

**Torty Musowe - szkolenie**

Numer usługi 2026/05/04/184311/3534987

**1 500,00 PLN** brutto

1 219,51 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

101,63 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

131 ocen

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 12:00 h

📅 26.10.2026 do 26.10.2026

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczej</li><li>• Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej</li><li>• Pracownicy cukierni, kawiarni, gastronomii</li><li>• Pasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętności</li><li>• Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”</li><li>• Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery</li><li>• Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.</li></ul> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 25-10-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowywania nowoczesnych tortów musowych poprzez poznanie technologii ich tworzenia, zasad budowania wielowarstwowej struktury deseru oraz praktyczne wykonanie elementów składowych takich jak spody, wkłady smakowe, musy i polewy. Uczestnik zdobywa umiejętność komponowania smaków, stabilizowania musów, pracy z formami cukierniczymi oraz składania i dekorowania tortów musowych w sposób zapewniający ich estetykę, trwałość i odpowie

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                               | Kryteria weryfikacji                                                                                           | Metoda walidacji                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Charakteryzuje technologię przygotowywania tortów musowych oraz ich strukturę warstwową.         | opisuje elementy składowe tortu musowego oraz wskazuje ich funkcję w budowaniu tekstury deseru.                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Rozróżnia rodzaje polew stosowanych w tortach musowych oraz wskazuje ich zastosowanie.           | wskazuje różnice pomiędzy polewą lustrzaną, nappage oraz polewami owocowymi i określa moment ich zastosowania. | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje elementy składowe tortów musowych, w tym spody, wkłady smakowe oraz musy            | wykonuje poszczególne komponenty deseru zgodnie z recepturą i zachowaniem odpowiedniej konsystencji.           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Składa tort musowy w formie z zachowaniem właściwej kolejności warstw i stabilności konstrukcji. | łączy przygotowane elementy w jednolitą kompozycję deserową zapewniającą odpowiednią strukturę.                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy w cukiernictwie.   | utrzymuje porządek na stanowisku pracy oraz prawidłowo korzysta z narzędzi i sprzętu cukierniczego.            | Obserwacja w warunkach symulowanych |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

- Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?
- TAK
- Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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?

# Program

Zakres szkolenia:

1 Poznanie technologii tortów musowych

- czym jest tort musowy i jaką powinna mieć charakterystykę
- jakie składowe tekstury znajdują się w tortach musowych
- jak i czym stabilizować torty musowe

2. Czym różni się polewa lustrzana od nappage gel

- mirror glaze, nappage gel, polewa barwiona, polewa owocowa

3. Jak wybierać formy do tortów

- rodzaje form
- kształty form i ich wpływ na wygląd oraz składanie tortu

Wykonanie 6 kompozycji smakowych Tortów Musowych krok po kroku

1) Mascarpone / Macadamia / Banan

Biszkopt Macadamia , bananowe compote, toffee, mus mascarpone na bazie pate bomb

2) Marakuja / Wanilia / Kakao

Biszkopt kakaowy, creamy waniliowe, Curd Marakuja, mus nuage Marakuja

3) oliwa z oliwek / biała czekolada/ truskawki

Biszkopt na bazie oliwy z oliwek, truskawkowe compote , namelaka z białej czekolady i limonki, mus na bazie ganachu oliwy z oliwek i białej czekolady

4) Orzech laskowy / Pomarańcza / Malina

Pieczony chrupiący spod orzechowy, creamy malinowe, konfitura pomarańczowa, mus gianduja z pomarańczą

5) mango / śmietanka / kokos

Daquoise kokosowy, creamy mango, Panna cotta, mus mango na bazie bezy i ubitej śmietany

6) Czarna porzeczka/ Jogurt / Ciemna czekolada

Brownie, creamy jogurtów, żel porzeczkowy, krem z czarnej porzeczki i jogurtu

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Spody do tortów musowych, Daquoise, brownie, biszkopt,
2. Wkłady smakowe żelki, smażone owoce, kremy, karmel
3. Musy i nadzienia, supreme, mus czekoladowy, ubijany krem karmelowy, mus kokosowy
4. Składanie tortów i praca z formami
5. Polewy lustrzane i proste dekoracje tortów
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 3h teorii i 9h praktyki ( w tym Waldiacja 15 min w formule obserwacji w warunkach symulowanych

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

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi

Szkolenie ma charakter praktyczny i odbywa się w profesjonalnie wyposażonej pracowni cukierniczej.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko gdzie wykonuje zadania praktyczne.

