



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 5,0 / 5

14 ocen

## Podstawy czekolady - szkolenie

Numer usługi 2025/09/08/184311/2992358

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 03.11.2025 do 03.11.2025

1 722,00 PLN brutto

1 400,00 PLN netto

143,50 PLN brutto/h

116,67 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczej</li><li>• Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej</li><li>• Pracownicy cukierni, kawiarni, gastronomii</li><li>• Pasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętności</li><li>• Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”</li><li>• Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery</li><li>• Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.</li></ul> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 02-11-2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | 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 |

## 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 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 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: 12

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                      | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 12</div> Wprowadzenie teoretyczne: czym jest czekolada, z czego się składa, metody jej temperowania | Patryk Szczepański | 03-11-2025            | 09:00               | 09:30               | 00:30         |
| <div>2 z 12</div> Temperowanie czekolady                                                                     | Patryk Szczepański | 03-11-2025            | 09:30               | 11:30               | 02:00         |
| <div>3 z 12</div> Wykonanie wkładów smakowych do pralin                                                      | Patryk Szczepański | 03-11-2025            | 11:30               | 12:00               | 00:30         |
| <div>4 z 12</div> Przygotowanie kremów                                                                       | Patryk Szczepański | 03-11-2025            | 12:00               | 13:00               | 01:00         |
| <div>5 z 12</div> Wylewanie korpusów do pralin                                                               | Patryk Szczepański | 03-11-2025            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| <div>6 z 12</div> Wylewanie tabliczek czekoladowych                                                          | Patryk Szczepański | 03-11-2025            | 14:00               | 14:30               | 00:30         |
| <div>7 z 12</div> Formowanie trufl                                                                           | Patryk Szczepański | 03-11-2025            | 14:30               | 15:00               | 00:30         |
| <div>8 z 12</div> Wykonywanie batoników z karmelowej czekolady                                               | Patryk Szczepański | 03-11-2025            | 15:00               | 15:30               | 00:30         |
| <div>9 z 12</div> Wykonywanie batoników z białej czekolady                                                   | Patryk Szczepański | 03-11-2025            | 15:30               | 16:00               | 00:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                               | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 10 z 12<br>Nadzieniwanie i zamykanie pralin           | Patryk Szczepański | 03-11-2025            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |
| 11 z 12<br>Wykonanie prostych elementów dekoracyjnych | Patryk Szczepański | 03-11-2025            | 17:00               | 17:30               | 00:30         |
| 12 z 12 Walidacja                                     | -                  | 03-11-2025            | 17:30               | 18:00               | 00:30         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 722,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 1 400,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 143,50 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 116,67 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 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](mailto:biuro@martarietz.pl)

**Telefon** (+48) 508 194 487