



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

49 ocen

Ciasta idealne do kawiarni - szkolenie

Numer usługi 2025/12/03/184311/3189278

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 08.03.2026 do 08.03.2026

1 300,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

108,33 PLN brutto/h

108,33 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	07-03-2026
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 ciast kawiarnianych dostosowanych do profilu lokalu oraz oczekiwań klientów, z wykorzystaniem technik i smaków, które zwiększają atrakcyjność oferty. Uczestnik nabywa umiejętności w zakresie optymalizacji produkcji, tworzenia efektownych kompozycji oraz pracy z nowoczesnymi komponentami cukierniczymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje wiedzę o strukturze i konstrukcji nowoczesnych ciast kawiarnianych w planowaniu receptur.	Opisuje etapy budowania warstw i dobiera składniki odpowiadające za teksturę, smak i logistykę serwowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia techniki cukiernicze wykorzystywane do tworzenia efektownych i powtarzalnych kompozycji smakowych.	Porównuje możliwości technologiczne różnych komponentów (np. chantilly, ganache, mus) oraz ich wpływ na finalny produkt.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje kompozycje ciast odpowiadające profilowi klienta i lokalu gastronomicznego.	Tworzy 5 autorskich ciast kawiarnianych w oparciu o różnorodne techniki i komponenty prezentowane podczas szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z narzędzi planowania smaków i produkcji w celu usprawnienia pracy w cukierni lub kawiarni.	Dobiera optymalne połączenia smakowe oraz planuje ich wdrożenie, uwzględniając sezonowość i możliwości operacyjne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole przy realizacji projektów cukierniczych z podziałem ról i odpowiedzialności.	Konsultuje pomysły, dzieli się wiedzą i aktywnie uczestniczy w realizacji wspólnych zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Podejmuje inicjatywę w proponowaniu smaków i rozwiązań odpowiadających potrzebom rynku kawiarnianego.	Przedstawia własne propozycje smakowe i argumentuje ich wybór w kontekście oczekiwań klienta i strategii lokalu.	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 tworzenia ciast kawiarnianych dostosowanych do profilu lokalu oraz oczekiwań klientów, z wykorzystaniem technik i smaków, które zwiększają atrakcyjność oferty. Uczestnik nabywa umiejętności w zakresie optymalizacji produkcji, tworzenia efektownych kompozycji oraz pracy z nowoczesnymi komponentami cukierniczymi.

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 techniki ciast kawiarnianych

- szybkość wykonania kompozycji smakowych

- połączenia smakowe, które zachwycą klientów

- ciasto kawiarniane - jak powinno być skonstruowane

- jak ułatwić sobie pracę produkcyjną i logistykę

2. Dobór i zmiany smaków w prosty sposób

3. Dostosowanie ciast do profilu kawiarni i klienta

Wykonanie 5 kompozycji ciast krok po kroku

1 ciasto czekolada/kokos

2 ciasto jagodowe

3 sernik limonka/mięta

4 tarta kukułka

5 ciasto pistacja/truskawka

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. ciasto kruche, chantilly, ganache czekoladowe, krem kokosowy

2. Ciasto maślane, mus jagodowy, cremeux jagodowe

3. Ciasteczkowy spód, masa serowa

4. Ciasto kruche, nadzienia alkoholowe

5. 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.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Wprowadzenie teoretyczne: czym jest ciasto kawiarniane i jak układać smaki pod produkcję i profil kawiarni	Maciej Majzon-Wójtowicz	08-03-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 11 Wykonanie elementów pieczonych : biszkopty, ciasto kruche, ciasto maślane	Maciej Majzon-Wójtowicz	08-03-2026	10:00	12:00	02:00
3 z 11 Wykonanie elementów smakowych: konfitury, żele,cremeux	Maciej Majzon-Wójtowicz	08-03-2026	12:00	13:15	01:15
4 z 11 Wykonanie kremów i musów	Maciej Majzon-Wójtowicz	08-03-2026	13:15	14:30	01:15
5 z 11 Składanie ciasto 1 czekolada/kokos	Maciej Majzon-Wójtowicz	08-03-2026	14:30	15:00	00:30
6 z 11 Składanie ciasto 2 ciasto jagodowe	Maciej Majzon-Wójtowicz	08-03-2026	15:00	15:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 11 Składanie ciasto 3 sernik limonka	Maciej Majzon-Wójtowicz	08-03-2026	15:30	16:00	00:30
8 z 11 Składanie ciasto 4 tarta kukułka	Maciej Majzon-Wójtowicz	08-03-2026	16:00	16:30	00:30
9 z 11 Składanie ciasto 5 ciasto pistacjowo-truskawkowe	Maciej Majzon-Wójtowicz	08-03-2026	16:30	17:00	00:30
10 z 11 Dekorowanie ciast	Maciej Majzon-Wójtowicz	08-03-2026	17:00	17:30	00:30
11 z 11 Walidacja	-	08-03-2026	17:30	18:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	108,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	108,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Majzon-Wójtowicz

Jest doświadczonym cukiernikiem, który swoje umiejętności rozwijał w renomowanych cukierniach i prestiżowych restauracjach. Przez wiele lat pełnił funkcję Szefa Cukierni w restauracji Metamorfoza, gdzie miał okazję realizować autorskie projekty cukiernicze, łącząc tradycję z nowoczesnymi technikami. W 2016 roku reprezentował Polskę w VII edycji prestiżowego Pucharu Świata Coppa del

Mondo della Gelateria, co potwierdziło jego wysokie kompetencje w zakresie rzemiosła i innowacji.

W latach 2017–2022 był Szefem Akademii Czekolady w Łodzi, gdzie odpowiadał za tworzenie i prowadzenie programów szkoleniowych dla cukierników z całego kraju. Jako trener i ekspert w dziedzinie nowoczesnego cukiernictwa nieustannie podnosił kwalifikacje swoje oraz swoich kursantów, wprowadzając najnowsze trendy i technologie branżowe. Dodatkowo pełnił rolę jurora podczas Mistrzostw Polski na Pralinę w 2023 oraz 2024 roku, co świadczy o jego uznaniu i pozycji w środowisku cukierniczym

Od kilku lat jest również ambasadorem marki Callebaut, co daje mu możliwość współpracy z czołowymi producentami surowców i wpływu na rozwój nowoczesnego cukiernictwa w Polsce. Jako szkoleniowiec angażuje się w przekazywanie wiedzy, kładąc nacisk na kreatywność, precyzję i jakość wykonania, co czyni go doskonałym przewodnikiem po świecie innowacyjnych deserów i technik cukierniczych.

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

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.

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.

Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20/26

80-524 Gdańsk

woj. pomorskie

Kontakt



Marta Rietz

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487