



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

3 oceny

Solidne podstawy cukiernictwa - szkolenie

Numer usługi 2025/07/18/184311/2888677

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 11 h

📅 06.09.2025 do 06.09.2025

1 400,00 PLN brutto

1 400,00 PLN netto

127,27 PLN brutto/h

127,27 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	05-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania podstawowych i zaawansowanych deserów cukierniczych oraz ich dekorowania zgodnie z aktualnymi trendami branżowymi. Uczestnik pozna technologię wyrobu różnych typów ciast oraz nauczy się korzystać z nowoczesnych metod dekoracji deserów i tortów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje ciast i techniki stosowane w nowoczesnym cukiernictwie.	Omawia cechy charakterystyczne i zastosowanie ciasta kruchego, parzonego oraz ciasta typu financier.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje metody przygotowania kremów, musów oraz polew cukierniczych.	Wyjaśnia różnice technologiczne między kremem Chantilly, namelaką a cremeux.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje krok po kroku różnorodne desery zgodnie z recepturą i technologią.	Stosuje odpowiednie techniki przy przygotowaniu monoporcji, tortów i tart zgodnie z planem pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dekoruje desery i ciasta z wykorzystaniem profesjonalnych kremów i polew.	Korzysta z technik lustrzanej polewy i zamszu do estetycznego wykończenia wyrobów cukierniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje pracę własną podczas przygotowywania i dekoracji deserów.	Wykorzystuje dostępny czas i zasoby w sposób efektywny, dbając o porządek stanowiska.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje z innymi uczestnikami w trakcie realizacji zadań praktycznych.	Wymienia się doświadczeniem i udziela informacji zwrotnej podczas zajęć zespołowych.	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 wykonywania podstawowych i zaawansowanych deserów cukierniczych oraz ich dekorowania zgodnie z aktualnymi trendami branżowymi. Uczestnik pozna technologię wyrobu różnych typów ciast oraz nauczy się korzystać z nowoczesnych metod dekoracji deserów i tortów.

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 szerokopojętych podstaw w cukiernictwie

- czym jest cukiernictwo

- jakie rodzaje ciast to są kluczowe w cukiernictwie

- omówienie technologii ciast i deserów (ciasto parzone, ciasto kruche, monoporcja, tort musowy, financier)

2 Dekoracja deserów i ciast za pomocą klasycznych polew i kremów

- Wykonanie 6 deserów krok po kroku

1) Tort: Miód/ananas-mandarynka-imbir/ jaśmin i wanilia

2) Choux: Kakao/czarna porzeczka/ krem kwaśna śmietana

3) Monoporcja: Kawa/ mascarpone/ amaretto / pekan

4) Tarta: owoce sezonowe

5) Breton: Masło/ krem pistacjowy/konfitura truskawka

6) Financierki: Miód, karmel, cocoa nibs

- Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Kremy cukiernicze, Chantilly, namelaka, musy, cremeux

2. Ciasto kruche, ciasto parzone, ciasto financier

3. Karmel, musy, nadzienia musowe

4. Polewa lustrzana i zamsz

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 8h 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: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie teoretyczne:Co składa się na podstawy w cukiernictwie i jakie ciasta do nich należą	Magdalena Adamska	06-09-2025	09:00	09:30	00:30
2 z 13 Wykonanie elementów pieczonych	Magdalena Adamska	06-09-2025	09:30	10:30	01:00
3 z 13 Wykonanie musów i elementów mrożonych szokowo	Magdalena Adamska	06-09-2025	10:30	12:00	01:30
4 z 13 Przygotowanie wkładów smakowych do monoporcji i tortu	Magdalena Adamska	06-09-2025	12:00	12:45	00:45
5 z 13 Składanie deseru 1:Tort: Miód/ananas-mandarynka-imbir/ jaśmin i wanilia	Magdalena Adamska	06-09-2025	12:45	13:30	00:45
6 z 13 Składanie deseru 2:Choux: Kakao/czarna porzeczka/ krem kwaśna śmietana	Magdalena Adamska	06-09-2025	13:30	14:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 13 Składanie deseru 3: Monoporcja: Kawa/ mascarpone/ amaretto / pekan	Magdalena Adamska	06-09-2025	14:15	15:00	00:45
8 z 13 Składanie deseru 4: Tarta: owoce sezonowe	Magdalena Adamska	06-09-2025	15:00	15:45	00:45
9 z 13 Składanie deseru 5: Breton: Masło/ krem pistacjowy/konfit ura truskawka	Magdalena Adamska	06-09-2025	15:45	16:30	00:45
10 z 13 Składanie deseru 6:Financierki: Miód, karmel, cocoa nibs	Magdalena Adamska	06-09-2025	16:30	17:15	00:45
11 z 13 Dekorowanie deserów,polewa i zamsz	Magdalena Adamska	06-09-2025	17:15	18:00	00:45
12 z 13 Pytania i odpowiedzi,	Magdalena Adamska	06-09-2025	18:00	18:30	00:30
13 z 13 Walidacja	-	06-09-2025	18:30	18:45	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	127,27 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,27 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Magdalena Adamska

Od wielu lat związana z branżą gastronomiczną, zdobywała doświadczenie pracując w licznych renomowanych poznańskich hotelach i restauracjach. W ostatnich latach skoncentrowała się wyłącznie na cukiernictwie, które stało się jej pasją i specjalizacją. W 2022 roku, wraz z Kamilem Szulcem, zdobyła Mistrzostwo Polski w przygotowywaniu deseru talerzowego, a w 2023 roku zajęła pierwsze miejsce w prestiżowym konkursie Debiut Pastry Cup, potwierdzając swoją pozycję w czołówce polskich cukierników.

Aktywnie uczestniczy w licznych szkoleniach branżowych, nieustannie podnosząc swoje kwalifikacje i śledząc najnowsze trendy w cukiernictwie. Obecnie pełni funkcję sous chefa w Kaiser Patisserie – jednej z najszybciej rozwijających się cukierni w Polsce, gdzie miała zaszczyt współtworzyć markę od samego początku, co jest dla niej powodem dużej dumy.

Prowadzi również własne szkolenia cukiernicze, przekazując wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu zaawansowanych technik, w tym pracy z makaronikami. Podczas zajęć szczegółowo rozkłada je na czynniki pierwsze, tak aby uczestnicy mogli zdobyć pewność i swobodę w ich przygotowywaniu przy każdym kolejnym podejściu.

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