



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

62 oceny

Klasyczne desery i ciasta cukierni UMAM - szkolenie

Numer usługi 2025/12/22/184311/3226053

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 30.03.2026 do 30.03.2026

1 900,00 PLN brutto

1 900,00 PLN netto

158,33 PLN brutto/h

158,33 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	29-03-2026
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 przygotowywania klasycznych i nowoczesnych deserów cukierniczych, wykorzystując techniki autorskiej cukierni mistrza. Uczestnik zdobywa wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu technologii ciast, polew, musów oraz infuzji, które pozwalają na tworzenie efektownych kompozycji deserowych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia klasyczne rodzaje ciast oraz podstawowe techniki ich przygotowania, takie jak ciasto drożdżowe, kruche czy financier.	Opisuje właściwości i zastosowanie każdego rodzaju ciasta oraz etapy ich technologicznego przygotowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje wiedzę na temat składników i technologii cukierniczych, takich jak polewy lustrzane, środki żelujące, musy i infuzje.	Wyjaśnia różnice między musami a cremeux oraz dobiera odpowiednie środki żelujące do konkretnych zastosowań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje samodzielnie różnorodne kompozycje deserowe, stosując techniki przygotowania ciast, musów, ganache oraz polew.	Przygotowuje pięć różnych deserów zgodnie z recepturami, dbając o właściwą konsystencję i estetykę wykończenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z technik infuzji i żelowania, aby wzbogacić smak i strukturę deserów.	Stosuje prawidłowo infuzję oraz proces żelowania mas owocowych w trakcie komponowania deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje efektywnie z innymi uczestnikami podczas pracy zespołowej na szkoleniu.	Komunikuje się jasno i konstruktywnie, dzieli się doświadczeniami i udziela pomocy kolegom w trakcie zajęć praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia krytycznie swoje działania i dostosowuje techniki na podstawie otrzymanych wskazówek trenera.	Przyjmuje uwagi oraz samodzielnie identyfikuje obszary do poprawy i wprowadza odpowiednie korekty w przygotowywanych deserach.	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 klasycznych i nowoczesnych deserów cukierniczych, wykorzystując techniki autorskiej cukierni mistrza. Uczestnik zdobywa wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu technologii ciast, polew, musów oraz infuzji, które pozwalają na tworzenie efektownych kompozycji deserowych.

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 klasycznych deserów prosto z autorskiej cukierni Mistrza

- monoporcja czym jest ciastko w polewie
- ciasto drożdżowe z autorskiej receptury
- fermentacja ciasta co to takiego
- Financier - ciastko i jego wiele zastosowań

2. Technologia cukiernictwa

- czym jest polewa lustrzana i twarda
- środki żelujące jakie i do czego użyć
- musy/cremeux różnica w konsystencji
- czym jest infuzja

Wykonanie 5 kompozycji ciast krok po kroku

MARANGO – crunch/želka pomarańczowa/cremeux mango/marakuja/mus mango-marakuja/glazura

mango-pomarańcza

ORZECH LASKOWY – crunch/želka owoce leśne/cremeux mleczna czekolada/mus mleczna

czekolada/glazura mleczna czekolada

TARTA GRUSZKOWA – ciasto kruche/creme d’amandes/shortbread

CYNAMONKA – ciasto drożdżowe//masło cynamonowe/zalewa

FINANCIER - financier śliwkowy/infuzja Earl Grey/ganache/słonecznik karmelizowany/polewa rocher

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

- 1. Ciasto drożdżowe
- 2. Ciasto kruche
- 3. Ciasto inancier
- 4. Glazura lustrzana, polewa twarda, karmelizacja
- 5. Musy, cremeux, ganache
- 6. Infuzja
- 7. Żelowanie mas owocowych

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: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Wprowadzenie teoretyczne: Przekrój ciastek i monodeserów od których warto zacząć budowę menu cukierni	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 18 Deser 1 : Ciasto drożdżowe/zalew a/masło cynamonowe	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	10:30	11:30	01:00
3 z 18 Deser 2 2: Tarta - ciasto kruche	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	11:30	11:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 18 Wykonanie creme d'amandes	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	11:45	12:00	00:15
5 z 18 Wykonanie shortbread i montaż ciastka	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	12:00	12:30	00:30
6 z 18 Deser 3 3: Monoporcja orzech laskowy - wykonanie spodu	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	12:30	12:45	00:15
7 z 18 Wykonanie żelki z owoców leśnych	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	12:45	13:15	00:30
8 z 18 Wykonanie cremeux i musu z mlecznej czekolady	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	13:15	14:00	00:45
9 z 18 Wykonanie glazury z mlecznej czekolady i montaż ciastka	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	14:00	14:30	00:30
10 z 18 Deser 4 Monoporcja mango/wykonanie spodu	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	14:30	14:45	00:15
11 z 18 Wykonanie żelki pomarańczowej	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	14:45	15:00	00:15
12 z 18 Wykonanie cremeux mango marakuja i musu mango marakuja	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	15:00	15:45	00:45
13 z 18 Wykonanie polewy mango/pomarańcza i montaż ciastka	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	15:45	16:15	00:30
14 z 18 Deser 5 financier/odpiek	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	16:15	16:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 18 Wykonanie infuzji i ganache	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	16:30	16:45	00:15
16 z 18 Karmelizowany słonecznik i polewa twarda	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	16:45	17:00	00:15
17 z 18 Wykończenie deserów	Krzysztof Ilnicki	30-03-2026	17:00	17:30	00:30
18 z 18 Walidacja	-	30-03-2026	17:30	18:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	158,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	158,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Ilnicki

Wybitny mistrz polskiej sceny cukierniczej, absolwent Thames Valley University w Londynie na kierunku Międzynarodowych Sztuk Kulinarnych. Jako pierwszy Polak został uhonorowany prestiżowym tytułem Prix au Chef Patissier przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną AIG.

W ostatnich latach, w 2018 i 2022 roku, pełnił rolę jurora na mistrzostwach świata World Chocolate Masters w Paryżu – największym i najbardziej prestiżowym wydarzeniu branżowym na świecie. Od 2022 roku jest właścicielem autorskiej cukierni UMAM w Gdańsku, która szybko zdobywa uznanie za innowacyjne podejście do cukiernictwa i najwyższą jakość produktów.

Krzysztof jest również rozpoznawalną postacią medialną – wielokrotnie występował w telewizji, m.in. jako juror we wszystkich sześciu edycjach programu Bake-Off – Ale ciacho oraz jako gościnny juror i prowadzący masterclass w programie Masterchef TVN. Od 2022 roku prowadzi autorski kanał na YouTube o tematyce lifestylowo-cukierniczej, aktywnie rozwijając także swoje profile na Facebooku i Instagramie, gdzie dzieli się swoją wiedzą i pasją z szeroką publicznością.

Jego doświadczenie i osiągnięcia z ostatnich pięciu lat świadczą o jego pozycji jako jednego z czołowych ekspertów cukiernictwa w Polsce, a także inspirują uczestników szkoleń do zdobywania nowych umiejętności i rozwijania kreatywności w tej dziedzinie.

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