



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

49 ocen

Słodki stół desery + organizacja - szkolenie

Numer usługi 2025/12/03/184311/3189325

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 13 h

📅 09.03.2026 do 09.03.2026

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

138,46 PLN brutto/h

138,46 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	08-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	13
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego planowania, przygotowywania i organizowania słodkiego stołu, obejmującego dobór deserów, ich wykonanie oraz estetyczną aranżację. Uczestnik będzie potrafił zarządzać logistyką i komunikacją z klientem, aby zapewnić kompleksową i profesjonalną realizację usługi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje wiedzę na temat składników i technologii wykorzystywanych w produkcji deserów na słodki stół	Wykorzystuje informacje o rodzajach kremów, ciast i polew podczas przygotowywania deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady komponowania słodkiego stołu pod kątem gramatury i różnorodności deserów	Wyjaśnia zasady doboru deserów i ich ilości do różnych typów wydarzeń i klientów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje kompleksowe desery zgodnie z technologią cukierniczą dostosowaną do słodkiego stołu	Przygotowuje poprawnie co najmniej 5 różnych deserów używając różnych technik i składników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje i dekoruje słodki stół zgodnie z wymaganiami tematycznymi i logistycznymi klienta	Układa i dekoruje słodki stół tak, aby odpowiadał ustalonym kolorom i tematyce wydarzenia	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z umiejętności komunikacji i negocjacji podczas kontaktu z klientem i personelem obsługującym wydarzenie	Prowadzi efektywną i uprzejmą wymianę informacji, dbając o jasność ustaleń i zadowolenie klienta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady współpracy zespołowej podczas przygotowania i realizacji słodkiego stołu	Koordynuje zadania z zespołem, uwzględniając czas, role i odpowiedzialności poszczególnych osób.	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 planowania, przygotowywania i organizowania słodkiego stołu, obejmującego dobór deserów, ich wykonanie oraz estetyczną aranżację. Uczestnik będzie potrafił zarządzać logistyką i komunikacją z klientem, aby zapewnić kompleksową i profesjonalną realizację usługi.

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 usługi słodkiego stołu

- czym jest usługa słodkiego stołu
- jakie desery i jaka ich gramatura powinna znajdować się na słodkim stole

2 Dekoracja i organizacja

- dobór kolorów do tematu słodkiego stołu
- pakowanie i logistyka wyjazdu
- umowa z klientem, co powinna zawierać
- kontakt z salą, na co uważać i czego dopilnować

Wykonanie 8 deserów krok po kroku

1. profiterolki z kremem chantilly i pistacjowym ganache
2. lody musowe z brownie i żelką jeżynową
3. niezawodne, wilgotne muffinki cytrynowe z malinami i czekoladą rubinową
4. klasyczna beza mango-marakuja
5. Tartaletka z financierem orzechowym, porzeczką i kremem namelaka
6. Wilgotne donuty maślane, kakowe z liofilizowanymi owocami
7. Monoporcja brownie z karmelowym musem
8. Monoporcja na słonym serku o smaku malina/brzoskwinia

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Kremy cukiernicze, Chantilly, namelaka, musy, curdy
2. Ciasto kruche, ciasto ucierane, ciasto maślane, ciasto parzone, financier, brownie
3. Karmel, insert
4. Zamsz i dekoracje cukrowe
5. Omówienie logistyki pracy, pakowania i transportu
6. 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 4h 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: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenie teoretyczne:Filozofia słodkiego stołu i ilość deserów na osobę oraz ich wielkość	Marta Rietz	09-03-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 9 Wykonanie i suszenie bezy	Marta Rietz	09-03-2026	09:30	10:30	01:00
3 z 9 Wykonanie elementów pieczonych	Marta Rietz	09-03-2026	10:30	12:00	01:30
4 z 9 Przygotowanie musów i wkładów smakowych do monoporcji	Marta Rietz	09-03-2026	12:00	13:30	01:30
5 z 9 Składanie deserów	Marta Rietz	09-03-2026	13:30	16:15	02:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 9 Omówienie słodkiego stołu, logistyki pracy i rozłożenia w czasie pod kątem technologii	Marta Rietz	09-03-2026	16:15	17:15	01:00
7 z 9 Dekorowanie deserów elementami z masy cukrowej	Marta Rietz	09-03-2026	17:15	18:00	00:45
8 z 9 Dobór naczyń, dekoracja słodkiego stołu i wykładanie deserów	Marta Rietz	09-03-2026	18:00	18:30	00:30
9 z 9 Walidacja	-	09-03-2026	18:30	18:45	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	138,46 PLN
Koszt osobogodziny netto	138,46 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

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.

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