



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

10 ocen

Makaroniki i Bezy bez tajemnic – praktyczne szkolenie cukiernicze

Numer usługi 2025/09/03/184311/2982579

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 11.11.2025 do 22.11.2025

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

121,74 PLN brutto/h

121,74 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	10-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowywania różnorodnych rodzajów bez oraz ich kreatywnego wykorzystania w nowoczesnym cukiernictwie, samodzielnego wykonywania makaroników zgodnie z zasadami nowoczesnej technologii cukierniczej, obejmując pełen proces od doboru składników, przez przygotowanie korpusów i nadzień, aż po finalną dekorację

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje mas bezowych i metody ich przygotowania.	Opisuje właściwości bezy francuskiej, włoskiej, smakowej i ich zastosowanie w deserach.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje komponenty smakowe stosowane w ciastach bezowych.	Dobiera odpowiednie kremy, salsy i wkładki smakowe do struktury bezy i okoliczności serwowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje różne rodzaje bez i komponuje z nich desery monoporcjowe oraz klasyczne.	Tworzy co najmniej 3 rodzaje bezy i poprawnie łączy je z kremami, owocami i dodatkami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje metody suszenia i zapiekania bezy w zależności od efektu końcowego.	Reguluje temperaturę i czas suszenia bezy, osiągając pożądaną teksturę (chrupiącą/zapieczoną/miękką).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje dbałość o estetykę, higienę i precyzję podczas pracy cukierniczej.	Zachowuje porządek i estetykę w trakcie przygotowania i prezentacji deseru.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Analizuje i ocenia swoje kompozycje smakowo-wizualne.	Dokonuje oceny balansu smaków i tekstur, proponując ulepszenia na podstawie degustacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy korpusy makaroników zgodnie z przyjętą technologią	Przygotowuje ciasto i piecze makaroniki o właściwej strukturze i wyglądzie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki przygotowania i łączenia nadzień z korpusami.	Nakłada nadzienie i wykonuje dekorację zgodnie z instrukcjami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje różne rodzaje kremów i ganache stosowanych w makaronikach.	Klasyfikuje kremy na podstawie konsystencji i zastosowania.	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 różnorodnych rodzajów bez oraz ich kreatywnego wykorzystania w nowoczesnym cukiernictwie. Uczestnik opanuje techniki wypieku, suszenia i komponowania bezy z innymi komponentami oraz nauczy się tworzyć pełne desery bazujące na strukturze bezowej.

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:

Dzień 1

1 Poznanie od A do Z wypieku jakim jest beza

- czym jest masa bezowa i jakie są jej rodzaje

- metody robienia bezy i sposób jej suszenia

2 Elementy smakowe do ciasta bezowego

- kiedy najlepiej nakładać krem na bezę

- kamienie bezowe jako rodzaj bezy i dekoracja

- monoporcja też może być bezą

- smakowe bezy

Wykonanie 4 deserów krok po kroku

1. Podwójnie zapiekana beza czekoladowo- pekanowa/karmel z herbatą Lapsang/krem mascarpone z

paloną czekoladą/karmelizowane orzechy pekan w marakuji/świeża marakuja

2. Tarta z bezą marakujową/bezikami z kokosem/Lemon Curd marakujowy/tatar z arbuza z melisą i

hibiskusem

3. Tort rokitnik z bezą włoską/sernik kokosowy/biszkopt migdałowy z nibsami czekoladowymi

4. Monoporcja bezowa /salsa ananas-pomarańcza-rozmaryn/ganache malibu/Matcha/cremeux jeżyna-yuzu/

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Rodzaje bezy - czekoladowa, marakujowa, włoska , kokosowa
2. Karmel z wędzoną herbatą, lemon curd, sernik, cremeux
3. Wypiek biszkoptu migdałowego
4. Wkładki smakowe- karmelizowane orzechy, tatar z arbuza, salsa ananasowa
5. Podsumowanie i pytania uczestników

Dzień 2

Program:

1. Omówienie produktów i technologii wypieku makaroników
2. Omówienie najczęściej popełnianych błędów w czasie procesu ich przygotowania i wypiekania.
3. Przygotowanie składników z uwzględnieniem informacji na co należy zwrócić uwagę przy ich doborze
4. Omówienie rodzajów bezy
5. Przygotowanie bezy do makaroników – na co należy zwrócić uwagę
6. Przygotowanie ciasta na makaroniki,
7. Szprycowanie i wypiek makaroników
8. Przygotowanie nadzienia :
 - **Ganache czekoladowy z masłem orzechowym, cremeux caramel**
 - **Ganache pistacjowy, pralina pistacjowa**
 - **Ganache porzeczkowy**
 - **Ganache Baileys, kawa**
 - **Ganache na karmelu z marakują, konfitura egzotyczna**
 - **Cheesecake słony kokos i konfitura z pieczonych ananasów i kalmansi**
9. Nadziewanie i składanie makaroników

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

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: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	121,74 PLN
Koszt osobogodziny netto	121,74 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Michał Wiśniewski

Obecnie pełni funkcję szefa cukierni w prestiżowym lokalu White Marlin w Gdańsku, gdzie odpowiada za tworzenie nowoczesnych, butikowych deserów i linii ciast klasy premium. Jego codzienna praca to połączenie pasji do cukiernictwa, innowacyjności i zarządzania zespołem cukierniczym.

W ciągu ostatnich 5 lat zrealizował dziesiątki szkoleń w Polsce i za granicą, koncentrując się na technikach współczesnego cukiernictwa: monoporcjach, technologiach żelujących, kremach, musach i dekoracjach nowej generacji. Od 9 lat pracuje jako konsultant technologiczny firmy Pastry Creation, a jego wiedza wspiera także młodych cukierników jako trener w kilku szkołach zawodowych i akademiach cukierniczych w Polsce.

Na przestrzeni ostatnich lat był wielokrotnie zapraszany do roli jurora i eksperta, m.in. w konkursach branżowych oraz jako prelegent podczas targów i wydarzeń cukierniczych. W latach 2020–2024 jeszcze silniej zaangażował się w popularyzację cukiernictwa nowoczesnego, prowadząc warsztaty tematyczne z zakresu pracy z ciastami warstwowymi, tortami piętrowymi, monoporcjami i deserami bezowymi.

Jest laureatem licznych konkursów branżowych, zarówno lokalnych, jak i ogólnopolskich. Chociaż zdobyte nagrody są dla niego powodem do dumy, to – jak sam podkreśla – największą satysfakcję czerpie z możliwości dzielenia się wiedzą, wymiany doświadczeń i tworzenia produktów, które zachwycają nie tylko wyglądem, ale i smakiem.



2 z 2

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 Debić 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