



Ciasta bez glutenu i cukru dodanego, podstawy tortów-tort tynkowany, idealne desery na słodki stół, podstawy czekolady - szkolenie

Numer usługi 2025/09/02/184311/2979476

5 700,00 PLN brutto
5 700,00 PLN netto
118,75 PLN brutto/h
118,75 PLN netto/h

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

33 oceny

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 25.10.2025 do 03.11.2025

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	24-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego projektowania i wykonywania nowoczesnych wyrobów cukierniczych – wypieków bezglutenowych i niskocukrowych, tortów oraz deserów – z zastosowaniem alternatywnych składników i

zaawansowanych technik cukierniczych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia właściwości glutenu, cukru i ich zamienników w wypiekach.	Wymienia funkcje glutenu w cieście.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje procesy technologiczne w cukiernictwie tradycyjnym i nowoczesnym.	Opisuje zasady pracy z biszkoptem, ciastem migdałowym, kruchym i parzonym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje czekolady i techniki jej obróbki.	Wskazuje różnice między czekoladą klasyczną i smakową (procent, gęstość, zastosowanie).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wyjaśnia zasady higieny i przechowywania produktów cukierniczych.	Wymienia sposoby przechowywania i mrożenia deserów oraz elementów składowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje wypieki i desery bezglutenowe i bez dodatku cukru.	Przygotowuje ciasta i kremy na bazie zamienników cukru.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje tort biszkoptowy od podstaw i dekoruje go zgodnie z zasadami sztuki cukierniczej.	Składa tort z wykorzystaniem biszkoptu, kremów, żelki owocowej i prażynki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje monodesery i ciasta warstwowe krok po kroku.	Wykonuje elementy składowe (spody, żele, musy, kremy).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Temperuje czekoladę i przygotowuje kompozycje smakowe.	Poprawnie temperuje czekoladę metodą zasiewania, na marmurze i z masłem kakaowym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracji i wykańczania deserów.	Przygotowuje mini bezy, polewy, elementy żelowe i kremowe.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy w cukiernictwie.	Stosuje przepisy sanitarne przy pracy z żywnością.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole przy realizacji zadań cukierniczych.	Wymienia się wiedzą i doświadczeniem z innymi uczestnikami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Analizuje i ocenia własne wyroby cukiernicze.	Identyfikuje mocne strony i obszary do poprawy w swoich realizacjach.	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. 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 porzeczką / Mleczna czekolada / herbata Earl Grey

3. Morela / Malina / Orzech laskowy / czerwona pomarańcza

4. Limonka / Mięta / Bazylia / 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

1 Tort od podstaw, czym jest i z czego się składa

- poznanie ciasta biszkoptowego i jego rodzaje
- stabilność tortu co to jest i jak ją uzyskać
- ranty i foremki - do czego i kiedy używać

Tynkowanie tortu

- techniki tynkowania
- rodzaje tynków do tortów, ich wady i zalety

Dekorowanie tortów i wycena

- rodzaje polew dekoracyjnych
- kwiaty, jakich możemy użyć a jakie są toksyczne
- barwniki i ich rodzaje oraz do czego możemy dany użyć pod kątem składu i technologii

Wykonanie tortu tynkowanego krok po kroku

1 Każdy uczestnik wykonuje swój tort biszkoptowy

- biszkopt waniliowy, krem z mlecznej czekolady, krem z prażonych migdałów, żelka owocowa, prażynka owocowa

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Biszkopt tłuszczowy do tortu
2. Mini beza do dekoracji, rodzaj i sposób pieczenia
3. Krem na bazie czekolady, krem na bazie śmietany kremówki, mascarpone i prażonych migdałów
4. Wykonanie elementów smakowych żelka, prażynka
5. Składanie tortów
6. Wykonanie tynku tynkowanie tortu i dekoracja
7. Podsumowanie i pytania uczestników

Część 1 Teorytyczna

- 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

1 Poznanie technologii czekolady

teoria oraz praktyka związana z metodami temperowania czekolady (temperowanie na blacie granitowym,

zasiewanie czekoladą, zasiewanie masłem kakaowym)

- zbiór informacji dotyczących przechowywania czekolady oraz problemów jakie mogą wystąpić
- podstawowe informacje dotyczące produktów orzechowych

