



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

58 ocen

Czekolada 2.0 - szkolenie

Numer usługi 2025/12/16/184311/3215410

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 14.03.2026 do 14.03.2026

1 600,00 PLN brutto

1 600,00 PLN netto

133,33 PLN brutto/h

133,33 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	13-03-2026
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, zaawansowanego wykonywania wyrobów czekoladowych klasy premium, obejmującego prawidłowe temperowanie czekolady, pracę z różnymi rodzajami czekolady, tworzenie pralin, trufli, tabliczek degustacyjnych oraz dekoracji i elementów strukturalnych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje właściwości technologiczne czekolady oraz procesy zachodzące podczas jej obróbki.	wskazuje różnice pomiędzy rodzajami czekolady (bean-to-bar, single origin, couverture),	Test teoretyczny
Charakteryzuje techniki temperowania, dekorowania oraz stabilizacji nadzień czekoladowych	wskazuje metody stabilizacji nadzień i przedłużania ich trwałości.	Test teoretyczny
Wykonuje prawidłowe temperowanie czekolady i przygotowuje wyroby czekoladowe zgodnie z zasadami technologii.	Wykonuje prawidłowe temperowanie czekolady i przygotowuje wyroby czekoladowe zgodnie z zasadami technologii.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje praliny, trufle, tabliczki oraz dekoracje czekoladowe o zróżnicowanej strukturze i estetyce.	wykonuje skorupy, nadzienia i zamknięcia pralin,	Obserwacja w warunkach symulowanych
Pracuje w sposób precyzyjny i odpowiedzialny, dbając o jakość oraz estetykę wyrobów czekoladowych.	Pracuje w sposób precyzyjny i odpowiedzialny, dbając o jakość oraz estetykę wyrobów czekoladowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
stosuje zasady higieny i organizacji pracy,	prezentuje gotowe produkty zgodnie z zasadami estetyki cukierniczej.	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, zaawansowanego wykonywania wyrobów czekoladowych klasy premium, obejmującego prawidłowe temperowanie czekolady, pracę z różnymi rodzajami czekolady, tworzenie pralin, trufl, tabliczek degustacyjnych oraz dekoracji i elementów strukturalnych

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. Wiedza Technologiczna

- Rodzaje czekolady (bean-to-bar, single origin, couverture vs. standard)
- Struktura tłuszczu kakaowego i polimorfizm
- Reakcje podczas topienia, chłodzenia i krystalizacji

2. Zaawansowane temperowanie

- tablierowanie, metoda seeding,
- Kalibracja temperatur i rozpoznawanie błędów (szarzenie, tłuszczowe wykwyty, cukrowe wykwyty)
- Kontrola wilgotności i temperatury środowiska produkcyjnego

3. Praca z formami i techniki dekoracyjne- rodzaje form do czekolady

- Tworzenie efektów marmuru, metalicznego połysku, lustrzanych powierzchni
- Malowanie masłem kakaowym: aerograf, pędzel,
- gradienty, techniki „splash” i „galaxy effect”

4. Praliny i nadzienia premium

- Różne tekstury nadziei: ganache, karamell, krem nugatowy, żele i confit
- Stabilizacja i przedłużanie trwałości nadziei (aw, alkohol, glukoza, pektyna)
- Precyzyjne zamykanie i demoulding

5. Dekoracje, elementy strukturalne i rzeźba czekoladowa

- Taśmy, spirale, struktury “lace” i figuratywne elementy 3D
- Technika praca z czekoladą giętą

Wykonanie czekolady na 8 sposobów

- temperowanie poprzez metodę zasiewania
- Wylewanie i formowanie w formach polikarbonowych
- Malowanie masłem kakaowym
- Oblewanie
- Tworzenie struktur teksturowych
- Modelowanie czekolady Elsatycznej
- Obciążanie i wykańczanie trufl

