



## 6 serników w 1 dzień - szkolenie

Numer usługi 2026/05/04/184311/3535124

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

102 oceny

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 18.07.2026 do 18.07.2026

## 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>	17-07-2026
<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 wykonywania nowoczesnych serników o różnorodnych smakach, strukturach i metodach wypieku, z zastosowaniem profesjonalnych technik cukierniczych. Uczestnik nauczy się tworzyć

serniki oparte na klasycznych i nowatorskich recepturach, pracować z różnymi rodzajami mas serowych, strukturami (pieczone, baskijskie, z kąpeli wodnej), a także dobierać dodatki, przyprawy i elementy dekoracyjne wpływające na jakość i estetykę wyrobów.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje technologię przygotowania różnych typów serników.	Wymienia różnice między sernikiem klasycznym, baskijskim i pieczonym w kąpeli wodnej.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Charakteryzuje wpływ surowców i temperatury na strukturę sernika.	Wskazuje błędy technologiczne i sposoby ich unikania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wykonuje samodzielnie serniki o różnych strukturach i smakach.	Przygotowuje masy serowe, spody i dodatki zgodnie z recepturą.	Analiza dowodów i deklaracji
Tworzy kompozycje smakowe oparte na balansie słodczy, kwasowości i tekstury.	Dekoruje i prezentuje gotowe wyroby w sposób profesjonalny.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykazuje kreatywność w interpretacji i modyfikacji receptur.	Tworzy autorskie warianty smakowe na bazie poznanych technik.	Analiza dowodów i deklaracji

## 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 wyraźnie 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 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:

Rodzaje serników: pieczony, baskijski, sernik w kąpielu wodnej.

Dobór surowców: rodzaje serów, tłuszczy, spoiw, przypraw.

Wpływ techniki mieszania i temperatury na strukturę masy.

Omówienie programu szkolenia i receptur dnia.

Przygotowanie spodów (lotus, brownie, kruche).

Technika mieszania mas serowych – temperatura, czas, napowietrzenie.

Wyrabianie i przygotowanie:

- **Sernik Kolendra/Marakuja** – świeży, cytrusowy profil smakowy.
- **Baskijski Lotus** – klasyka z nowoczesnym twistem.
- **Baskijski Gorgonzola** – balans między słodyczą i słonością sera.

Wypiek i kontrola temperatury pieca (wilgotność, konwekcja).

Przygotowanie:

- **Sernik Czekoladowy** – ganache, kakao, polewa.
- **Sernik Dynia/Pomarańcza** – struktura, aromaty przypraw, puree warzywne.

Techniki chłodzenia i stabilizacji struktury po wypieku.

**Sernik Waniliowy w kąpielu z malinami** – praca w kąpielu wodnej, technika pary.

**Sernik Dulce de Leche** – karmelowy krem i wykończenie.

Dekoracja, glazurowanie i podanie.

Walidacja efektów pracy – omówienie błędów i wrażeń smakowych.

-----

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 pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

## Cennik

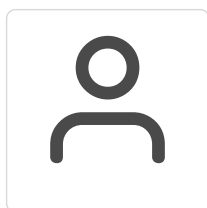
Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

### 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

### Maciej Majzon-Wójtowicz

doświadczony cukiernik, który zdobywał swoje umiejętności w renomowanych cukierniach i restauracjach. Przez wiele lat pracował w restauracji Metamorfoza, gdzie pełnił funkcję Szefa Cukierni. W 2016 roku reprezentował Polskę w VII edycji Pucharu Świata Coppa del Mondo della Gelateria. W latach 2017-2022 był Szefem Akademii Czekolady w Łodzi, a także pełnił rolę jurora w trakcie Mistrzostw Polski na Pralinę 2023 oraz 2024. Należy do elitarnego grona ambasadorów marki Callebaut i realizuje się jako szkoleniowiec w dziedzinie nowoczesnego cukiernictwa.

# 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, potwierdzają 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](mailto:biuro@martarietz.pl)

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