



Torty piętrowe/weselne - podstawy - szkolenie

Numer usługi 2026/05/04/184311/3535236

2 500,00 PLN brutto

2 032,52 PLN netto

113,64 PLN brutto/h

92,39 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

102 oceny

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 22:00 h

📅 05.07.2026 do 06.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczejOsoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczejPracownicy cukierni, kawiarni, gastronomiiPasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętnościUsługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do KarieryUsługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	04-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Torty Piętrowe – technologia, konstrukcja i dekoracja” PRZYGOTOWUJE do samodzielnego projektowania, stabilizowania i wykonywania wielopiętrowych tortów okolicznościowych, przy wykorzystaniu nowoczesnych technik

tynkowania, wzmacniania konstrukcji wspornikami oraz zaawansowanych metod dekoratorskich z użyciem izomaltu, papieru jadalnego i żywych kwiatów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje zastosowanie odpowiednich kremów, żelek, insertów i stabilizatorów w tortach piętrowych.	Charakteryzuje właściwości fizykochemiczne poszczególnych komponentów wykorzystywanych do budowy tortu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera rodzaj środka żelującego (pektyna, żelatyna, agar) do konkretnego rodzaju insertu owocowego lub musowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje tynków, barwników oraz wsporników stosowanych w tortach warstwowych.	Wymienia rodzaje tynków (np. na bazie masła, ganache, tynk mleczny)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Klasyfikuje barwniki pod kątem ich składu (tłuszczowe, wodne, w żelu) oraz przeznaczenia do konkretnych mas cukierniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje tort piętrowy z odpowiednim wzmocnieniem i dekoracją, stosując poznane techniki.	Przygotowuje stabilne warstwy tortu, zachowując odpowiednią strukturę biszkoptu i kremu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Składa minimum dwa piętra tortu, zapewniając centryczne ułożenie brył względem siebie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki tynkowania i pracy z masą cukrową, papierem jadalnym, isomaltem oraz barwnikami.	Wykonuje gładki tynk na torcie, uzyskując ostre krawędzie ("sharp edges") lub zamierzony efekt tekstury.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Aplikuje barwniki w celu uzyskania głębokich kolorów tynku, unikając jego napowietrzenia lub warzenia się.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje swoją pracę podczas realizacji złożonego projektu tortu piętrowego.	Opracowuje harmonogram działań, uwzględniając czasy stabilizacji poszczególnych pięter.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zarządza przestrzenią w chłodni, optymalizując ułożenie gotowych elementów i półproduktów.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Korzysta z informacji zwrotnej i dostosowuje techniki w celu poprawy efektu końcowego.	Analizuje błędy konstrukcyjne (np. osiadanie tortu, pękanie tynku)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Koryguje sposób nakładania dekoracji lub tynku na podstawie uwag trenera w czasie rzeczywistym.	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 „Torty Piętrowe – technologia, konstrukcja i dekoracja” **PRZYGOTOWUJE** do samodzielnego projektowania, stabilizowania i wykonywania wielopiętrowych tortów okolicznościowych, przy wykorzystaniu nowoczesnych technik tynkowania, wzmocnienia konstrukcji wspornikami oraz zaawansowanych metod dekoratorskich z użyciem izomaltu, papieru jadalnego i żywych kwiatów.

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 Tort piętrowy, czym jest i z czego się składa

- poznanie stabilnych kremów do tortów

- poznanie żelek, insertów i musów
- poznanie środków żelujących i stabilizujących
- ranty i foremki - do czego i kiedy używać

Tynkowanie tortu

- techniki tynkowania
- rodzaje tynków do tortów, ich wady i zalety
- barwienie tynku na ciemny kolor
- barwniki i ich rodzaje oraz do czego możemy dany użyć pod kątem składu i technologii

Składanie pięt i dekoracja

- rodzaje wsporników do tortów
- odpowiednie umieszczenie wsporników aby uzyskać stabilność konstrukcji
- Składanie tortu piętrowego
- wykonanie dekoracji
- żywe kwiaty na torcie jakich użyć, jak zamocować

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Kremy na bazie ganache
2. Mus owocowy
3. Mus na bazie orzechów, poznanie roślinnych produktów
4. Wykonanie żelek i praca na żelatynie
5. Wykonanie insertu - praca na pektynie
6. Wykonanie prażynek do tortów
7. Wykonanie tynku tynkowanie tortu
8. Rozmieszczenie i wbijanie wsporników
9. Składanie tortów piętrowych
10. Dekoracje: sugar scheet, isomalt, papier jadalny, papier wafłowy, malowanie ręczne, wydruk cukrowy, praca z masą cukrową
11. 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 5h teorii i 17h 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.

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: 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	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 032,52 PLN
Koszt osobogodziny brutto	113,64 PLN
Koszt osobogodziny netto	92,39 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

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

Telefon (+48) 508 194 487