2. Czym różnią się rodzaje czekolady, jaki mają % i gęstość

- poznanie czekolad smakowych, czekolad klasycznych

3. Jak wybierać foremki do pracy z czekoladą

- rodzaje form do czekolady
- przygotowanie form do czekolady i pralin

Wykonanie czekolady na 3 sposoby

- temperowanie poprzez metodę zasiewania
- temperowanie przy użyciu płyty marmurowej
- temperowanie przy pomocy masła kakaowego

Wykonanie kompozycji smakowych

tabliczki czekoladowe z dodatkami (mleczna z słonecznikiem oraz solą morską / biała z prażonym sezamem

i orzeszkami ziemnymi /ciemna z kokosem, pomarańczą oraz imbirem)

- napolitanki
- trufle czekoladowe (słony karmel / rum z wanilią)
- meltaways
- rochery migdałowe z prażonym ziarnem kakaowca oraz kawą
- klasyczna gianduja (w tym wykonanie pasty pralinowej od podstaw)
- cremino na bazie pasty z orzechów ziemnych
- batonik z karmelowej białej czekolady (prażony migdał z kruszonką)
- batonik z białej czekolady

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Temperowanie czekolady
2. Wkłady smakowe na bazie czekolady - cremino/pralina
3. Wylewanie czekolady do form poliwęglanowych
4. Wylewanie czekolady do form silikonowych

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 12h teorii i 35 h 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.

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 42

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 42 Wprowadzenie teoretyczne: gluten i cukier omówienie produktu	Patryk Szczepański	25-10-2025	09:00	09:30	00:30
2 z 42 Ciasto 1 : Ciasto mango/jogurt wanilia	Patryk Szczepański	25-10-2025	09:30	10:30	01:00
3 z 42 Ciasto 2: Tarta czerwona porzeczką, mleczna czekolada/earl grey	Patryk Szczepański	25-10-2025	10:30	11:30	01:00
4 z 42 Ciasto 3: Morela/malina/orzech laskowy/czerwona pomarańcza	Patryk Szczepański	25-10-2025	11:30	12:30	01:00
5 z 42 Ciasto 4: Limonka/mięta/bazylija/truskawka	Patryk Szczepański	25-10-2025	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 42 Ciasto 5 : Ciemna czekolada/daktyl e/sos sojowy/czarny sezam	Patryk Szczepański	25-10-2025	13:30	14:30	01:00
7 z 42 Techniki składania i tworzenia receptur	Patryk Szczepański	25-10-2025	14:30	15:45	01:15
8 z 42 Dekoracja ciast	Patryk Szczepański	25-10-2025	15:45	17:00	01:15
9 z 42 Podsumowanie, omówienie, sesja pytań, zdjęcia	Patryk Szczepański	25-10-2025	17:00	18:00	01:00
10 z 42 Wprowadzenie teoretyczne: tort i jego podstawy stabilności i smaku oraz środki żelujące	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	09:00	09:30	00:30
11 z 42 Wykonanie biszkoptu i mini bez do dekoracji	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	09:30	10:30	01:00
12 z 42 Wykonanie ganache czekoladowego	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	10:30	11:00	00:30
13 z 42 Wykonanie kremu na prażonych migdałach	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	11:00	11:30	00:30
14 z 42 Wykoanie żelki i prażynki owocowej	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	11:30	11:45	00:15
15 z 42 Składanie tortów	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	11:45	12:15	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 42 Wykonanie tylku do tortów	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	12:15	12:45	00:30
17 z 42 Pokazowe tynkowanie tortu przez trenera	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	12:45	13:30	00:45
18 z 42 Tynkowanie tortu przez kursantów	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	13:30	14:30	01:00
19 z 42 Wykonanie polewy do tortu - drip	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	14:30	14:45	00:15
20 z 42 Barwienie polew	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	14:45	15:00	00:15
21 z 42 Pokazowe dekorowanie tortu przez trenera	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	15:00	15:15	00:15
22 z 42 Dekorowanie tortów przez kursantów	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	15:15	16:15	01:00
23 z 42 Omówienie wyceny, pytania i odpowiedzi, zdjęcia wykonanych tortów	Maciej Majzon-Wójtowicz	01-11-2025	16:15	17:15	01:00
24 z 42 Omówienie produktów cukierniczych i składników wykorzystywanych w nowoczesnym cukiernictwie	Katarzyna Chudy-Kamola	02-11-2025	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 42 Prezentacja zasad technologii cukierniczej oraz przechowywania i mrożenia produktów	Katarzyna Chudy-Kamola	02-11-2025	10:00	11:00	01:00
26 z 42 Demonstracja technik przygotowania ciast klasycznych w nowoczesnym wydaniu: kruche, biszkopt, brownie, kruszonka	Katarzyna Chudy-Kamola	02-11-2025	11:00	12:30	01:30
27 z 42 Wykonanie kompozycji smakowej: Jabłko/migdał/kwaśna śmietana (szarlotka)	Katarzyna Chudy-Kamola	02-11-2025	12:30	14:00	01:30
28 z 42 Wykonanie kompozycji smakowej: Malina/pistacja/biała czekolada (rolada)	Katarzyna Chudy-Kamola	02-11-2025	14:00	15:30	01:30
29 z 42 Wykonanie kompozycji smakowej: Serek śmietankowy/kolendra/owoce egzotyczne (sernik)	Katarzyna Chudy-Kamola	02-11-2025	15:30	17:00	01:30
30 z 42 Wykonanie kompozycji smakowej: Gryka/ziele angielskie/banan (brownie)	Katarzyna Chudy-Kamola	02-11-2025	17:00	18:45	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 42 Wprowadzenie teoretyczne: czym jest czekolada, z czego się składa, metody jej temperowania	Katarzyna Chudy-Kamola	03-11-2025	09:00	09:30	00:30
32 z 42 Temperowanie czekolady	Patryk Szczepański	03-11-2025	09:30	11:30	02:00
33 z 42 Wykonanie wkładów smakowych do pralin	Patryk Szczepański	03-11-2025	11:30	12:00	00:30
34 z 42 Przygotowanie kremów	Patryk Szczepański	03-11-2025	12:00	13:00	01:00
35 z 42 Wylewanie korpusów do pralin	Patryk Szczepański	03-11-2025	13:00	14:00	01:00
36 z 42 Wylewanie tabliczek czekoladowych	Patryk Szczepański	03-11-2025	14:00	14:30	00:30
37 z 42 Formowanie truflí	Patryk Szczepański	03-11-2025	14:30	15:00	00:30
38 z 42 Wykonywanie batoników z karmelowej czekolady	Patryk Szczepański	03-11-2025	15:00	15:30	00:30
39 z 42 Wykonywanie batoników z białej czekolady	Patryk Szczepański	03-11-2025	15:30	16:00	00:30
40 z 42 Nadzienianie i zamykanie pralin	Patryk Szczepański	03-11-2025	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
41 z 42 Wykonanie prostych elementów dekoracyjnych	Patryk Szczepański	03-11-2025	17:00	17:30	00:30
42 z 42 Walidacja	-	03-11-2025	17:30	18:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	118,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	118,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 4



