



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

58 ocen

Ciasto Parzone i Ciasto drożdżowe

Numer usługi 2025/12/16/184311/3216113

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 20.01.2026 do 20.01.2026

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

208,33 PLN brutto/h

208,33 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	19-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania nowoczesnych deserów i wypieków z wykorzystaniem technologii ciasta parzonego oraz ciasta drożdżowego, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych, doboru nadzień oraz komponowania wyrobów wieloelementowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
charakteryzuje technologię ciasta parzonego i drożdżowego, wskazując różnice w składzie, procesach technologicznych i zastosowaniu.	wskazuje co najmniej 3 różnice technologiczne pomiędzy ciastem parzonym a drożdżowym	Test teoretyczny
wyjaśnia rolę składników w kształtowaniu struktury i jakości wyrobów z ciasta parzonego i drożdżowego.	wskazuje wpływ proporcji składników na strukturę wypieku,	Test teoretyczny
samodzielnie przygotowuje ciasto parzone i ciasto drożdżowe zgodnie z zasadami technologii cukierniczej.	przygotowuje oba rodzaje ciasta bez błędów technologicznych,	Obserwacja w warunkach symulowanych
prawidłowo prowadzi procesy technologiczne związane z zaparzaniem, fermentacją i wypiekiem.	kontroluje temperaturę i czas procesów,	Obserwacja w warunkach symulowanych
przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji pracy w pracowni cukierniczej.	stosuje zasady BHP i higieny pracy,	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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania nowoczesnych deserów i wypieków z wykorzystaniem technologii **ciasta parzonego oraz ciasta drożdżowego**, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego prowadzenia procesów technologicznych, doboru nadziei oraz komponowania wyrobów wieloelementowych

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:

Technologia ciasta parzonego

- czym jest ciasto parzone i jego właściwości technologiczne
- proporcje składników i ich wpływ na strukturę wypieku
- techniki zaparzania, napowietrzania i pieczenia
- formowanie: ptyś, ekler, Paris Brest, tartaletka parzona
- najczęstsze błędy i sposoby ich eliminacji

Technologia ciasta drożdżowego

- charakterystyka ciasta drożdżowego i jego zastosowanie w cukiernictwie
- rola drożdży, fermentacji i temperatury
- wyrabianie, fermentacja wstępna i końcowa
- formowanie i wypiek wyrobów drożdżowych
- wpływ tłuszczu, cukru i dodatków na strukturę ciasta

Warsztat praktyczny – wyroby z ciasta parzonego

Wykonanie 5 kompozycji krok po kroku:

1. Ptyś egzotyczny
 - krem Malibu
 - patissier mango
 - sos czerwona pomarańcza–mango
2. Ptyś karmelowy
 - krem słony karmel
 - namelaka pekan
 - karmel sojowy
3. Ekler malinowy
 - cremeux malinowe
 - galaretka malina–yuzu
 - ganache waniliowy
4. Tartaletka parzona z krakelinem
 - pâte à choux
 - krem mleczna czekolada–orzech
 - kamień bezowy pekan
5. Paris Brest pistacja
 - pâte à choux pistacjowe
 - krem pistacjowy
 - pralina pistacjowa
 - konfitura ananas–estragon

Wykonanie 5 wyrobów krok po kroku:

1. Drożdżówka z kremem i owocami
 - klasyczne ciasto drożdżowe
 - krem budyniowy
 - owoce sezonowe
2. Brioszka maślana
 - ciasto drożdżowe maślane
 - prawidłowe prowadzenie fermentacji
 - wypiek i wykończenie
3. Bułeczki drożdżowe z nadzieniem karmelowym
 - formowanie i nadziewanie
 - stabilizacja nadzienia
4. Ślimaki drożdżowe
 - technika zwijania
 - równomierny wypiek
5. Drożdżowy wypiek butikowy
 - komponowanie smaków
 - estetyka i wykończenie produktu

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: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie do szkolenia, omówienie celów i organizacji pracy	Patryk Szczepański	20-01-2026	09:00	09:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 8 Technologia ciasta parzonego – teoria i demonstracja	Patryk Szczepański	20-01-2026	09:30	11:00	01:30
3 z 8 Warsztat praktyczny: przygotowanie i formowanie wyrobów z ciasta parzonego	Patryk Szczepański	20-01-2026	11:00	13:00	02:00
4 z 8 Wypiek, analiza procesu i korekta błędów technologicznych	Patryk Szczepański	20-01-2026	13:00	14:00	01:00
5 z 8 Technologia ciasta drożdżowego – teoria i demonstracja	Patryk Szczepański	20-01-2026	14:00	15:30	01:30
6 z 8 Warsztat praktyczny: przygotowanie, fermentacja i formowanie wyrobów z ciasta drożdżowego	Patryk Szczepański	20-01-2026	15:30	17:30	02:00
7 z 8 Podsumowanie szkolenia	Patryk Szczepański	20-01-2026	17:30	17:45	00:15
8 z 8 Walidacja	-	20-01-2026	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	208,33 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