



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

58 ocen

Jak piec różnorodnie

Numer usługi 2025/11/28/184311/3178648

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 17.01.2026 do 17.01.2026

1 500,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 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	16-01-2026
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 klasycznych i nowoczesnych ciast cukierniczych oraz elastycznego dopasowywania smaków i kompozycji wypieków do profilu kawiarni i oczekiwań klienta, z wykorzystaniem technik pracy z ciastami kruchymi, parzonymi, pistacjowymi, bezą, klasycznymi kremami oraz elementami produkcji cukierniczej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje krok po kroku pięć kompozycji ciast zgodnie z podanym procesem technologicznym.	Odtwarza wszystkie etapy przygotowania tart, ciast, sernika, tortu bezowego i brownie, uzyskując powtarzalny efekt.	Analiza dowodów i deklaracji
Analizuje budowę klasycznych ciast oraz ich kluczowe komponenty.	Identyfikuje rolę każdego składnika w strukturze ciast omawianych podczas szkolenia.	Analiza dowodów i deklaracji
Dobiera i modyfikuje smaki ciast do profilu kawiarni i oczekiwań klienta.	Proponuje co najmniej dwie alternatywne wersje smakowe dla wybranego deseru, uzasadniając ich trafność.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykazuje się dbałością o bezpieczeństwo, higienę i jakość produkcji cukierniczej.	Stosuje procedury higieniczne oraz organizuje stanowisko tak, aby zachować czystość i bezpieczeństwo 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

1 Poznanie techniki ciast klasycznych

- połączenia smakowe, które zachwycą klientów

- ciasta klasyczne z czego są zbudowane

- jak ułatwić sobie pracę produkcyjną i logistykę
- różnorodność wypieków i szybkość zmiany smaków ciast

2. Dobór i zmiany smaków w prosty sposób

3. Dostosowanie ciast do profilu kawiarni i klienta

Wykonanie 5 kompozycji ciast krok po kroku

1. Tarta z karmelem i ganache na bazie kremu angielskiego

2. Czekoladowa karpátka z solonym orzechem laskowym

3. Ciasto pistacjowe – migdałowe z konfiturą malinową

4. Sernik baskijski pistacjowy

5. Tort bezowy z kremem waniliowym i curdem mango – marakuja

6. Brownie belgijska czekolada.

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. ciasto kruche, karmel, krem angielski
2. Ciasto parzone, krem z orzechem laskowym
3. Ciasto pistacjowe, konfitura malinowa
4. Beza, klasyczny krem waniliowy, curd
5. Podsumowanie i pytania uczestników

Walidacja efektów pracy –

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

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: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Wprowadzenie teoretyczne: czym jest klasyczne ciasto, różnorodność wypieków, jak zacząć przygodę z pieczeniem ciast	Barbara Szparagowska	17-01-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 7 Poznanie techniki ciast klasycznych	Barbara Szparagowska	17-01-2026	10:00	11:30	01:30
3 z 7 Dobór i zmiany smaków w prosty sposób	Barbara Szparagowska	17-01-2026	11:30	12:30	01:00
4 z 7 Wykonanie 5 kompozycji ciast krok po kroku	Barbara Szparagowska	17-01-2026	12:30	14:30	02:00
5 z 7 Tort bezowy z kremem waniliowym i curdem mango – marakuja	Barbara Szparagowska	17-01-2026	14:30	16:00	01:30
6 z 7 Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:	Barbara Szparagowska	17-01-2026	16:00	17:30	01:30
7 z 7 walidacja	-	17-01-2026	17:30	18:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

125,00 PLN

Koszt osobogodziny netto

125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Barbara Szparagowska

Od ponad 9 lat prowadzi kawiarnio cukiernię w Gdyni .
Kocha piec codziennie coś innego, kocham to, że zapełniamy witrynę codziennie na nowo.
Od ponad roku przekazuje też swoją wiedzę w @cukiernicze_atelier_szkolenia
Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej

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