



Słodki stół desery + organizacja - szkolenie

Numer usługi 2026/03/09/184311/3391877

1 850,00 PLN brutto

1 504,07 PLN netto

142,31 PLN brutto/h

115,70 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

96 ocen

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 13 h

📅 26.04.2026 do 26.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• 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.• usługa rozwojowa jest adresowana również do Uczestników projektu „Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe”
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	25-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	13
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego planowania, przygotowywania i organizowania słodkiego stołu, obejmującego dobór deserów, ich wykonanie oraz estetyczną aranżację. Uczestnik będzie potrafił zarządzać logistyką i komunikacją z klientem, aby zapewnić kompleksową i profesjonalną realizację usługi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje wiedzę na temat składników i technologii wykorzystywanych w produkcji deserów na słodki stół	Wykorzystuje informacje o rodzajach kremów, ciast i polew podczas przygotowywania deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady komponowania słodkiego stołu pod kątem gramatury i różnorodności deserów	Wyjaśnia zasady doboru deserów i ich ilości do różnych typów wydarzeń i klientów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje kompleksowe desery zgodnie z technologią cukierniczą dostosowaną do słodkiego stołu	Przygotowuje poprawnie co najmniej 5 różnych deserów używając różnych technik i składników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje i dekoruje słodki stół zgodnie z wymaganiami tematycznymi i logistycznymi klienta	Układa i dekoruje słodki stół tak, aby odpowiadał ustalonym kolorom i tematyce wydarzenia	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z umiejętności komunikacji i negocjacji podczas kontaktu z klientem i personelem obsługującym wydarzenie	Prowadzi efektywną i uprzejmą wymianę informacji, dbając o jasność ustaleń i zadowolenie klienta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady współpracy zespołowej podczas przygotowania i realizacji słodkiego stołu	Koordynuje zadania z zespołem, uwzględniając czas, role i odpowiedzialności poszczególnych osób.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego planowania, przygotowywania i organizowania słodkiego stołu, obejmującego dobór deserów, ich wykonanie oraz estetyczną aranżację. Uczestnik będzie potrafił zarządzać logistyką i komunikacją z klientem, aby zapewnić kompleksową i profesjonalną realizację usługi.

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 usługi słodkiego stołu

- czym jest usługa słodkiego stołu
- jakie desery i jaka ich gramatura powinna znajdować się na słodkim stole

2 Dekoracja i organizacja

- dobór kolorów do tematu słodkiego stołu
- pakowanie i logistyka wyjazdu
- umowa z klientem, co powinna zawierać
- kontakt z salą, na co uważać i czego dopilnować

Wykonanie 8 deserów krok po kroku

1. profiterolki z kremem chantilly i pistacjowym ganache
2. lody musowe z brownie i żelką jeżynową
3. niezawodne, wilgotne muffinki cytrynowe z malinami i czekoladą rubinową
4. klasyczna beza mango-marakuja
5. Tartaletka z financierem orzechowym, porzeczką i kremem namelaka
6. Wilgotne donuty maślankowe, kakowe z liofilizowanymi owocami
7. Monoporcja brownie z karmelowym musem
8. Monoporcja na słonym serku o smaku malina/brzoskwinia

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Kremy cukiernicze, Chantilly, namelaka, musy, curdy
2. Ciasto kruche, ciasto ucierane, ciasto maślankowe, ciasto parzone, financier, brownie
3. Karmel, insert

4. Zamsz i dekoracje cukrowe
5. Omówienie logistyki pracy, pakowania i transportu
6. 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 4h 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 Wprowadzenie teoretyczne: Filozofia słodkiego stołu i ilość deserów na osobę oraz ich wielkość	MARTA RIETZ	26-04-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 9 Wykonanie i suszenie bezy	MARTA RIETZ	26-04-2026	09:30	10:30	01:00
3 z 9 Wykonanie elementów pieczonych	MARTA RIETZ	26-04-2026	10:30	12:00	01:30
4 z 9 Przygotowanie musów i wkładów smakowych do monoporcji	MARTA RIETZ	26-04-2026	12:00	13:30	01:30
5 z 9 Składanie deserów	MARTA RIETZ	26-04-2026	13:30	16:15	02:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 9 Omówienie słodkiego stołu, logistyki pracy i rozłożenia w czasie pod kątem technologii	MARTA RIETZ	26-04-2026	16:15	17:15	01:00
7 z 9 Dekorowanie deserów elementami z masy cukrowej	MARTA RIETZ	26-04-2026	17:15	18:00	00:45
8 z 9 Dobór naczyń, dekoracja słodkiego stołu i wykładanie deserów	MARTA RIETZ	26-04-2026	18:00	18:30	00:30
9 z 9 Walidacja	-	26-04-2026	18:30	18:45	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 850,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 504,07 PLN
Koszt osobogodziny brutto	142,31 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,70 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

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.
- Zawarto umowę z WUP w Szczecinie na świadczenie usług rozwojowych z wykorzystaniem elektronicznych bonów szkoleniowych w ramach projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe

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