



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

3 oceny

Desery idealne na słodki stół - szkolenie

Numer usługi 2025/07/15/184311/2880896

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 13 h

📅 29.09.2025 do 29.09.2025

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

138,46 PLN brutto/h

138,46 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	28-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	13
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowywania nowoczesnych deserów i ciast bazujących na klasycznych recepturach, ze szczególnym uwzględnieniem łączenia nieoczywistych smaków oraz stosowania zaawansowanych technik cukierniczych. Uczestnik nabędzie wiedzę i praktyczne umiejętności, które pozwolą mu tworzyć innowacyjne kompozycje smakowe z zachowaniem najwyższych standardów jakości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje wiedzę o produktach cukierniczych i ich składnikach do oceny ich właściwości i zastosowań.	Weryfikuje poprzez wyjaśnienie różnic między składnikami i ich wpływem na końcową strukturę deseru.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opisuje zasady technologii cukierniczej oraz warunki przechowywania i mrożenia produktów.	Potwierdza, wskazując odpowiednie metody przechowywania i uzasadniając ich wybór w różnych sytuacjach.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje klasyczne i nowoczesne ciasta oraz desery, stosując prawidłowe techniki przygotowania i wykończenia.	Demonstruje umiejętność poprzez samodzielne przygotowanie wybranych deserów według podanego przepisu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Łączy smaki i tekstury zgodnie z zasadami nowoczesnego cukiernictwa, tworząc harmonijne kompozycje smakowe.	Potwierdza, prezentując własne kompozycje smakowe i uzasadniając wybór składników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z konstruktywnej komunikacji podczas pracy zespołowej, wspierając innych uczestników w procesie przygotowywania deserów.	Weryfikuje, aktywnie uczestnicząc w dyskusji i udzielając pomocnych wskazówek współpracownikom.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy, dbając o porządek i właściwe użytkowanie narzędzi oraz surowców.	Potwierdza, stosując zasady BHP w trakcie wykonywania zadań oraz utrzymując stanowisko pracy w należytych porządku.	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 nowoczesnych deserów i ciast bazujących na klasycznych recepturach, ze szczególnym uwzględnieniem łączenia nieoczywistych smaków oraz stosowania zaawansowanych technik cukierniczych. Uczestnik nabędzie wiedzę i praktyczne umiejętności, które pozwolą mu tworzyć innowacyjne kompozycje smakowe z zachowaniem najwyższych standardów jakości.

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

Program szkolenia:

Część 1 Teoretyczna

- Omówienie produktów cukierniczych
- Omówienie składów produktów
- Omówienie technologii cukiernictwa
- Omówienie podstawowych zasad w pracy cukierniczej
- Omówienie zasad pracy, przechowywania i mrożenia produktów cukierniczych i części składowych deserów
- Omówienie przepisów sanitarnych
- Poznanie rodzajów monodeserów
- 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 10h 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.

W szkoleniu osobę prowadzącą będzie wspierała dodatkowo p. **Marlena Doros**

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Omówienie produktów cukierniczych i składników wykorzystywanych w nowoczesnym cukiernictwie	Katarzyna Chudy-Kamola	29-09-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 8 Prezentacja zasad technologii cukierniczej oraz przechowywania i mrożenia produktów	Katarzyna Chudy-Kamola	29-09-2025	10:00	11:00	01:00
3 z 8 Demonstracja technik przygotowania ciast klasycznych w nowoczesnym wydaniu: kruche, biszkopt, brownie, kruszonka	Katarzyna Chudy-Kamola	29-09-2025	11:00	12:30	01:30
4 z 8 Wykonanie kompozycji smakowej: Jabłko/migdał/kaśna śmietana (szarlotka)	Katarzyna Chudy-Kamola	29-09-2025	12:30	14:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 8 Wykonanie kompozycji smakowej: Malina/pistacja/biała czekolada (rolada)	Katarzyna Chudy-Kamola	29-09-2025	14:00	15:30	01:30
6 z 8 Wykonanie kompozycji smakowej: Serek śmietankowy/kolendra/owoce egzotyczne (sernik)	Katarzyna Chudy-Kamola	29-09-2025	15:30	17:00	01:30
7 z 8 Wykonanie kompozycji smakowej: Gryka/ziele angielskie/banan (brownie)	Katarzyna Chudy-Kamola	29-09-2025	17:00	18:30	01:30
8 z 8 Walidacja	-	29-09-2025	18:30	18:45	00:15

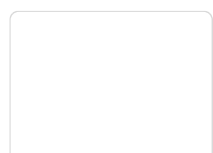
Cennik

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	138,46 PLN
Koszt osobogodziny netto	138,46 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Katarzyna Chudy-Kamola



Posiadam 11 lat doświadczenia zawodowego oraz tytuł Mistrza Cukiernictwa i kwalifikacje Instruktora Praktycznej Nauki Zawodu. Przez ostatnie 5 lat intensywnie rozwijam się w obszarze technologii i organizacji produkcji cukierniczej, co jest moim szczególnym obszarem zainteresowania. W tym czasie prowadziłam szkolenia praktyczne i teoretyczne, dzieląc się zdobytymi umiejętnościami i nowoczesnymi technikami z zakresu cukiernictwa, a także efektywnymi rozwiązaniami z codziennej pracy w zakładach cukierniczych. Przez 9 lat pracy w trójmiejskich cukierniach, w tym dwukrotnie na stanowisku Szefa Cukierni, zgromadziłam szerokie doświadczenie, które obecnie wykorzystuję podczas współprowadzenia szkoleń wraz z Marleną Doroś. Tworzymy zgrany, pełen pasji i energii zespół, zapewniając uczestnikom szkolenia w przyjaznej, swobodnej atmosferze, gdzie praktyczne porady i triki oparte są na realiach codziennej produkcji cukierniczej.



2 z 2

Marlena Doroś

Od 10 lat zajmuję się sugarcraftingiem, a od 2017r. prowadzę własną pracownię cukierniczą "Bajkowe Torty w Elblągu". Jestem laureatką konkursów branżowych Cake Festival i Expo Sweet. Mam na swoim koncie tysiące tortów i ogrom słodkich eventów i wesel. Moja największa słodka miłość to torty piętrowe i artystyczne dekoracje. Od 2018r. dzielę się swoimi umiejętnościami i pasją, prowadząc szkolenia cukiernicze. Od 4 lat współpracuję z Katarzyną Chudy-Kamola, tworząc wspólną markę premium "Cake Me", w której skupiamy się na realizacjach weselnych, słodkich stołach, artystycznych tortach i organizacji szkoleń cukierniczych w wielu miastach w Polsce.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

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