



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

3 oceny

Cukiernictwo w pigułce - szkolenie

Numer usługi 2025/07/15/184311/2880889

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 21.09.2025 do 21.09.2025

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	20-09-2025
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 przygotowywania wysokiej jakości deserów cukierniczych, wykorzystując wiedzę z zakresu technologii, doboru składników oraz praktycznych technik cukierniczych, a także rozwijając umiejętności pracy zespołowej i dbania o higienę stanowiska pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady technologii produkcji ciast i deserów cukierniczych.	Wyjaśnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowywania ciast i kremów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje składników cukierniczych oraz ich funkcje w produkcji końcowym.	Wskazuje właściwe składniki do określonych deserów i uzasadnia ich zastosowanie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje ciasta i desery zgodnie z ustalonymi recepturami i technikami.	Przygotowuje kompletny deser, przestrzegając etapów i standardów jakości.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z narzędzi i foremek cukierniczych w sposób efektywny i bezpieczny.	Posługuje się sprzętem cukierniczym i dobiera odpowiednie formy do przygotowywanych deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad współpracy i komunikacji w grupie podczas realizacji zadań cukierniczych.	Angażuje się w dyskusje zespołowe i wspiera kolegów podczas pracy praktycznej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dba o higienę i porządek na stanowisku pracy, stosując zasady BHP i HACCP.	Organizuje swoje miejsce pracy zgodnie z wymogami sanitarnymi i zasadami bezpieczeństwa.	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 przygotowywania wysokiej jakości deserów cukierniczych, wykorzystując wiedzę z zakresu technologii, doboru składników oraz praktycznych technik cukierniczych, a także rozwijając umiejętności pracy zespołowej i dbania o higienę stanowiska pracy.

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:

Metodyka szkolenia:

- Część teoretyczna- wykład prowadzącego
- Część pokazowa - trener dzieląc uczestników na grupy pokazuje najważniejsze aspekty wykonywania danych deserów

Część praktyczna - uczestnicy pod okiem trenera wykonują desery i ciasta

Część 1 Teoretyczna

- Omówienie produktów cukienicznych
- Omówienie składów produktów
- Omówienie technologii cukiernictwa
- Omówienie podstawowych zasad w pracy cukierniczej
- Omówienie zasad pracy, przechowywania i mrożenia produktów cukienicznych i części składowych deserów
- mówienie przepisow sanitarnych
- Poznanie rodzajów ciast
- Poznanie rodzajów kremów i musów

Część 2 Pokazowa

Część pokazowa obejmuje podstawowe techniki wykonywania poszczególnych elementów deserów. Trener wybierając poszczególne elementy deserów i ciast pokazuje najważniejsze aspekty pracy z produktem

Część 3 Praktyczna:

Uczestnicy wykonują wszystkie desery i ciasta zawarte w programie szkoleniowym.

Nauka praktyczna obejmuje pełne wykonanie słodczy od elementów składowych po wykończenie i dekorację - jeśli takowej wymaga deser

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: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Omówienie produktów cukierniczych, ich składów oraz technologii przygotowania.	Krzysztof Ilnicki	21-09-2025	09:00	10:30	01:30
2 z 7 Prezentacja zasad pracy, przechowywania i mrożenia produktów oraz podstawowe techniki cukiernicze.	Krzysztof Ilnicki	21-09-2025	10:30	12:00	01:30
3 z 7 Pokaz wykonania wybranych deserów i technik dekoracyjnych.	Krzysztof Ilnicki	21-09-2025	12:00	13:30	01:30
4 z 7 Praca uczestników nad przygotowaniem wybranych deserów i ciast pod nadzorem trenera.	Krzysztof Ilnicki	21-09-2025	13:30	15:30	02:00
5 z 7 Składanie, wykańczanie oraz dekorowanie deserów przez uczestników.	Krzysztof Ilnicki	21-09-2025	15:30	17:00	01:30
6 z 7 Analiza wykonanych prac	Krzysztof Ilnicki	21-09-2025	17:00	17:45	00:45
7 z 7 Walidacja	-	21-09-2025	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

Krzysztof Ilnicki

Wybitny mistrz polskiej sceny cukierniczej, absolwent Thames Valley University w Londynie na kierunku Międzynarodowych Sztuk Kulinarnych. Jako pierwszy Polak został uhonorowany prestiżowym tytułem Prix au Chef Patissier przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną AIG.

W ostatnich latach, w 2018 i 2022 roku, pełnił rolę jurora na mistrzostwach świata World Chocolate Masters w Paryżu – największym i najbardziej prestiżowym wydarzeniu branżowym na świecie. Od 2022 roku jest właścicielem autorskiej cukierni UMAM w Gdańsku, która szybko zdobywa uznanie za innowacyjne podejście do cukiernictwa i najwyższą jakość produktów.

Krzysztof jest również rozpoznawalną postacią medialną – wielokrotnie występował w telewizji, m.in. jako juror we wszystkich sześciu edycjach programu Bake-Off – Ale ciacho oraz jako gościnny juror i prowadzący masterclass w programie Masterchef TVN. Od 2022 roku prowadzi autorski kanał na YouTube o tematyce lifestylowo-cukierniczej, aktywnie rozwijając także swoje profile na Facebooku i Instagramie, gdzie dzieli się swoją wiedzą i pasją z szeroką publicznością.

Jego doświadczenie i osiągnięcia z ostatnich pięciu lat świadczą o jego pozycji jako jednego z czołowych ekspertów cukiernictwa w Polsce, a także inspirują uczestników szkoleń do zdobywania nowych umiejętności i rozwijania kreatywności w tej dziedzinie.

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