



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

62 oceny

Podstawy tortów - tort tynkowany - szkolenie

Numer usługi 2025/12/22/184311/3226028

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 11 h

📅 21.02.2026 do 21.02.2026

1 400,00 PLN brutto

1 400,00 PLN netto

127,27 PLN brutto/h

127,27 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
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowywania i dekorowania tortów od podstaw, ze szczególnym uwzględnieniem technik biszkoptowych, stabilizacji konstrukcji oraz estetycznego tynkowania i dekoracji. Uczestnik zdobędzie praktyczne umiejętności pozwalające na tworzenie profesjonalnych tortów dopasowanych do wymagań klienta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rodzaje ciasta biszkoptowego oraz zasady ich wykorzystania w tortach	Wyjaśnia różnice między biszkoptami oraz zasady doboru rantów i foremek do wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia techniki tynkowania tortów oraz zna wady i zalety poszczególnych rodzajów tynków i polew	Opisuje właściwości różnych tynków i polew, a także zasady bezpiecznego stosowania barwników i kwiatów jadalnych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje biszkopt oraz kremy i elementy smakowe zgodnie z zasadami technologii cukierniczej	Przygotowuje biszkopt tłuszczowy, krem z czekolady i krem z prażonych migdałów, a także żelkę i prażynę owocową.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Składa, tynkuje oraz dekoruje tort według poznanych technik, dbając o estetykę i stabilność konstrukcji	Realizuje samodzielnie kompletny tort tynkowany z dekoracją, stosując odpowiednie narzędzia i materiały.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady planowania pracy i organizacji stanowiska cukierniczego podczas realizacji tortu	Przestrzega kolejności wykonywania etapów pracy oraz utrzymuje porządek i efektywność na stanowisku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komunikuje się skutecznie podczas konsultacji dotyczących wyceny i dekoracji tortu z klientem lub zespołem	Formułuje klarowne propozycje dotyczące dekoracji i kosztów, odpowiadając na pytania i sugestie.	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 przygotowywania i dekorowania tortów od podstaw, ze szczególnym uwzględnieniem technik biszkoptowych, stabilizacji konstrukcji oraz estetycznego tynkowania i dekoracji. Uczestnik zdobędzie praktyczne umiejętności pozwalające na tworzenie profesjonalnych tortów dopasowanych do wymagań klienta.

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 Tort od podstaw, czym jest i z czego się składa

- poznanie ciasta biszkoptowego i jego rodzaje

- stabilność tortu co to jest i jak ją uzyskać

- ranty i foremki - do czego i kiedy używać

Tynkowanie tortu

- techniki tynkowania

- rodzaje tynków do tortów, ich wady i zalety

Dekorowanie tortów i wycena

- rodzaje polew dekoracyjnych

- kwiaty, jakich możemy użyć a jakie są toksyczne

- barwniki i ich rodzaje oraz do czego możemy dany użyć pod kątem składu i technologii

Wykonanie tortu tynkowanego krok po kroku

1 Każdy uczestnik wykonuje swój tort biszkoptowy

- biszkopt waniliowy, krem z mlecznej czekolady, krem z prażonych migdałów, żelka owocowa, prażynka

owocowa

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Biszkopt tłuszczowy do tortu

2. Mini beza do dekoracji, rodzaj i sposób pieczenia

3. Krem na bazie czekolady, krem na bazie śmietany kremówki, mascarpone i prażonych migdałów

4. Wykonanie elementów smakowych żelka, prażynka

5. Składanie tortów

6. Wykonanie tynku tynkowanie tortu i dekoracja

7. 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 8h 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.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko pozwalające na przygotowywanie wyrobów cukierniczych. Każdy uczestnik wykonuje ćwiczenia praktyczne samodzielnie.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Wykonanie biskoptu i mini bez do dekoracji	MARTA RIETZ	21-02-2026	09:30	10:30	01:00
2 z 14 Wykonanie ganache czekoladowego	MARTA RIETZ	21-02-2026	10:30	11:00	00:30
3 z 14 Wykonanie kremu na prażonych migdałach	MARTA RIETZ	21-02-2026	11:00	11:30	00:30
4 z 14 Wykoanie żelki i prażynki owocowej	MARTA RIETZ	21-02-2026	11:30	11:45	00:15
5 z 14 Składanie tortów	MARTA RIETZ	21-02-2026	11:45	12:15	00:30
6 z 14 Wykonanie tylko do tortów	MARTA RIETZ	21-02-2026	12:15	12:45	00:30
7 z 14 Pokazowe tynkowanie tortu przez trenera	MARTA RIETZ	21-02-2026	12:45	13:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 14 Tynkowanie tortu przez kursantów	MARTA RIETZ	21-02-2026	13:30	14:30	01:00
9 z 14 Wykonanie polewy do tortu - drip	MARTA RIETZ	21-02-2026	14:30	14:45	00:15
10 z 14 Barwienie polew	MARTA RIETZ	21-02-2026	14:45	15:00	00:15
11 z 14 Pokazowe dekorowanie tortu przez trenera	MARTA RIETZ	21-02-2026	15:00	15:15	00:15
12 z 14 Dekorowanie tortów przez kursantów	MARTA RIETZ	21-02-2026	15:15	16:15	01:00
13 z 14 Omówienie wyceny, pytania i odpowiedzi, zdjęcia wykonanych tortów	MARTA RIETZ	21-02-2026	16:15	16:45	00:30
14 z 14 Walidacja	-	21-02-2026	16:45	17:15	00:30

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	127,27 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,27 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 z przepisami/receptury

fartuch

Produkty do wykonywania ćwiczeń praktycznych

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.
- Uczestnicy muszą być obecni na minimum 80% czasu trwania usługi, potwierdzając obecność podpisem na liście obecności.
- 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

Szkolenie będzie realizowane metodami interaktywnymi i aktywizującymi, rozumianymi jako metody umożliwiające uczenie się w oparciu o doświadczenie i pozwalające uczestnikom na ćwiczenie umiejętności tj:

- Dyskusja panelowa
- Mapy myśli/diagramy smaków

Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20/26

80-524 Gdańsk

woj. pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



MARTA RIETZ

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487