



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

46 ocen

Pakiet Cukierniczy- szkolenie

Numer usługi 2025/10/15/184311/3081326

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 33 h

📅 13.12.2025 do 06.01.2026

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

109,09 PLN brutto/h

109,09 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	12-12-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	33
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowywania ciast krojonych w kostkę, z naciskiem na dobór odpowiednich spodów, kremów oraz technik pieczenia. Uczestnik zdobywa wiedzę i umiejętności pozwalające na tworzenie zróżnicowanych kompozycji ciast bankietowych i klasycznych oraz ich estetyczne i techniczne wykonanie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia techniki przygotowania ciast krojonych w kostkę oraz specyfikę ciasta bankietowego w porównaniu do klasycznego.	Charakteryzuje różnice między ciastem bankietowym a klasycznym oraz wskazuje odpowiedni dobór spodów i kremów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje wiedzę dotyczącą stabilności ciasta i doboru składników kremowych do konkretnych rodzajów wypieków.	Wyjaśnia zasady doboru kremów oraz spodu w celu zapewnienia stabilności i smaku ciasta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje samodzielnie 5 kompozycji ciast krojonych, stosując odpowiednie techniki przygotowania spodów, kremów i dodatków.	Przygotowuje pięć różnorodnych ciast według receptur, dbając o technikę, smak i estetykę wykonania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z technik takich jak dacquoise, namelaka, pate a bombe czy galaretka, stosując je zgodnie z przeznaczeniem i recepturą.	Prawidłowo przygotowuje i stosuje wymienione techniki w trakcie wykonywania deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje efektywnie z grupą podczas zajęć praktycznych, dzieląc się wiedzą i doświadczeniem.	Komunikuje się jasno i wspiera kolegów w trakcie wspólnej pracy nad ciastami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Krytycznie ocenia własne działania i dostosowuje metody na podstawie informacji zwrotnych od prowadzącego.	Aktywnie przyjmuje wskazówki i wdraża poprawki w kolejnych etapach pracy.	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 ciast krojonych w kostkę, z naciskiem na dobór odpowiednich spodów, kremów oraz technik pieczenia. Uczestnik zdobywa wiedzę i umiejętności pozwalające na tworzenie zróżnicowanych kompozycji ciast bankietowych i klasycznych oraz ich estetyczne i techniczne wykonanie.

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 techniki ciast krojonych w kostkę

- stabilność ciasta - jak dobrać spód
- kremy które idealnie sprawdzą się przy tego typu ciastach
- ciasto bankietowe - na jaką okazję i kiedy zaserwować

2.Czym różni się ciasto bankietowe od klasycznego

Wykonanie 5 kompozycji ciast krok po kroku

1. kawa/cytryna/kakao

2. czarna porzeczka/pomarańcza/migdał

3. kokos/limonka/marakuja/mango

4. orzech laskowy/pekan/patisserie

5. malina/tonka/jogurt

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. dacquoise kawa, namelaka mascarpone, pate a bombe, biszkopty

2. ciasto kruche, pieczony krem migdałowy, konfitura, krem diplomat, chantilly

3. dacquoise kokos, kalamansi cremeux, konfitura egzotyczna, krem kokos, żel egzotyczny

4. ciasto parzone, kruszonka orzechowa, krem pralinowy

5. galaretka, cremeux malina, mus jogurtowy, glasage

6. Podsumowanie i pytania uczestników

Podsumowanie

1 Tort piętrowy, czym jest i z czego się składa

- poznanie stabilnych kremów do tortów

- poznanie żelek, insertów i musów
- poznanie środków żelujących i stabilizujących
- ranty i foremki - do czego i kiedy używać

Tynkowanie tortu

- techniki tynkowania
- rodzaje tynków do tortów, ich wady i zalety
- barwienie tynku na ciemny kolor
- barwniki i ich rodzaje oraz do czego możemy dany użyć pod kątem składu i technologii

Składanie pięt i dekoracja

- rodzaje wsporników do tortów
- odpowiednie umieszczenie wsporników aby uzyskać stabilność konstrukcji
- Składanie tortu piętrowego
- wykonanie dekoracji
- żywe kwiaty na torcie jakich użyć, jak zamocować

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Kremy na bazie ganache
2. Mus owocowy
3. Mus na bazie orzechów, poznanie roślinnych produktów
4. Wykonanie żelek i praca na żelatynie
5. Wykonanie insertu - praca na pektynie
6. Wykonanie prażynek do tortów
7. Wykonanie tynku tynkowanie tortu
8. Rozmieszczenie i wbijanie wsporników
9. Składanie tortów piętrowych
10. Dekoracje: sugar scheet, isomalt, papier jadalny, papier waflowy, malowanie ręczne, wydruk cukrowy, praca z masą cukrową
11. Podsumowanie i pytania uczestników

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: 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	3 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	109,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	109,09 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Majzon-Wójtowicz

Prowadzący szkolenie to doświadczony cukiernik z bogatym, wieloletnim stażem zdobywanym w renomowanych cukierniach i restauracjach. Przez wiele lat pełnił funkcję Szefa Cukierni w prestiżowej restauracji Metamorfoza, gdzie doskonalił swoje umiejętności w pracy nad nowoczesnymi deserami.

W 2016 roku reprezentował Polskę w VII edycji Pucharu Świata Coppa del Mondo della Gelateria, co jest potwierdzeniem jego wysokich kompetencji w dziedzinie lodziarstwa i cukiernictwa. W latach 2017–2022 kierował Akademią Czekolady w Łodzi, będąc jednocześnie jednym z najbardziej rozpoznawalnych szkoleniowców branży cukierniczej.

Jako juror Mistrzostw Polski na Pralinę w 2023 i 2024 roku, aktywnie uczestniczy w kształtowaniu standardów polskiego cukiernictwa. Należy do elitarnego grona ambasadorów marki Callebaut,

realizując się również jako ekspert i szkoleniowiec w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych.

Jego doświadczenie, pasja i zaangażowanie gwarantują uczestnikom szkolenia najwyższy poziom merytoryczny oraz praktyczny.

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