



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

3 oceny

Klasyczne ciasta nowoczesne, Ciasta krojone/bankietowe - szkolenie

Numer usługi 2025/07/15/184311/2880735

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 18.10.2025 do 18.10.2025

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 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	17-10-2025
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 tworzenia klasycznych ciast w nowoczesnej odsłonie, wykorzystując innowacyjne techniki i nieoczywiste połączenia smakowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady przekształcania tradycyjnych receptur ciast w nowoczesne kompozycje smakowe.	Wyjaśnia różnice między klasycznymi a nowoczesnymi metodami przygotowania ciast.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozpoznaje wpływ niekonwencjonalnych składników, takich jak kolendra czy gryka, na smak i strukturę wypieków.	Opisuje właściwości i zastosowanie nietypowych dodatków w cukiernictwie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje klasyczne i nowoczesne ciasta, stosując techniki takie jak karmelizowanie czy przygotowywanie musów.	Przygotowuje i komponuje co najmniej 4 różne ciasta zgodnie z recepturami szkoleniowymi	Obserwacja w warunkach symulowanych
Łączy smaki i tekstury, tworząc wyważone i estetyczne wypieki z wykorzystaniem karmelu, kremów i konfitur.	Komponuje deser, który łączy minimum trzy różne elementy smakowe i teksturalne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje efektywnie w grupie podczas wykonywania zadań praktycznych, dzieląc się wiedzą i wspierając innych uczestników.	Aktywnie uczestniczy w dyskusji i pomaga kolegom podczas przygotowywania deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy, dbając o porządek na stanowisku i jakość finalnego produktu.	Systematycznie utrzymuje czystość podczas pracy i kontroluje procesy technologiczne.	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 tworzenia klasycznych ciast w nowoczesnej odsłonie, wykorzystując innowacyjne techniki i nieoczywiste połączenia smakowe.

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:

Ciasta klasyczne zamienione z nowoczesne cukiernictwo

- jabłka i kwaśna śmietana
- jak z rolady zrobić ciasto nowoczesne
- kolendra w serniku
- doprawianie gryką

Wykonanie 4 kompozycji ciast krok po kroku

1. Jabłko/migdał/kwaśna śmietana (szarlotka)
2. Malina/pistacja/biała czekolada (rolada)
3. Serek śmietankowy/kolendra/owoce egzotyczne (sernik)
4. Gryka/ziele angielskie/banan (brownie)

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Ciasto kruche, biszkopt, kruszonka, brownie
2. Karmelizowane jabłka, krem migdałowy, krem z kwaśnej śmietany
3. Konfitury owocowe cremeux
4. Karmel, musy, nappage gel
5. Podsumowanie i pytania uczestników

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: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Wprowadzenie teoretyczne: jak zamienić klasyczne ciasto w nowoczesną wersję	Maciej Majzon-Wójtowicz	18-10-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 11 Wykonanie elementów pieczonych : ciasto kruche, biszkopty, kruszonki, brownie	Maciej Majzon-Wójtowicz	18-10-2025	10:00	11:00	01:00
3 z 11 Wykonanie elementów smakowych: konfitury, cremeux	Maciej Majzon-Wójtowicz	18-10-2025	11:00	12:00	01:00
4 z 11 Wykonanie kremów i musów	Maciej Majzon-Wójtowicz	18-10-2025	12:00	13:15	01:15
5 z 11 Składanie ciasto 1 Szarlotka z kwaśną śmietaną	Maciej Majzon-Wójtowicz	18-10-2025	13:15	14:30	01:15
6 z 11 Składanie ciasto 2 Rolada pistacjowo-malinowa	Maciej Majzon-Wójtowicz	18-10-2025	14:30	15:00	00:30
7 z 11 Składanie ciasto 3 Sernik z kolendrą	Maciej Majzon-Wójtowicz	18-10-2025	15:00	15:30	00:30
8 z 11 Składanie ciasto 4 Brownie z zieleń angielskim	Maciej Majzon-Wójtowicz	18-10-2025	15:30	16:00	00:30
9 z 11 Wykonanie nappage gel i polewy lustrzanej	Maciej Majzon-Wójtowicz	18-10-2025	16:00	16:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 11 Dekorowanie ciast polewą i kremami	Maciej Majzon-Wójtowicz	18-10-2025	16:30	17:45	01:15
11 z 11 Walidacja	-	18-10-2025	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Majzon-Wójtowicz

Jest doświadczonym cukiernikiem, który swoje umiejętności rozwijał w renomowanych cukierniach i prestiżowych restauracjach. Przez wiele lat pełnił funkcję Szefa Cukierni w restauracji Metamorfoza, gdzie miał okazję realizować autorskie projekty cukiernicze, łącząc tradycję z nowoczesnymi technikami. W 2016 roku reprezentował Polskę w VII edycji prestiżowego Pucharu Świata Coppa del Mondo della Gelateria, co potwierdziło jego wysokie kompetencje w zakresie rzemiosła i innowacji.

W latach 2017–2022 był Szefem Akademii Czekolady w Łodzi, gdzie odpowiadał za tworzenie i prowadzenie programów szkoleniowych dla cukierników z całego kraju. Jako trener i ekspert w dziedzinie nowoczesnego cukiernictwa nieustannie podnosił kwalifikacje swoje oraz swoich kursantów, wprowadzając najnowsze trendy i technologie branżowe. Dodatkowo pełnił rolę jurora podczas Mistrzostw Polski na Pralinę w 2023 oraz 2024 roku, co świadczy o jego uznaniu i pozycji w środowisku cukierniczym.

Od kilku lat jest również ambasadorem marki Callebaut, co daje mu możliwość współpracy z czołowymi producentami surowców i wpływu na rozwój nowoczesnego cukiernictwa w Polsce. Jako szkoleniowiec angażuje się w przekazywanie wiedzy, kładąc nacisk na kreatywność, precyzję i

jakość wykonania, co czyni go doskonałym przewodnikiem po świecie innowacyjnych deserów i technik cukierniczych.

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