



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

3 oceny

Ciasta bez glutenu i cukru dodanego - szkolenie

Numer usługi 2025/07/31/184311/2915753

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 09.08.2025 do 09.08.2025

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	08-08-2025
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 wykonywania nowoczesnych wypieków bez dodatku glutenu i cukru, z zastosowaniem alternatywnych składników słodzących oraz mąk roślinnych. Uczestnik nabywa wiedzę o technologii wypieków bezglutenowych i niskocukrowych oraz rozwija umiejętność tworzenia złożonych, zrównoważonych smakowo kompozycji cukierniczych zgodnych z trendami zdrowotnymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje wiedzę o właściwościach glutenu i jego wpływie na strukturę ciasta cukierniczego.	Ocenia, które mąki bezglutenowe mogą zastąpić tradycyjną mąkę pszenną w danym typie wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje słodzików naturalnych i syntetycznych oraz ich wpływ na smak i strukturę wypieków.	Porównuje erytrytol, ksylitol i maltitol z sacharozą, wskazując ich zastosowanie i ograniczenia technologiczne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje kompozycje cukiernicze z wykorzystaniem produktów bezglutenowych i zamienników cukru.	Tworzy pięć wypieków krok po kroku z użyciem naturalnych słodzików i struktur bez glutenu, zachowując walory smakowe.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z nowoczesnych technik cukierniczych (np. musy, żele, creamy, galaretki) przy tworzeniu zbilansowanych smakowo ciast bez dodatku cukru.	Dobiera i stosuje odpowiednie komponenty (ganache, żele, spody) w zależności od charakteru kompozycji smakowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje z innymi uczestnikami w celu optymalizacji procesu produkcyjnego w warunkach warsztatowych.	Aktywnie uczestniczy w grupowym planowaniu i wykonaniu ciast, dzieląc się wiedzą i wspierając zespół.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje otwartość na nowe trendy żywieniowe i potrzeby klientów o specjalnych wymaganiach dietetycznych.	Proponuje autorskie pomysły zgodne z zasadami cukiernictwa bezcukrowego i bezglutenowego, uzasadniając ich wybór.	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 nowoczesnych wypieków bez dodatku glutenu i cukru, z zastosowaniem alternatywnych składników słodzących oraz mąk roślinnych. Uczestnik nabywa wiedzę o technologii wypieków bezglutenowych i niskocukrowych oraz rozwija umiejętność tworzenia złożonych, zrównoważonych smakowo kompozycji cukierniczych zgodnych z trendami zdrowotnymi.

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 produktów bez glutenu i cukru

- czym jest gluten i za co odpowiada w ciastach

- jakie zamienniki cukru są dostępne i z czego pochodzą

2. Czym różni się cukier dodany od tego pochodzącego naturalnie

- erytrytol, maltitol i ksylitol porównanie z sacharozą

Wykonanie 5 kompozycji ciast krok po kroku

1. Mango / Jogurt / Wanilia

2. Czerwona porzeczka / Mleczna czekolada / herbata Earl Grey

3. Morela / Malina / Orzech laskowy / czerwona pomarańcza

4. Limonka / Mięta / Bazylija / Truskawka

5. Ciemna czekolada / Daktyle / Sos sojowy / czarny sezam

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. biszkopt jogurtowy, ciasto migdalowe, ciasto kruche, chrupiący spód,

2. Żel mango, zapiekana galaretka, creamy orzechowe i bazyliowe, karmel z daktyli

3. Mus jogurtowy, ubijany ganache

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: gluten i cukier omówienie produktu	Patryk Szczepański	09-08-2025	09:00	09:30	00:30
2 z 10 Ciasto 1 : Ciasto mango/jogurt wanilia	Patryk Szczepański	09-08-2025	09:30	10:30	01:00
3 z 10 Ciasto 2: Tarta czerwona porzeczką, mleczna czekolada/earl grey	Patryk Szczepański	09-08-2025	10:30	11:30	01:00
4 z 10 Ciasto 3: Morela/malina/orzech laskowy/czerwona pomarańcza	Patryk Szczepański	09-08-2025	11:30	12:30	01:00
5 z 10 Ciasto 4: Limonka/mięta/bazylija/truskawka	Patryk Szczepański	09-08-2025	12:30	13:30	01:00
6 z 10 Ciasto 5 : Ciemna czekolada/daktyl/sos sojowy/czarny sezam	Patryk Szczepański	09-08-2025	13:30	14:30	01:00
7 z 10 Techniki składania i tworzenia receptur	Patryk Szczepański	09-08-2025	14:30	15:45	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 10 Dekoracja ciast	Patryk Szczepański	09-08-2025	15:45	16:45	01:00
9 z 10 Podsumowanie, omówienie, sesja pytań, zdjęcia	Patryk Szczepański	09-08-2025	16:45	17:30	00:45
10 z 10 Walidacja	-	09-08-2025	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 różnicowanych 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 nurcie 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