Wykonanie kompozycji smakowych

- Pralina „Yuzu Matcha Crunch” – napolitanki
- trufl „Madagascar & Tonka Bean”
- Pralina „Salted Caramel Bourbon”
- Tabliczka degustacyjna „Single Origin Peru 70% – Raspberry & Cocoa Nibs”
- klasyczna gianduja (w tym wykonanie pasty pralinowej od podstaw)
- cremino na bazie pasty z orzechów ziemnych

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

- 1. Temperowanie czekolady
- 2. Wkłady smakowe na bazie czekolady - cremino/pralina
- 3. Wylewanie czekolady do form poliwęglanowych
- 4. Wylewanie czekolady do matryc premium
- 5. Tworzenie tekstury warstwowych, dekor malowany masłem kakaowym
- 6. ręczne formowanie profil kakaowych, oblewanie i obtaczanie
- 7. wolna forma / forma silikonowa elastyczna czekolada + praca z masłem kakaowym

Validacja 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

Validacja 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: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie teoretyczne z pracy z czekoladą	Patryk Szczepański	14-03-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 13 Temperowanie praktyczne	Patryk Szczepański	14-03-2026	09:30	11:00	01:30
3 z 13 Przygotowanie form i dekorów	Patryk Szczepański	14-03-2026	11:00	12:00	01:00
4 z 13 Przygotowanie kremów	Patryk Szczepański	14-03-2026	12:00	13:15	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 13 Wylwanie i przygotowanie skorup pralin	Patryk Szczepański	14-03-2026	13:15	14:00	00:45
6 z 13 Przygotowywanie nadzienia	Patryk Szczepański	14-03-2026	14:00	14:30	00:30
7 z 13 Zamknięcie pralin - demoulding	Patryk Szczepański	14-03-2026	14:30	15:00	00:30
8 z 13 Wykonywanie trufli premium	Patryk Szczepański	14-03-2026	15:00	15:30	00:30
9 z 13 Wykonywanie tabliczki degustacyjnej	Patryk Szczepański	14-03-2026	15:30	16:00	00:30
10 z 13 Wykonanie prostych elementów dekoracyjnych	Patryk Szczepański	14-03-2026	16:00	17:00	01:00
11 z 13 Dekor pokazowy	Patryk Szczepański	14-03-2026	17:00	17:30	00:30
12 z 13 Podsumowanie szkolenia,	Patryk Szczepański	14-03-2026	17:30	17:45	00:15
13 z 13 Walidacja	-	14-03-2026	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 600,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Szczepański

Swoją przygodę z cukiernictwem rozpoczął ponad 16 lat temu, łącząc pasję z pracą zawodową. Doświadczenie zdobywał w zróżnicowanych zakładach – od kawiarni i hoteli, po centra szkoleniowe. Karierę rozpoczął w hotelu Haffner w Sopocie, gdzie pod okiem Michała Wiśniewskiego rozwinął swoją pasję do cukiernictwa i chęć ciągłego doskonalenia umiejętności.

Kolejnym kamieniem milowym było objęcie stanowiska szefa cukierni w Hotelu Hilton w Gdańsku. Tam miał okazję pracować w nurcie fine diningu, wykorzystując i rozwijając swoje dotychczasowe umiejętności w wymagającym środowisku.

Z potrzeby rozwoju i dzielenia się wiedzą rozpoczął pracę jako doradca technologiczny w Akademii Czekolady firmy Barry Callebaut w Łodzi. Był to czas intensywnego rozwoju – zarówno jako szkoleniowiec, jak i uczestnik warsztatów prowadzonych przez wybitnych cukierników z Polski i zagranicy.

Doświadczenia te zaowocowały założeniem własnej firmy – Pure Sugar, która specjalizowała się w doradztwie cukierniczym. Po czterech latach prowadzenia działalności objął stanowisko technologa w dynamicznie rozwijającej się Kaiser Patisserie, gdzie pracuje do dziś.

Nieustannie pogłębia swoją wiedzę, inspirując się cukiernictwem europejskim, a swoją pasją dzieli się podczas licznych szkoleń. Z zaangażowaniem wspiera rozwój nowoczesnego cukiernictwa w Polsce.

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.

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

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