



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

46 ocen

Tekstury na torcie - szkolenie

Numer usługi 2025/10/21/184311/3095298

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 07.12.2025 do 07.12.2025

1 722,00 PLN brutto

1 400,00 PLN netto

143,50 PLN brutto/h

116,67 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	06-12-2025
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 tworzenia i łączenia dekoracji z papieru waflowego i ryżowego w kompozycjach cukierniczych – z zachowaniem zasad estetyki, trwałości i bezpieczeństwa żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje właściwości papieru waflowego i ryżowego oraz ich zastosowanie w dekoracji cukierniczej.	wymienia różnice pomiędzy papierami i ich zastosowania w teście wiedzy.	Analiza dowodów i deklaracji
Rozróżnia rodzaje powierzchni i podkładów, na których można umieszczać dekoracje z papieru.	dopasowuje w teście przykłady powierzchni do odpowiednich technik przyklejania i wykończenia.	Analiza dowodów i deklaracji
Formuje papier waflowy w określone kształty, uzyskując pożądane efekty faktury i struktury.	odtwarza wskazany wzór (np. płatek, tekstura) zgodnie z instrukcją trenera.	Analiza dowodów i deklaracji
Tworzy jadalny mech i dekoracyjne struktury imitujące skórę, beton lub futro.	wykonuje minimum dwie struktury zgodnie z instrukcją i zachowaniem proporcji kolorystycznych.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa w pracowni cukierniczej.	utrzymuje porządek i przestrzega zasad sanitarnych podczas pracy.	Analiza dowodów i deklaracji

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 tworzenia i łączenia dekoracji z papieru waflowego i ryżowego w kompozycjach cukierniczych – z zachowaniem zasad estetyki, trwałości i bezpieczeństwa żywności. 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. Omówienie i charakterystyka papieru waflowego
2. Omówienie i charakterystyka papieru ryżowego
2. 3. Omówienie rodzaju powierzchni na jakich możemy umieszczać dekoracje
4. Omówienie barwników do malowania/barwienia papieru
5. Łączenie kolorów – barwienie papieru waflowego, ryżowego
7. Tworzenie jadanego mchu
8. Łączenie poszczególnych elementów z tortem
9. Pytania i odpowiedzi

Wykonanie kompozycji kwiatowej krok po kroku

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Barwienie papieru waflowego i ryżowego
2. Sposoby formowania papieru waflowego
3. Łączenie poszczególnych elementów tekstur z tortem
4. Tworzenie jadanego mchu
5. Tworzenie struktur: efekt skóry, beton, futro

Walidacja efektów pracy – omówienie błędów i wrażeń smakowych.

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 8h 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.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko pozwalające na przygotowywanie wyrobów cukierniczych. Każdy uczestnik wykonuje ćwiczenia praktyczne samodzielnie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wprowadzenie teoretyczne: Omówienie i charakterystyka poszczególnych elementów tekstur	Joanna Pfeiffer	07-12-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 12 Przygotowanie wszystkich produktów do tekstur	Joanna Pfeiffer	07-12-2025	10:00	11:00	01:00
3 z 12 Tekstura jadanego mchu	Joanna Pfeiffer	07-12-2025	11:00	11:45	00:45
4 z 12 Tekstura jadalnego materiału	Joanna Pfeiffer	07-12-2025	11:45	12:30	00:45
5 z 12 Tekstura zamszu	Joanna Pfeiffer	07-12-2025	12:30	13:15	00:45
6 z 12 Tekstura z papieru ryżowego	Joanna Pfeiffer	07-12-2025	13:15	14:00	00:45
7 z 12 Tekstura efekt skóry	Joanna Pfeiffer	07-12-2025	14:00	14:45	00:45
8 z 12 Tekstura futerko	Joanna Pfeiffer	07-12-2025	14:45	15:30	00:45
9 z 12 Tekstura beton	Joanna Pfeiffer	07-12-2025	15:30	16:15	00:45
10 z 12 Tekstura falbanki i geode cake	Joanna Pfeiffer	07-12-2025	16:15	17:00	00:45
11 z 12 Pytania i odpowiedzi	Joanna Pfeiffer	07-12-2025	17:00	17:45	00:45
12 z 12 Walidacja	-	07-12-2025	17:45	18:00	00:15

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

Joanna Pfeiffer

Wielka pasjonatka cukiernictwa z ponad 12-letnim doświadczeniem. Umiejętności rozwijała, szkoląc się u najlepszych specjalistów z dziedziny sugarcraftingu w Polsce i za granicą. Specjalizuje się w tortach artystycznych, w których zdobyła dwukrotnie złoty medal na Międzynarodowych Mistrzostwach Expo Sweet w latach 2020 i 2024.

Jej szczególną pasją i znakiem rozpoznawczym jest malowanie masłem kakaowym – technika, którą doprowadziła do perfekcji. Wielokrotnie prezentowała swoje umiejętności na stoisku „Słodkiej Pasji” podczas targów Expo Sweet, prowadząc pokazy cukiernicze i warsztaty dla profesjonalistów.

Brała udział w licznych kolaboracjach z czołowymi cukiernikami w kraju, dzieląc się wiedzą i doświadczeniem. Przez 5 lat prowadziła autorską pracownię tortów artystycznych „Słodkie Inspiracje Joanny” w Gdańsku, uznawaną za jedną z najlepszych w Trójmieście. Jej styl łączy precyzję, pasję i artystyczne wyczucie detalu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy z przepisami/receptury

fartuch

Produkty do wykonywania ćwiczeń praktycznych

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.
- Uczestnicy muszą być obecni na minimum 80% czasu trwania usługi, potwierdzają obecność podpisem na liście obecności.
- Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Szkolenie będzie realizowane metodami interaktywnymi i aktywizującymi, rozumianymi jako metody umożliwiające uczenie się w oparciu o doświadczenie i pozwalające uczestnikom na ćwiczenie umiejętności tj:

- Dyskusja panelowa
- Mapy myśli/diagramy smaków

Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20/26
80-524 Gdańsk
woj. pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Marta Rietz

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487