



Ciasto parzone - szkolenie

Numer usługi 2026/05/04/184311/3535307

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

📅 14.09.2026 do 14.09.2026

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	13-09-2026
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 przygotowania nowoczesnych deserów opartych na cieście parzonym, w tym doboru odpowiednich technik produkcyjnych, struktur smakowych oraz estetycznego komponowania

monoporcji z wykorzystaniem zaawansowanych metod cukierniczych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Stosuje wiedzę dotyczącą technologii przygotowania ciasta parzonego oraz jego zastosowania w nowoczesnym cukiernictwie.</p> <p>Analizuje skład i funkcję komponentów monoporcji w kontekście ich tekstur i kompatybilności smakowej.</p>	<p>Rozróżnia techniki obróbki cieplnej i formowania ciasta parzonego w zależności od przeznaczenia deseru.</p> <p>Charakteryzuje zastosowanie poszczególnych struktur, takich jak kremy, galaretki, sosy i nadzienia w kompozycji deseru.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Wykonuje różnorodne formy ciasta parzonego (ekler, ptyś, Paris-Brest) przy użyciu technik ręcznych i narzędzi cukierniczych.</p> <p>Korzysta z nowoczesnych technik przygotowywania nadzień i kremów do monoporcji.</p>	<p>Dobiera odpowiedni sposób formowania ciasta parzonego do rodzaju deseru i planowanej estetyki.</p> <p>Przygotowuje minimum trzy rodzaje nadzień o różnych teksturach (krem, namelaka, konfitura) zgodnie z recepturą i technologią.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Współpracuje z zespołem w procesie tworzenia monoporcji w warunkach warsztatowych.</p> <p>Korzysta z informacji zwrotnej w celu doskonalenia swojej techniki i estetyki wykonania deserów.</p>	<p>Angażuje się w podział zadań i wspólne wykonanie elementów składowych deserów, zachowując zasady dobrej komunikacji.</p> <p>Ocenia swoje wykonanie na podstawie komentarzy prowadzącego i innych uczestników oraz wdraża wskazówki do kolejnych realizacji.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

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 przygotowania nowoczesnych deserów opartych na cieście parzonym, w tym doboru odpowiednich technik produkcyjnych, struktur smakowych oraz estetycznego komponowania monoporcji z wykorzystaniem zaawansowanych metod cukierniczych.

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 technologii ciasta parzonego

- czym jest ciasto parzone

- do czego możemy wykorzystać ciasto parzone

- formowanie ciasta parzonego

Wykonanie 5 kompozycji smakowych monoporcji krok po kroku

1.Ptyś egzotyczny

Krem malibu/patisier-mango/sos czerwona pomarańcza-mango

2.Ptyś karmelowy

Krem słony karmel/namelaka pekan/słony karmel z soją

3.Ekler malinowy

Cremeux malinowe/galaretka malina -yuzu/ganache waniliowy/kompresowane figi

4.Tartaletka z krakulinem

Pate a choux/krem mleczna czekolada-orzech/krem czekoladowy/kamień bezowy-pekan/

5.Paris Brest pistacja

Pate a choux pistacjowe/krem pistacjowy/pralina pistacjowa/konfitura z ananasa z estragonem/świeże

maliny

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Ciasto parzone, ptyś, ekler, paris brest

2. Nadzienia smakowe do deserów, sos, galaretka, kamień bezowy, konfitura, karmel sojowy
3. Musy i nadzienia, krem patissier, namelaka, ganache, pralina, kremy czekoladowe i orzechowe
4. 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 jest szefem cukierni White Marlin w Gdańsku, a swoją drogę zawodową rozwijał m.in. w hotelu Haffner w Sopocie. W ostatnich pięciu latach Michał aktywnie uczestniczył w licznych projektach i szkoleniach, które pozwoliły mu poszerzyć kompetencje technologiczne oraz doskonalić warsztat w nowoczesnych technologiach cukierniczych.

Przez ostatnie lata pełnił również rolę konsultanta technologicznego firmy Pastry Creation, gdzie dzielił się swoją wiedzą z szerokim gronem cukierników i szkół cukierniczych, skutecznie podnosząc poziom branży cukierniczej w Polsce. Jako trener i mentor współpracował z wieloma młodymi adeptami sztuki cukierniczej, wspierając ich rozwój i inspirując do sięgania po najwyższe standardy.

Jest laureatem licznych konkursów cukierniczych, jednak to pasja do cukiernictwa, możliwość poznawania nowych technologii, wymiana doświadczeń oraz satysfakcja konsumentów stanowią dla niego najważniejsze wartości. Michał czerpie inspiracje głównie z kuchni hiszpańskiej i francuskiej, ale aktywnie śledzi światowe trendy i dzieła znakomitych cukierników z całego świata, w tym także z Polski, z którymi pozostaje w stałym kontakcie i współpracy.

Posiada kwalifikacje i doświadczenie zawodowe nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą rozpoczęcia realizacji usługi rozwojowej, posiada co najmniej 120-godzinne doświadczenie w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce dla osób dorosłych w dwóch ostatnich latach (24 miesiącach) wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia

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.

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**

Każdy uczestnik pracuje na indywidualnym, w pełni wyposażonym stanowisku.

Organizator zapewnia wszystkie niezbędne produkty, sprzęt i akcesoria kuchenne.

Zajęcia odbywają się w profesjonalnej pracowni kulinarnej, spełniającej wymagane standardy higieny i bezpieczeństwa.

Liczebność grupy jest ograniczona, aby zapewnić komfort pracy i indywidualne podejście trenera.

Uczestnicy otrzymują materiały szkoleniowe oraz przepisy wykorzystywane podczas zajęć.

Pełnoletność

Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20/26
80-524 Gdańsk
woj. pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MARTA RIETZ

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487