



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

50 ocen

Makaroniki na 2 metodach + makaronik wegański - szkolenie

Numer usługi 2025/12/03/184311/3189070

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 10 h

📅 21.03.2026 do 21.03.2026

1 599,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

159,90 PLN brutto/h

130,00 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	8
Data zakończenia rekrutacji	20-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	10
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania makaroników zgodnie z zasadami nowoczesnej technologii cukierniczej, obejmując pełen proces od doboru składników, przez przygotowanie korpusów i nadzień, aż po

finalną dekorację. Uczestnik nabywa również umiejętność planowania pracy oraz stosowania zasad higieny i organizacji produkcji cukierniczej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje składniki i technologie stosowane w produkcji makaroników	Wskazuje właściwości poszczególnych składników w recepturze.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje różne rodzaje kremów i ganache stosowanych w makaronikach.	Klasyfikuje kremy na podstawie konsystencji i zastosowania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
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
Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa, dbając o porządek na stanowisku pracy.	Utrzymuje czystość i porządek zgodnie ze standardami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozwija umiejętność konstruktywnego przyjmowania i udzielania informacji zwrotnej.	Wykorzystuje sugestie trenera i kolegów do poprawy jakości własnej 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 wykonywania makaroników zgodnie z zasadami nowoczesnej technologii cukierniczej, obejmując pełen proces od doboru składników, przez przygotowanie korpusów i nadzień, aż po finalną dekorację. Uczestnik nabywa również umiejętność planowania pracy oraz stosowania zasad higieny i organizacji produkcji cukierniczej.

Grupa docelowa szkolenia:

- 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 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

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. 15 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenie teoretyczne: metody robienia makaroników i makaronik wegański	Magdalena Adamska	21-03-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 9 Wykonanie korpusów makaroników na białku świeżym przez trenera	Magdalena Adamska	21-03-2026	09:30	10:30	01:00
3 z 9 Wykonanie korpusów makaroników na albuminie przez trenera	Magdalena Adamska	21-03-2026	10:30	11:30	01:00
4 z 9 Wykonanie korpusów makaroników na wybranej metodzie przez kursantów	Magdalena Adamska	21-03-2026	11:30	12:15	00:45
5 z 9 Przerwa	Magdalena Adamska	21-03-2026	12:15	12:30	00:15
6 z 9 Wykonanie korpusów makaroników wegańskich	Magdalena Adamska	21-03-2026	12:30	13:30	01:00
7 z 9 Wykonanie ganachy i nadzień	Magdalena Adamska	21-03-2026	13:30	14:30	01:00
8 z 9 Składanie makaroników	Magdalena Adamska	21-03-2026	14:30	16:30	02:00
9 z 9 Walidacja	-	21-03-2026	16:30	16:45	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 599,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	159,90 PLN
Koszt osobogodziny netto	130,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

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. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Skrypt szkoleniowy z przepisami
- Produkty i formy niezbędne do wykonania deserów i ciast
- Ubranie na czas szkolenia

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.
- "Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój"

W przypadku finansowania w co najmniej 70% ze środków publicznych przysługuje zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29c ustawy o podatku od towarów i usług.

Uczestnicy mają obowiązek uczestniczenia w minimum 80% zajęć, aby osiągnąć założone efekty uczenia się, obecność potwierdzona własnoręcznym podpisem listy obecności.

Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20

80-524 Gdańsk

woj. pomorskie

Kontakt



Marta Rietz

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487