Organizator zapewnia pełen asortyment surowców (czekolady premium, purée owocowe, pektyny, żelatyny, barwniki, kwiaty żywe) oraz elementy konstrukcyjne (podkłady o różnych średnicach, wsporniki drewniane/plastikowe).

Każdy uczestnik otrzymuje odzież ochronną (fartuch jednorazowy lub bawełniany, czepek/furażerkę). Stanowiska są wyposażone w środki do dezynfekcji rąk i powierzchni.

Walidacja efektów uczenia się odbywa się poprzez **obserwację w warunkach symulowanych**, podczas której trener ocenia poprawność wykonywanych czynności praktycznych oraz sprawność manualną uczestnika na podstawie przygotowanego arkusza obserwacji.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko pracy. Uczestnicy wykonują poszczególne zadania samodzielnie.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

| Przedmiot / temat                                                  | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 13</div> Wprowadzenie teoretyczne – czym jest tort musowy | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 09:00               | 09:30               | 00:30         |
| <div>2 z 13</div> Wykonanie elementów pieczonych                   | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 09:30               | 11:00               | 01:30         |
| <div>3 z 13</div> Wykonanie wkładów                                | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 11:00               | 12:00               | 01:00         |
| <div>4 z 13</div> Przygotowanie musów                              | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 12:00               | 13:15               | 01:15         |

| Przedmiot / temat                                                      | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 5 z 13 Przerwa                                                         | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 13:15               | 13:45               | 00:30         |
| 6 z 13 Składanie Tortu 1 Mascarpone / Macadamia / Banan                | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 13:45               | 14:30               | 00:45         |
| 7 z 13 Składanie Tortu 2: Marakuja / Wanilia / Kakao                   | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 14:30               | 15:00               | 00:30         |
| 8 z 13 Składanie Tortu 3: oliwa z oliwek / biała czekolada/ truskawki  | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 15:00               | 15:30               | 00:30         |
| 9 z 13 Składanie Tortu 4: Orzech laskowy / Pomarańcza / Malina         | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 15:30               | 16:00               | 00:30         |
| 10 z 13 Składanie Tortu 5: mango / śmietanka / kokos                   | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 16:00               | 16:30               | 00:30         |
| 11 z 13 Składanie Tortu 6: Czarna porzeczka/ Jogurt / Ciemna czekolada | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 16:30               | 17:00               | 00:30         |
| 12 z 13 Wykonanie polew i dekoracja tortów                             | Patryk Szczepański | 26-10-2026            | 17:00               | 17:30               | 00:30         |
| 13 z 13 Walidacja- obserwacja w warunkach symulowanych                 | -                  | 26-10-2026            | 17:30               | 18:00               | 00:30         |

## Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub

przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 500,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 1 219,51 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 125,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 101,63 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

## Warunki uczestnictwa

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu.

## Informacje dodatkowe

ZAWARTO UMOWĘ Z WUP KRAKÓW NA ROZLICZANIE USŁUG Z WYKORZYSTANIEM ELEKTRONICZNYCH BONÓW SZKOLENIOWYCH W RAMACH PROJEKTU NOWY START W MAŁOPOLSCE Z EURES-em i Projektu Małopolski Pociąg do Kariery

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój.

SZKOLENIE ROZLICZANE JEST W RAMACH PRYZNANYCH BONÓW w przypadku uczestników projektów z małopolski, woj. lubuskiego, łódzkiego, kujawsko-pomorskiego, w pozostałych przypadkach rozliczenie jest w formie pieniężnej.

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%. zgodnie z 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](mailto:biuro@martarietz.pl)

**Telefon** (+48) 508 194 487