



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

3 oceny

Ciasta bez jajek i nabiału - szkolenie

Numer usługi 2025/07/31/184311/2915471

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 07.09.2025 do 07.09.2025

1 300,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

108,33 PLN brutto/h

108,33 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	06-09-2025
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 tworzenia wypieków cukierniczych w oparciu o technologie alternatywne, z wykorzystaniem roślinnych zamienników produktów odzwierzęcych (jajek, mleka, śmietany, masła). Uczestnik nabywa umiejętność doboru i zastosowania odpowiednich składników oraz technik, umożliwiających wykonanie pełnowartościowych kompozycji cukierniczych bez użycia nabiału i jaj.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje wiedzę o funkcji jajek i ich zamienników w różnych typach ciast cukierniczych (klasycznych, drożdżowych, kruchych).	Odróżnia i omawia rolę składników klasycznych i roślinnych odpowiedników na etapie planowania receptury.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje tłuszczów roślinnych wykorzystywanych w cukiernictwie alternatywnym.	Charakteryzuje właściwości technologiczne różnych tłuszczów na podstawie temperatury topnienia i stabilności.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje wypieki cukiernicze z zastosowaniem zamienników produktów odzwierzęcych.	Przygotowuje samodzielnie wybrane kompozycje ciast zgodnie z recepturą opartą o składniki roślinne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z wiedzy technologicznej do stabilizacji kremów roślinnych i ciast bezjajecznych.	Dobiera odpowiednie techniki i proporcje podczas pracy z kremami i ciastem, zapewniając właściwą strukturę produktu końcowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje z innymi uczestnikami podczas realizacji zadań technologicznych w warunkach warsztatowych.	Angażuje się w podział zadań, konsultuje receptury i udziela informacji zwrotnych w pracy zespołowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przyjmuje odpowiedzialność za jakość wykonywanej pracy cukierniczej z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny.	Reaguje na błędy i niedociągnięcia w procesie przygotowania wypieków oraz podejmuje działania korygujące w porozumieniu z grupą.	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 wypieków cukierniczych w oparciu o technologie alternatywne, z wykorzystaniem roślinnych zamienników produktów odzwierzęcych (jajek, mleka, śmietany, masła). Uczestnik nabywa umiejętność doboru i zastosowania odpowiednich składników oraz technik, umożliwiających wykonanie pełnowartościowych kompozycji cukierniczych bez użycia nabiału i jaj.

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 alternatywnego cukiernictwa

- czym zastąpić jajko w cieście klasycznym
- czym zastąpić jajko w cieście drożdżowym
- rodzaje czekolad bez nabiału
- poznanie śmietany roślinnej, z czego się składa i jak z nią pracować

2. Technologiczne podejście do ciast

- jajko i jego rola w cieście - zastępniki
- proteina z ziemniaka jako alternatywna dla białka zwierzęcego
- ciasto drożdżowe bez jajek i nabiału - fermentacja

3. Rodzaje tłuszczów roślinnych

- co i jak stabilizuje dany tłuszcz
- temperatura rozpuszczania tłuszczu roślinnych

Wykonanie 8 kompozycji ciast krok po kroku

- Drożdżówka orzechowa z wisniami
- Babka pistacjowa
- financier migdałowy z kremem z prażonych migdałów
- ciasto waniliowe z kremem mango
- Brownie z karmelem
- Tartalетки z gruszką i orzechami pekan
- Kruche ciastka z herbatą cejlońska
- cookiesy z czekolada i bakaliami

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Ciasto drożdżowe

2. Ciasto babkowe

3. Ciasto maślano - białkowe, kremy cukiernicze zapiekane, kremy cukiernicze na zimno

4. Ciasto kruche bez jajek

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: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie teoretyczne: czym jest cukiernictwo alternatywne, jak i czym zastąpić jajko, nabiał i tłuszcz zwierzęcy	Patryk Szczepański	07-09-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 10 :Wykonanie elementów drożdżowych/fermentacja ciasta	Patryk Szczepański	07-09-2025	10:00	12:00	02:00
3 z 10 Wykonanie elementów pieczonych: babka, ciasto financier, masa ciasteczkowa	Patryk Szczepański	07-09-2025	12:00	13:00	01:00
4 z 10 Odpiek ciasta drożdżowego	Patryk Szczepański	07-09-2025	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 10 Wykonanie kremów pieczonych i kremów na zimno	Patryk Szczepański	07-09-2025	14:00	15:00	01:00
6 z 10 Wykonanie ciasta kruchego	Patryk Szczepański	07-09-2025	15:00	15:15	00:15
7 z 10 Wykonanie dodatkowych elementów smakowych	Patryk Szczepański	07-09-2025	15:15	15:45	00:30
8 z 10 Omówienie składania ciast, fermentacji i temperatur pieczenia	Patryk Szczepański	07-09-2025	15:45	16:30	00:45
9 z 10 Wykańczanie i dekorowanie wszystkich wypieków	Patryk Szczepański	07-09-2025	16:30	17:30	01:00
10 z 10 Walidacja	-	07-09-2025	17:30	18:00	00:30

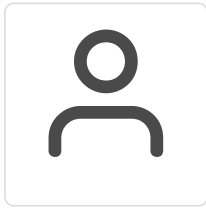
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	108,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	108,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Szczepański

Swoją przygodę z cukiernictwem rozpoczął ponad 16 lat temu, łącząc pasję z pracą zawodową. Doświadczenie zdobywał w zróżnicowanych zakładach – od kawiarni i hoteli, po centra szkoleniowe. Karierę rozpoczął w hotelu Haffner w Sopocie, gdzie pod okiem Michała Wiśniewskiego rozwinął swoją pasję do cukiernictwa i chęć ciągłego doskonalenia umiejętności.

Kolejnym kamieniem milowym było objęcie stanowiska szefa cukierni w Hotelu Hilton w Gdańsku. Tam miał okazję pracować w nurbie fine diningu, wykorzystując i rozwijając swoje dotychczasowe umiejętności w wymagającym środowisku.

Z potrzeby rozwoju i dzielenia się wiedzą rozpoczął pracę jako doradca technologiczny w Akademii Czekolady firmy Barry Callebaut w Łodzi. Był to czas intensywnego rozwoju – zarówno jako szkoleniowiec, jak i uczestnik warsztatów prowadzonych przez wybitnych cukierników z Polski i zagranicy.

Doświadczenia te zaowocowały założeniem własnej firmy – Pure Sugar, która specjalizowała się w doradztwie cukierniczym. Po czterech latach prowadzenia działalności objął stanowisko technologa w dynamicznie rozwijającej się Kaiser Patisserie, gdzie pracuje do dziś.

Nieustannie pogłębia swoją wiedzę, inspirując się cukiernictwem europejskim, a swoją pasją dzieli się podczas licznych szkoleń. Z zaangażowaniem wspiera rozwój nowoczesnego cukiernictwa w Polsce.

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