



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

49 ocen

Wegańskie torty, desery i ciasta - szkolenie

Numer usługi 2025/12/03/184311/3189249

📍 Wrocław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 28.02.2026 do 01.03.2026

2 952,00 PLN brutto

2 400,00 PLN netto

147,60 PLN brutto/h

120,00 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	27-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania nowoczesnych tortów, ciast i deserów w wersji wegańskiej, z zastosowaniem alternatywnych składników i nowoczesnych technik cukierniczych. Uczestnik nauczy się tworzyć wielowarstwowe kompozycje smakowe bez użycia produktów odzwierzęcych, z

wykorzystaniem roślinnych odpowiedników mleka, śmietany, jaj czy żelatyny, a także technik takich jak zamsz, glazura, ganache roślinne i musy owocowo-orzechowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje zasady przygotowywania i łączenia składników w cukiernictwie wegańskim.	Wymienia roślinne zamienniki składników tradycyjnych (mleka, jaj, śmietany, żelatyny).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje technologie przygotowania tortów i deserów wegańskich.	Wskazuje różnice technologiczne między recepturami klasycznymi a wegańskimi.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wykonuje samodzielnie torty, ciasta i desery w wersji wegańskiej.	Dobiera surowce roślinne do określonych technik cukierniczych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Stosuje nowoczesne techniki wykończenia i dekoracji deserów wegańskich.	Wykonuje glazury, zamsze i kremy na bazie produktów roślinnych.	Analiza dowodów i deklaracji
Przejawia kreatywność w opracowywaniu własnych receptur wegańskich.	Modyfikuje klasyczne przepisy na wersje wegańskie przy zachowaniu struktury i smaku.	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 wykonywania nowoczesnych tortów, ciast i deserów w wersji wegańskiej, z zastosowaniem alternatywnych składników i nowoczesnych technik cukierniczych. Uczestnik nauczy się tworzyć wielowarstwowe kompozycje smakowe bez użycia produktów odzwierzęcych, z wykorzystaniem roślinnych odpowiedników mleka, śmietany, jaj czy żelatyny, a także technik takich jak zamsz, glazura, ganache roślinne i musy owocowo-orzechowe.

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:

Filozofia i technologia cukiernictwa wegańskiego

- Idea kuchni roślinnej – od tradycji do innowacji.
- Zamienniki mleka, jaj, żelatyny i tłuszczów – jak je dobrać.
- Równowaga smaków i tekstur – roślinne źródła białka i tłuszczu.
- Najczęstsze błędy w konwersji receptur klasycznych na wegańskie.

Struktura i kompozycja tortu wegańskiego

- Podstawy stabilności mas roślinnych – agar, pektyna, aquafaba.
- Warstwy tortów: biszkopt, mus, żelka, insert, prażynka.
- Przykładowe torty:
 - Pistacja–Wiśnia
 - Orzech laskowy–Czekolada
 - Chałwa–Owoce leśne
 - Mango–Marakuja–Malina
- Ćwiczenia: montaż i utrwalanie warstw tortu.

Musy, curdy i kremy roślinne – praktyka

- Tworzenie lekkich musów z aquafaby i mleka kokosowego.
- Przygotowanie curdu i kremów owocowo-orzechowych.
- Kremy ganache i chantilly w wersji wegańskiej.
- Ćwiczenia: przygotowanie i degustacja poszczególnych warstw.

Wykończenia i dekoracje tortów wegańskich

- Praca z glazurą, zamszem i polewami roślinnymi.
- Dekoracje naturalne: owoce, orzechy, zioła, elementy suszone.
- Techniki tynkowania i wykończenia rantów.
- Walidacja efektów pracy uczestników – analiza jakościowa.

Desery roślinne – koncepcja i struktura

- Warstwowość w monoporcjach – mus, biszkopt, insert, dekor.
- Tworzenie mini-deserów:
 - Mus jeżynowo-sernikowy
 - Jogurtowy mus mango z polewą twardą
 - Ciasto marchewkowe z musem czekoladowym
 - Panacotta pomarańczowa z owocami
- Techniki porcjowania, chłodzenia i prezentacji.

Tarty i ciasta wegańskie – równowaga tekstur

- Ciasto kruche na margarynie roślinnej.
- Sernik pieczony Lotus, brownie z ganache, tarta tonka–czekolada–wiśnia.
- Karmelizacja i wypiek roślinnych struktur.
- Ćwiczenia praktyczne: przygotowanie i wykończenie tart.

Estetyka i sensoryka w cukiernictwie wegańskim

- Kolorystyka, proporcje i styl „clean design” w deserach.
- Łączenie aromatów i smaków – jak uzyskać głębię bez masła i jaj.
- Techniki fotografii i prezentacji wyrobów.
- Ocena sensoryczna wykonanych deserów.

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 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: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Filozofia i technologia cukiernictwa wegańskiego	Marta Rietz	28-02-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 8 Struktura i kompozycja tortu wegańskiego	Marta Rietz	28-02-2026	11:00	13:00	02:00
3 z 8 Tarty i ciasta wegańskie – równowaga tekstur	Marta Rietz	28-02-2026	11:00	13:30	02:30
4 z 8 Musy, curdy i kremy roślinne – praktyka	Marta Rietz	28-02-2026	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 8 Wykończenia i dekoracje tortów wegańskich	Marta Rietz	28-02-2026	15:00	16:30	01:30
6 z 8 Desery roślinne – koncepcja i struktura	Marta Rietz	01-03-2026	09:00	11:00	02:00
7 z 8 Estetyka i sensoryka w cukiernictwie wegańskim	Marta Rietz	01-03-2026	13:30	16:00	02:30
8 z 8 Walidacja	-	01-03-2026	16:00	16:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 952,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,60 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marta Rietz

Marta Rietz to ceniona specjalistka w branży cukierniczej z ponad 10-letnim doświadczeniem jako właścicielka własnej pracowni cukierniczej. Przez ostatnie 5 lat intensywnie rozwijała działalność szkoleniową, zdobywając uznanie jako trenerka i mentorka. W 2023 roku przeprowadziła szkolenia dla około 2 tysięcy kursantów, realizując zarówno kursy stacjonarne w swojej szkole w Gdańsku, jak i wyjazdowe warsztaty dedykowane dla hoteli, cukierni oraz restauracji na terenie całej Polski. Specjalizuje się w technikach nowoczesnego cukiernictwa, w tym w tworzeniu wyrafinowanych deserów i tortów na zamówienie, które dostarcza zarówno klientom indywidualnym, jak i firmowym.

Jej pracownia jest znana z wysokiej jakości produktów oraz dbałości o detale, co przekłada się na lojalność klientów i stałą współpracę z kawiarniami oraz punktami gastronomicznymi. Jej praktyczne podejście do nauczania, oparte na wieloletnim doświadczeniu, pozwala kursantom szybko rozwijać umiejętności i samodzielnie realizować nawet skomplikowane projekty cukiernicze. Aktywnie angażuje się w środowisko branżowe jako jurorka konkursów cukierniczych. Jej wiedza i umiejętność oceniania technicznego wykonania deserów sprawiają, że jest cenionym ekspertem w środowisku profesjonalistów. W swojej pracy łączy praktykę rzemieślniczą z nowoczesnymi metodami edukacji, dzięki czemu jej szkolenia są nie tylko merytoryczne, ale też inspirujące i dostosowane do potrzeb rynku cukierniczego.

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. Krystyny i Mariana Barskich 4

54-115 Wrocław

woj. dolnośląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Marta Rietz

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487