



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

49 ocen

Tarty i tartaletki nowoczesnie - szkolenie

Numer usługi 2025/12/03/184311/3189112

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 24.01.2026 do 24.01.2026

1 845,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

153,75 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	23-01-2026
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 wykonywania tart i tartałek z użyciem różnych rodzajów ciasta kruchego oraz autorskich kompozycji smakowych. Uczestnik poznaje nowoczesne techniki pracy z formami, nadzieniami i dekoracją, łącząc klasyczne metody cukiernicze z innowacyjnym podejściem do smaku i tekstury.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje różne rodzaje ciasta kruchego oraz ich zastosowanie w nowoczesnym cukiernictwie.	Wskazuje, które rodzaje ciasta (klasyczne kruche, sable breton, Linzer, kakaowe) są odpowiednie do konkretnych typów tart i tartaletek.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje nieszablonowe połączenia smakowe wykorzystywane w deserach.	Opisuje, jak smaki takie jak lukrecja, kardamon czy imbir komponują się z owocami i kremami w tartach.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera odpowiednie techniki wypieku i formowania ciasta kruchego do tartaletek.	Wykonuje samodzielnie kruche spody, z zachowaniem struktury, chrupkości i kształtu, w wybranym rodzaju formy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Łączy tekstury i smaki w autorskiej tarcie monoporcji.	Komponuje poprawnie tartę z uwzględnieniem spodu, kremów, żelek i dekoracji, osiągając równowagę smakową.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje wiedzę sensoryczną w pracy zespołowej nad tworzeniem kompozycji smakowych.	Uzasadnia wybór smaków i tekstur w konsultacji z grupą lub prowadzącym podczas pracy praktycznej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje się zaangażowaniem i otwartością na informacje zwrotne podczas zajęć.	Reaguje na uwagi prowadzącego, dostosowując swoje działania w trakcie wykonywania deserów.	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 projektowania, tworzenia i dekorowania monoporcji z zastosowaniem odpowiednich technik cukierniczych, form silikonowych oraz elementów smakowych i teksturowych zgodnych z nowoczesnymi standardami rynkowymi.

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 ciasta kruchego

- czym jest tarta i jej rodzaje

- nowoczesność w tradycyjnym wypieku

2. Jak łączyć ze sobą smaki

- nienaturalne połączenia jak truskawka/lukrecja, marakuja/imbir, malina/kardamon

3. Jak wybierać foremki do tartaletek i czym się kierować

- rodzaje form do tart i tartaletek

- kształty form i rodzaj

Wykonanie 5 kompozycji smakowych monoporcji krok po kroku

1) Morela/mango/jogurt

(Chrupiące ciasto kruche, krem mango- morela, wilgotny biszkopt jogurtowy , supreme mango – morela, kruszonka)

2) malina / mleczna czekolada / kardamon / limonka

(Kakaowe ciasto kruche, flourless chocolate cake, creamy z mlecznej czekolady z limonka i kardamonem, żel malinowy , świeże maliny)

3) lukrecja / truskawki / biała czekolada

(Sable breton karmelowe , żelka truskawkowa , creamy migdałowe, świeże truskawki, ubijany ganache z białej czekolady z dodatkiem lukrecji)

4) czarna porzeczką / cytryna / Philadelphia

Ciasto kruche Linzer, krem migdałowo – cytrynowy, ,creamy z czarnej porzeczki,supreme z czarnej porzeczki, świeże borówki)

5) marakuja / imbir / mascarpone

(Orzechowy chrupiący spód ,creamy z marakuji, żel z ananasa i imbiru, ubijany krem orzechowy)

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Kruche spody do tart, ciasto kruche klasyczne, kakaowe, sable karmelowe, ciasto Linzer

- 2. Nadzienia smakowe do tart, supreme, żel, żelka, creamy
- 3. Musy i nadzienia do tart kremy, ubijany ganache, ubijany krem orzechowy
- 4. 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.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko gdzie wykonuje zadania praktyczne.

