



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

58 ocen

Mazurki - szkolenie

Numer usługi 2025/12/16/184311/3215447

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 15.03.2026 do 15.03.2026

1 400,00 PLN brutto

1 400,00 PLN netto

116,67 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	14-03-2026
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 wykonywania nowoczesnych mazurków i monoporcji na bazie ciasta kruchego, z wykorzystaniem zaawansowanych technik cukierniczych, świadomego łączenia smaków oraz prawidłowego doboru form i struktur.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje technologię przygotowania różnych rodzajów ciasta kruchego oraz ich zastosowanie w mazurkach.	wskazuje wpływ proporcji składników na strukturę i kruchość wypieku.	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady łączenia smaków i budowania wielowarstwowych kompozycji deserowych.	wskazuje funkcję poszczególnych elementów (spód, wkład, krem, dekoracja).	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady łączenia smaków i budowania wielowarstwowych kompozycji deserowych.	przygotowuje kruche spody, wkłady smakowe, kremy i ganache,	Obserwacja w warunkach symulowanych
Składa i dekoruje mazurki w formie estetycznych monoporcji.	wykonuje kompletne kompozycje deserowe według programu szkolenia,	Obserwacja w warunkach symulowanych
wykonuje kompletne kompozycje deserowe według programu szkolenia,	Pracuje w sposób uporządkowany i odpowiedzialny, dbając o jakość oraz estetykę wyrobów.	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 wykonywania nowoczesnych mazurków i monoporcji na bazie ciasta kruchego, z wykorzystaniem zaawansowanych technik cukierniczych, świadomego łączenia smaków oraz prawidłowego doboru form i struktur.

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:

Wykonanie 5 kompozycji smakowych monoporcji krok po kroku

1) Mleczna czekolada/orzech laskowy/pekan (Chrupiące ciasto kruche, Cremeux z orzechów pekan, wilgotny Biszkopt „Magdalenka” kakaowa, Ganache ubijany z mlecznej czekolady z pastą z orzechów laskowych

2) Pistacja / Orzech ziemny / Miód / Cytryna (Chrupiące ciasto kruche, Daquoise z orzechów ziemnych, krem miodowy, curd cytrynowy, supreme cytrynowe

3) Karmel / Migdał prażony / Ciemna czekolada (Kakaowe ciasto kruche, słony karmel , Cremeux z prażonych migdałów, Pralina migdałowa 80/20, krem karmelowy,

4) Biała czekolada / Czarna porzeczką / Wanilia / Pomarańcza Chrupiące ciasto kruche, Magdalenka waniliowa z pomarańczą, Żel z czarnej porzeczki, Creme brulee, Ganache ubijany z białej czekolady z wanilią i pomarańczą

5) Marcepan / Malina / Róża / Hibiskus (Pain de genes, Cremeux malinowe z hibiskusem, Żel malinowy z różą, Krem mascarpone, Galaretka z hibiskusa:

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Kruche spody do tartmazurków, ciasto kruche klasyczne, kakaowe, sable karmelowe, ciasto Linzer
2. Nadzienia smakowe do mazurków, supreme ,żel, żelka, creamy, galaretki
3. Musy i nadzienia do mazurków kremy, ubijany ganache, Creme brulee, ubijany krem z prażonych migdałów
4. 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: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenia teoretyczne: Rodzaje ciast kruchych/spodów i różnica między nimi	Patryk Szczepański	15-03-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 9 Wykonanie elementów pieczonych - 5 rodzajów ciasta kruchego	Patryk Szczepański	15-03-2026	09:30	11:00	01:30
3 z 9 Wykonanie wkładów smakowych i żelek	Patryk Szczepański	15-03-2026	11:00	12:00	01:00
4 z 9 Przygotowanie musów, supreme, creamy, ganache	Patryk Szczepański	15-03-2026	12:00	13:00	01:00
5 z 9 Składanie mazurka 1-5	Patryk Szczepański	15-03-2026	13:00	16:00	03:00
6 z 9 Wykonanie dekoracji	Patryk Szczepański	15-03-2026	16:00	16:30	00:30
7 z 9 Dekorowanie mazurków	Patryk Szczepański	15-03-2026	16:30	17:30	01:00
8 z 9 Podsumowanie szkolenia,	Patryk Szczepański	15-03-2026	17:30	17:45	00:15
9 z 9 Walidacja	-	15-03-2026	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 400,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	116,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	116,67 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%.

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