



Beza po mistrzowsku - szkolenie

Numer usługi 2026/05/04/184311/3535158

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

📅 21.09.2026 do 21.09.2026

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.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	20-09-2026
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 różnorodnych rodzajów bez oraz ich kreatywnego wykorzystania w nowoczesnym cukiernictwie. Uczestnik opanuje techniki wypieku, suszenia i komponowania bezy z

innymi komponentami oraz nauczy się tworzyć pełne desery bazujące na strukturze bezowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje mas bezowych i metody ich przygotowania.	Opisuje właściwości bezy francuskiej, włoskiej, smakowej i ich zastosowanie w deserach.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje komponenty smakowe stosowane w ciastach bezowych.	Dobiera odpowiednie kremy, salsy i wkładki smakowe do struktury bezy i okoliczności serwowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje różne rodzaje bez i komponuje z nich desery monoporcjowe oraz klasyczne.	Tworzy co najmniej 3 rodzaje bezy i poprawnie łączy je z kremami, owocami i dodatkami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje metody suszenia i zapiekania bezy w zależności od efektu końcowego.	Reguluje temperaturę i czas suszenia bezy, osiągając pożądaną teksturę (chrupiącą/zapieczoną/miękką).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje dbałość o estetykę, higienę i precyzję podczas pracy cukierniczej.	Zachowuje porządek i estetykę w trakcie przygotowania i prezentacji deseru.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Analizuje i ocenia swoje kompozycje smakowo-wizualne.	Dokonuje oceny balansu smaków i tekstur, proponując ulepszenia na podstawie degustacji.	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 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 różnorodnych rodzajów bez oraz ich kreatywnego wykorzystania w nowoczesnym cukiernictwie. Uczestnik opanuje techniki wypieku, suszenia i komponowania bezy z innymi komponentami oraz nauczy się tworzyć pełne desery bazujące na strukturze bezowej.

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 od A do Z wypieku jakim jest beza

- czym jest masa bezowa i jakie są jej rodzaje

- metody robienia bezy i sposób jej suszenia

2 Elementy smakowe do ciasta bezowego

- kiedy najlepiej nakładać krem na bezę

- kamienie bezowe jako rodzaj bezy i dekoracja

- monoporcja też może być bezą

- smakowe bezy

Wykonanie 4 deserów krok po kroku

1. Podwójnie zapiekana beza czekoladowo- pekanowa/karmel z herbatą Lapsang/krem mascarpone z

paloną czekoladą/karmelizowane orzechy pekan w marakuji/świeża marakuja

2. Tarta z bezą marakujową/bezikami z kokosem/Lemon Curd marakujowy/tatar z arbuza z melisą i

hibiskusem

3. Tort rokitnik z bezą włoską/sernik kokosowy/biszkopt migdałowy z nibsami czekoladowymi

4. Monoporcja bezowa /salsa ananas-pomarańcza-rozmaryn/ganache malibu/Matcha/cremeux jeżyna-yuzu/

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Rodzaje bezy - czekoladowa, marakujowa, włoska, kokosowa

2. Karmel z wędzoną herbatą, lemon curd, sernik, cremeux

3. Wypiek biszkoptu migdałowego

4. Wkładki smakowe- karmelizowane orzechy, tatar z arbuza, salsa ananasowa

5. 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 10h 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 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

Michał Wiśniewski

Obecnie pełni funkcję szefa cukierni w prestiżowym lokalu White Marlin w Gdańsku, gdzie odpowiada za tworzenie nowoczesnych, butikowych deserów i linii ciast klasy premium. Jego codzienna praca to połączenie pasji do cukiernictwa, innowacyjności i zarządzania zespołem cukierniczym.

W ciągu ostatnich 5 lat zrealizował dziesiątki szkoleń w Polsce i za granicą, koncentrując się na technikach współczesnego cukiernictwa: monoporcjach, technologiach żelujących, kremach, musach i dekoracjach nowej generacji. Od 9 lat pracuje jako konsultant technologiczny firmy Pastry Creation, a jego wiedza wspiera także młodych cukierników jako trener w kilku szkołach zawodowych i akademiach cukierniczych w Polsce.

Na przestrzeni ostatnich lat był wielokrotnie zapraszany do roli jurora i eksperta, m.in. w konkursach branżowych oraz jako prelegent podczas targów i wydarzeń cukierniczych. W latach 2020–2024 jeszcze silniej zaangażował się w popularyzację cukiernictwa nowoczesnego, prowadząc warsztaty tematyczne z zakresu pracy z ciastami warstwowymi, tortami piętrowymi, monoporcjami i deserami bezowymi.

Jest laureatem licznych konkursów branżowych, zarówno lokalnych, jak i ogólnopolskich. Chociaż zdobyte nagrody są dla niego powodem do dumy, to – jak sam podkreśla – największą satysfakcję czerpie z możliwości dzielenia się wiedzą, wymiany doświadczeń i tworzenia produktów, które zachwycają nie tylko wyglądem, ale i smakiem.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Warunki uczestnictwa

Pełnoletność

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.

Usługa jest zwolniona z podatku VAT na podstawie **Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień: § 3 ust. 1 pkt 14**

Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20/26

80-524 Gdańsk

woj. pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Sprzęt i produkty

Kontakt



MARTA RIETZ

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487