:

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Wprowadzenie teoretyczne: Rodzje ciast kruchych/spodó w i różnica między nimi	Patryk Szczepański	24-01-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 12 Wykonanie elementów pieczonych - 5 rodzajów ciasta kruchego	Patryk Szczepański	24-01-2026	09:30	11:30	02:00
3 z 12 Wykonanie wkładów smakowych i żelek	Patryk Szczepański	24-01-2026	11:30	12:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 12 Przygotowanie musów, supreme, creamy, ganache	Patryk Szczepański	24-01-2026	12:00	13:15	01:15
5 z 12 Składanie tarta 1: Morela/mango/jogurt	Patryk Szczepański	24-01-2026	13:15	14:00	00:45
6 z 12 Składanie tarta 2:malina / mleczna czekolada / kardamon / limonka	Patryk Szczepański	24-01-2026	14:00	14:30	00:30
7 z 12 Składanie tarta 3: lukrecja / truskawki / biała czekolada	Patryk Szczepański	24-01-2026	14:30	15:00	00:30
8 z 12 Składanie tarta 4: czarna porzeczka / cytryna / Philadelphia	Patryk Szczepański	24-01-2026	15:00	15:30	00:30
9 z 12 Składanie tarta 5:marakuja / imbir / mascarpone	Patryk Szczepański	24-01-2026	15:30	16:00	00:30
10 z 12 Wykonanie nappage gel i dekoracja niektórych elementów	Patryk Szczepański	24-01-2026	16:00	16:30	00:30
11 z 12 dekoracja deserów owocami i żelami	Patryk Szczepański	24-01-2026	16:30	17:45	01:15
12 z 12 Walidacja	-	24-01-2026	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 845,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Szczepański

Doświadczenie zdobywałem w zróżnicowanych zakładach pracy — od kawiarni i hoteli po centrum szkoleniowe. Moja droga zawodowa rozpoczęła się w Hotelu Haffner w Sopocie pod okiem Michała Wiśniewskiego, który zaszczepił we mnie potrzebę ciągłego rozwoju oraz pogłębiania wiedzy cukierniczej. Kluczowym momentem było objęcie stanowiska szefa cukierni w Hotelu Hilton w Gdańsku, gdzie miałem możliwość pracy w środowisku fine dining i wykorzystania wszystkich zdobytych dotąd umiejętności.

Napędzany pasją, nieustannie rozwijałem się zawodowo — czytając literaturę branżową, eksperymentując oraz uczestnicząc w specjalistycznych szkoleniach. Przełomem było dla mnie objęcie stanowiska doradcy technologicznego w Akademii Czekolady przy firmie Barry Callebaut w Łodzi. Tam szkoliłem innych cukierników, jak i sam czerpałem wiedzę od wybitnych specjalistów z Polski i zagranicy.

W ciągu ostatnich 5 lat moje doświadczenie zawodowe wzbogaciła działalność pod marką Pure Sugar, w ramach której prowadziłem konsultacje technologiczne, szkolenia oraz projekty wdrożeniowe dla pracowni cukierniczych, restauracji i hoteli. Prowadziłem również liczne szkolenia z zakresu nowoczesnych technik cukierniczych, technologii monoporcji, pracy z czekoladą, musami, wegańskimi zamiennikami i dekoracją tortów. Tworzyłem receptury oraz procedury produkcyjne na zamówienie, uwzględniając wymagania współczesnej gastronomii i dietytyki.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Warunki uczestnictwa

Jedynym wymaganiem względem uczestników biorących udział w usłudze jest pełnoletność.

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.

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

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

Uczestnik aby zaliczyć szkolenie musi potwierdzić obecność na na 80%-100%- (w zależności od wymogów operatora) czasu trwania szkolenia, własnoręcznym podpisem na liście obecności i zaliczyć walidację.

Adres

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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marta Rietz

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487