obróbki ciast drożdżowych i półfrancuskich, w tym doboru odpowiednich technik fermentacji, laminacji i wypieku. Uczestnik zdobywa wiedzę i umiejętności umożliwiające tworzenie profesjonalnych wypieków z wykorzystaniem różnych typów form oraz nadzień.

Grupą docelową dla tego szkolenia są:

- Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczej
- Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej
- Pracownicy cukierni, kawiarni, gastronomii
- Pasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętności
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Program:

1 Poznanie butikowych ciasteczek/monodeserów

- monoporcja czym jest ciastko w polewie lustrzanej i polewie twardej

- deser w słoiku jako forma monoporcji

- karmel jak go zrobić i jak stabilizować tłuszczem

- jak z klasycznego kremu wyjść na kilka innych receptur

2. Technologia cukiernictwa

- czym jest polewa lustrzana i twarda

- środki żelujące jakie i do czego użyć

- musy/cremeux różnica w konsystencji

- klasyczne kremy cukiernicze, jak jeden wychodzi z drugiego

Wykonanie 5 kompozycji ciast krok po kroku

1. Pomarańcza – wanilia - dacquoise pomarańczowy/konitura pomarańczowa/krem budyniowy

pomarańczowy/ mus pomarańcza/wanilia/ganache

2. Czekolada – rum- dacquoise kakaowy/krem czekolada-rum/mus czekoladowy/glazura kakaowa

3. Owoce leśne – biała czekolada - ciastko kruche malinowe/konfitura owoce leśne/cremeux owoce

leśne/mus biała czekolada/polewa twarda

4. Mango – limonka- genoise/curd limonka/mus mango-limonka/glazura mango/ka dekoracyjna

5. Paris brest - ciasto parzone/słony karmel/krem słony karmel. Polewa twarda/krem chantilly

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. krem i mus czekoladowy

2. curd limonka, mus mango-limonka i glazura mango

3. kruche ciastko malinowe, konfitura, cremeux owoce leśne

4. mus z białej czekolady, polewa twarda

5. mus pomarańczowy, krem budyniowy

Walidacja efektów

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 3h teorii i 9h praktyki (jw.)

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie teoretyczne: czym jest ciasto drożdżowe i półfrancuskie	Oleksandr Khrystiuk	18-08-2025	09:00	09:30	00:30
2 z 10 Wykonanie ciasta drożdżowego	Oleksandr Khrystiuk	18-08-2025	09:30	10:30	01:00
3 z 10 Wyrastanie ciasta drożdżowego	Oleksandr Khrystiuk	18-08-2025	10:30	12:00	01:30
4 z 10 Wykonanie kremów, karmelu i masy sernikowej	Oleksandr Khrystiuk	18-08-2025	12:00	12:30	00:30
5 z 10 Laminowanie masła	Oleksandr Khrystiuk	18-08-2025	12:30	13:15	00:45
6 z 10 Wałkowanie i formowanie wypieków	Oleksandr Khrystiuk	18-08-2025	13:15	15:30	02:15
7 z 10 Garowanie ciast	Oleksandr Khrystiuk	18-08-2025	15:30	16:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 10 Wypiekanie	Oleksandr Khrystiuk	18-08-2025	16:30	17:00	00:30
9 z 10 Nadziewanie wypieków	Oleksandr Khrystiuk	18-08-2025	17:00	17:45	00:45
10 z 10 Walidacja	-	18-08-2025	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	116,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	116,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Oleksandr Khrystiuk

Moja gastronomiczna droga rozpoczęła się już w dzieciństwie – inspiracją był starszy brat, którego praca zawodowa w kuchni od razu przyciągnęła moją uwagę. Zdecydowanie i świadomie obrałem kulinarną ścieżkę, a wiedzę czerpałem zarówno z książek, jak i z licznych szkoleń oraz spotkań branżowych. Ukończyłem studia wyższe z zakresu technologii żywienia oraz dietetyki, co pozwala mi dziś lepiej rozumieć procesy technologiczne, właściwości produktów oraz ich wpływ na zdrowie i smak.

Od ponad 10 lat związany jestem z cukiernictwem – pasją, która stała się moim zawodem i codziennym źródłem satysfakcji. Miałem okazję zdobywać doświadczenie w najlepszych cukierniach i hotelach Kijowa oraz Trójmiasta, współpracując z wyjątkowymi zespołami i cenionymi szefami kuchni. Pracowałem m.in. w Fairmont Kyiv, Hilton Gdańsk, Radisson Sopot, a także w jednej z najbardziej rozpoznawalnych autorskich cukierni w Polsce – UMAM.

W ostatnich latach pełniłem funkcję Chefa Cukierni w hotelu Radisson w Sopocie, gdzie

odpowiadałem za tworzenie nowoczesnych deserów oraz wdrażanie autorskich koncepcji cukierniczych. Obecnie jestem zastępcą Chefa cukierni w Kaiser Patisserie, gdzie łączę doświadczenie technologiczne z artystyczną stroną cukiernictwa.

Szczególną przyjemność sprawia mi praca z teksturą i strukturą wypieków, tworzenie warstwowych tortów, musów, pieczywa oraz nowoczesnych monoporcji. Pasjonuję się nowymi smakami i nieustannie szukam połączeń, które zaskoczą gości zarówno estetyką, jak i głębią

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Informacje dodatkowe

- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20/26

80-524 Gdańsk

woj. pomorskie

Kontakt



Marta Rietz

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487