1 z 4

Patryk Szczepański

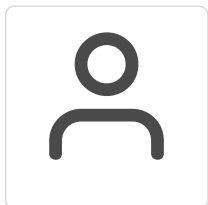
Swoją przygodę z cukiernictwem rozpoczął ponad 16 lat temu, łącząc pasję z pracą zawodową. Doświadczenie zdobywał w różnicowanych zakładach – od kawiarni i hoteli, po centra szkoleniowe. Karierę rozpoczął w hotelu Haffner w Sopocie, gdzie pod okiem Michała Wiśniewskiego rozwinął swoją pasję do cukiernictwa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



2 z 4

Maciej Majzon-Wójtowicz

doświadczony cukiernik, który zdobywał swoje umiejętności w renomowanych cukierniach i restauracjach. Przez wiele lat pracował w restauracji Metamorfoza, gdzie pełnił funkcję Szefa Cukierni. W 2016 roku reprezentował Polskę w VII edycji Pucharu Świata Coppa del Mondo della Gelateria. W latach 2017-2022 był Szefem Akademii Czekolady w Łodzi, a także pełnił rolę jurora w trakcie Mistrzostw Polski na Pralinę 2023 oraz 2024. Należy do elitarnego grona ambasadorów marki Callebaut i realizuje się jako szkoleniowiec w dziedzinie nowoczesnego cukiernictwa.



3 z 4

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.



4 z 4

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

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniu jest założenie przez uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków operatora dofinansowania.

Do zdobycia kompetencji w ramach usługi wymagane są:

- ukończenie 18 roku życia
- obecność na minimum 80% zajęć
- przystąpienie do testu teoretycznego walidującego efekty uczenia się oraz pozytywne zaliczenie.

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%

na podstawie :

§3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r.

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