



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

9 ocen

Torty piętrowe/weselne - podstawy - szkolenie

Numer usługi 2025/07/15/184311/2880732

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 13.09.2025 do 14.09.2025

2 300,00 PLN brutto

2 300,00 PLN netto

104,55 PLN brutto/h

104,55 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	12-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowania, tynkowania i dekorowania tortów piętrowych, z uwzględnieniem zasad stabilności konstrukcji oraz doboru odpowiednich komponentów technologicznych. Szkolenie umożliwia zdobycie wiedzy i praktyki w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych związanych z budową i estetyką tortów okolicznościowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje zastosowanie odpowiednich kremów, żelek, insertów i stabilizatorów w tortach piętrowych.	Omawia właściwości i funkcje poszczególnych komponentów używanych do budowy tortu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje tynków, barwników oraz wsporników stosowanych w tortach warstwowych.	Wskazuje odpowiedni dobór tynku, barwnika i wspornika w zależności od rodzaju projektu tortu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje tort piętrowy z odpowiednim wzmocnieniem i dekoracją, stosując poznane techniki.	Samodzielnie składa stabilną konstrukcję tortu z użyciem wsporników i wykonuje jego dekorację zgodnie z projektem.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki tynkowania i pracy z masą cukrową, papierem jadalnym, isomałtem oraz barwnikami.	Poprawnie tynkuje tort, barwi masę oraz tworzy i mocuje dekoracje z różnych materiałów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje swoją pracę podczas realizacji złożonego projektu tortu piętrowego.	Planuje kolejne etapy pracy i dobiera narzędzia oraz techniki we właściwej kolejności.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z informacji zwrotnej i dostosowuje techniki w celu poprawy efektu końcowego.	Uwzględnia wskazówki prowadzącego i wprowadza korekty do projektu na bieżąco.	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, tynkowania i dekorowania tortów piętrowych, z uwzględnieniem zasad stabilności konstrukcji oraz doboru odpowiednich komponentów technologicznych. Szkolenie umożliwia zdobycie wiedzy i praktyki w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych związanych z budową i estetyką tortów okolicznościowych.

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 Tort piętrowy, czym jest i z czego się składa

- poznanie stabilnych kremów do tortów
- poznanie żelek, insertów i musów
- poznanie środków żelujących i stabilizujących
- ranty i foremki - do czego i kiedy używać

Tynkowanie tortu

- techniki tynkowania
- rodzaje tynków do tortów, ich wady i zalety
- barwienie tynku na ciemny kolor
- barwniki i ich rodzaje oraz do czego możemy danych użyć pod kątem składu i technologii

Składanie pięter i dekoracja

- rodzaje wsporników do tortów
- odpowiednie umieszczenie wsporników aby uzyskać stabilność konstrukcji
- Składanie tortu piętrowego
- wykonanie dekoracji
- żywe kwiaty na torcie jakich użyć, jak zamocować

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Kremy na bazie ganache
2. Mus owocowy
3. Mus na bazie orzechów, poznanie roślinnych produktów
4. Wykonanie żelek i praca na żelatynie

5. Wykonanie insertu - praca na pektynie
6. Wykonanie prażynek do tortów
7. Wykonanie tynku tynkowanie tortu
8. Rozmieszczenie i wbijanie wsporników
9. Składanie tortów piętrowych
10. Dekoracje: sugar scheet, isomalt, papier jadalny, papier waflowy, malowanie ręczne, wydruk cukrowy, praca z masą cukrową
11. Podsumowanie i pytania uczestników

Validacja 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 5h teorii i 17h praktyki (jw.)

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

Validacja 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: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Wprowadzenie teoretyczne: tort piętrowy jego stabilność i konstrukcja	Marta Rietz	13-09-2025	09:00	09:30	00:30
2 z 14 Wykonanie zelek i insertów	Marta Rietz	13-09-2025	09:30	11:30	02:00
3 z 14 Wykonanie prażynek do tortów	Marta Rietz	13-09-2025	11:30	11:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 14 Wykonanie ganachy czekoladowych - czekolada biała,mleczna,gorzka	Marta Rietz	13-09-2025	11:45	12:15	00:30
5 z 14 Wykoanie kremów na bazie kokosa i pistacji	Marta Rietz	13-09-2025	12:15	12:45	00:30
6 z 14 Składanie tortów	Marta Rietz	13-09-2025	12:45	13:30	00:45
7 z 14 Tynkowanie tortów	Marta Rietz	13-09-2025	13:30	16:00	02:30
8 z 14 Rozmieszczenie i prawidłowe wbicie wsporników	Marta Rietz	13-09-2025	16:00	17:15	01:15
9 z 14 Stawianie tortów piętrowych	Marta Rietz	14-09-2025	09:00	11:00	02:00
10 z 14 Wykonanie kolorowych tynków	Marta Rietz	14-09-2025	11:00	11:30	00:30
11 z 14 Tynkowanie złożonych tortów kolorowym tynkiem	Marta Rietz	14-09-2025	11:30	13:00	01:30
12 z 14 Wykonanie dekoracji	Marta Rietz	14-09-2025	13:00	15:00	02:00
13 z 14 Umieszczenie dekoracji na tortach	Marta Rietz	14-09-2025	15:00	16:45	01:45
14 z 14 Walidacja	-	14-09-2025	16:45	17:15	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	104,55 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,55 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marta Rietz

Marta Rietz to ceniona specjalistka w branży cukierniczej z ponad 10-letnim doświadczeniem jako właścicielka własnej pracowni cukierniczej. Przez ostatnie 5 lat intensywnie rozwijała działalność szkoleniową, zdobywając uznanie jako trenerka i mentorka. W 2023 roku przeprowadziła szkolenia dla około 2 tysięcy kursantów, realizując zarówno kursy stacjonarne w swojej szkole w Gdańsku, jak i wyjazdowe warsztaty dedykowane dla hoteli, cukierni oraz restauracji na terenie całej Polski. Specjalizuje się w technikach nowoczesnego cukiernictwa, w tym w tworzeniu wyrafinowanych deserów i tortów na zamówienie, które dostarcza zarówno klientom indywidualnym, jak i firmowym. Jej pracownia jest znana z wysokiej jakości produktów oraz dbałości o detale, co przekłada się na lojalność klientów i stałą współpracę z kawiarniami oraz punktami gastronomicznymi. Jej praktyczne podejście do nauczania, oparte na wieloletnim doświadczeniu, pozwala kursantom szybko rozwijać umiejętności i samodzielnie realizować nawet skomplikowane projekty cukiernicze. Aktywnie angażuje się w środowisko branżowe jako jurorka konkursów cukierniczych. Jej wiedza i umiejętność oceniania technicznego wykonania deserów sprawiają, że jest cenionym ekspertem w środowisku profesjonalistów. W swojej pracy łączy praktykę rzemieślniczą z nowoczesnymi metodami edukacji, dzięki czemu jej szkolenia są nie tylko merytoryczne, ale też inspirujące i dostosowane do potrzeb rynku cukierniczego.

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