



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

50 ocen

6 serników w 1 dzień - szkolenie

Numer usługi 2025/12/03/184311/3189203

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 14.02.2026 do 14.02.2026

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	13-02-2026
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 nowoczesnych serników o różnorodnych smakach, strukturach i metodach wypieku, z zastosowaniem profesjonalnych technik cukierniczych. Uczestnik nauczy się tworzyć serniki oparte na klasycznych i nowatorskich recepturach, pracować z różnymi rodzajami mas serowych, strukturami

(pieczone, baskijskie, z kąpeli wodnej)), a także dobierać dodatki, przyprawy i elementy dekoracyjne wpływające na jakość i estetykę wyrobów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje technologię przygotowania różnych typów serników.	Wymienia różnice między sernikiem klasycznym, baskijskim i pieczonym w kąpeli wodnej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje wpływ surowców i temperatury na strukturę sernika.	Wskazuje błędy technologiczne i sposoby ich unikania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wykonuje samodzielnie serniki o różnych strukturach i smakach.	Przygotowuje masy serowe, spody i dodatki zgodnie z recepturą.	Analiza dowodów i deklaracji
Tworzy kompozycje smakowe oparte na balansie słodczy, kwasowości i tekstury.	Dekoruje i prezentuje gotowe wyroby w sposób profesjonalny.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykazuje kreatywność w interpretacji i modyfikacji receptur.	Tworzy autorskie warianty smakowe na bazie poznanych technik.	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 przygotowywania i dekorowania tortów od podstaw, ze szczególnym uwzględnieniem technik biszkoptowych, stabilizacji konstrukcji oraz estetycznego tynkowania i dekoracji. Uczestnik zdobędzie praktyczne umiejętności pozwalające na tworzenie profesjonalnych tortów dopasowanych do wymagań klienta.

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:

Rodzaje serników: pieczony, baskijski, sernik w kąpieli wodnej.

Dobór surowców: rodzaje serów, tłuszczy, spoiw, przypraw.

Wpływ techniki mieszania i temperatury na strukturę masy.

Omówienie programu szkolenia i receptur dnia.

Przygotowanie spodów (lotus, brownie, kruche).

Technika mieszania mas serowych – temperatura, czas, napowietrzenie.

Wyrabianie i przygotowanie:

- **Sernik Kolendra/Marakuja** – świeży, cytrusowy profil smakowy.
- **Baskijski Lotus** – klasyka z nowoczesnym twistem.
- **Baskijski Gorgonzola** – balans między słodyczą i słonością sera.

Wypiek i kontrola temperatury pieca (wilgotność, konwekcja).

Przygotowanie:

- **Sernik Czekoladowy** – ganache, kakao, polewa.
- **Sernik Dynia/Pomarańcza** – struktura, aromaty przypraw, puree warzywne.

Techniki chłodzenia i stabilizacji struktury po wypieku.

Sernik Waniliowy w kąpieli z malinami – praca w kąpieli wodnej, technika pary.

Sernik Dulce de Leche – karmelowy krem i wykończenie.

Dekoracja, glazurowanie i podanie.

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: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Technologia serników – teoria i przygotowanie surowców	Maciej Majzon-Wójtowicz	14-02-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 5 Przygotowanie mas i spodów – serniki Kolendra/Marakuja, Baskijski Lotus, Gorgonzola	Maciej Majzon-Wójtowicz	14-02-2026	11:00	14:00	03:00
3 z 5 Nowoczesne serniki Czekoladowy i Dynia/Pomarańcza – techniki wypieku	Maciej Majzon-Wójtowicz	14-02-2026	14:00	16:00	02:00
4 z 5 Serniki Waniliowy w kąpieli z malinami i Dulce de Leche – dekoracja i prezentacja	Maciej Majzon-Wójtowicz	14-02-2026	16:00	17:45	01:45
5 z 5 Walidacja	-	14-02-2026	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

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Majzon-Wójtowicz

doświadczony cukiernik, który zdobywał swoje umiejętności w renomowanych cukierniach i restauracjach. Przez wiele lat pracował w restauracji Metamorfoza, gdzie pełnił funkcję Szefa Cukierni. W 2016 roku reprezentował Polskę w VII edycji Pucharu Świata Coppa del Mondo della Gelateria. W latach 2017-2022 był Szefem Akademii Czekolady w Łodzi, a także pełnił rolę jurora w trakcie Mistrzostw Polski na Pralinę 2023 oraz 2024. Należy do elitarnego grona ambasadorów marki Callebaut i realizuje się jako szkoleniowiec w dziedzinie nowoczesnego cukiernictwa.

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