



## Słodki stół desery + organizacja - szkolenie

Numer usługi 2026/05/04/184311/3535332

1 900,00 PLN brutto  
 1 544,72 PLN netto  
 146,15 PLN brutto/h  
 118,82 PLN netto/h  
 214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

102 oceny

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 13:00 h

📅 01.08.2026 do 01.08.2026

## 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> <li>usługa rozwojowa jest adresowana również do Uczestników projektu „Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe”</li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	31-07-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	13
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego planowania, przygotowywania i organizowania słodkiego stołu, obejmującego dobór deserów, ich wykonanie oraz estetyczną aranżację. Uczestnik będzie potrafił zarządzać logistyką i komunikacją z klientem, aby zapewnić kompleksową i profesjonalną realizację usługi.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje wiedzę na temat składników i technologii wykorzystywanych w produkcji deserów na słodki stół	Wykorzystuje informacje o rodzajach kremów, ciast i polew podczas przygotowywania deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje zasady komponowania słodkiego stołu pod kątem gramatury i różnorodności deserów	Wyjaśnia zasady doboru deserów i ich ilości do różnych typów wydarzeń i klientów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje kompleksowe desery zgodnie z technologią cukierniczą dostosowaną do słodkiego stołu	Przygotowuje poprawnie co najmniej 5 różnych deserów używając różnych technik i składników.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje i dekoruje słodki stół zgodnie z wymaganiami tematycznymi i logistycznymi klienta	Układa i dekoruje słodki stół tak, aby odpowiadał ustalonym kolorom i tematyce wydarzenia	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z umiejętności komunikacji i negocjacji podczas kontaktu z klientem i personelem obsługującym wydarzenie	Prowadzi efektywną i uprzejmą wymianę informacji, dbając o jasność ustaleń i zadowolenie klienta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady współpracy zespołowej podczas przygotowania i realizacji słodkiego stołu	Koordynuje zadania z zespołem, uwzględniając czas, role i odpowiedzialności poszczególnych osób.	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 wyrażnie 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 planowania, przygotowywania i organizowania słodkiego stołu, obejmującego dobór deserów, ich wykonanie oraz estetyczną aranżację. Uczestnik będzie potrafił zarządzać logistyką i komunikacją z klientem, aby zapewnić kompleksową i profesjonalną realizację usługi.

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 usługi słodkiego stołu

- czym jest usługa słodkiego stołu

- jakie desery i jaka ich gramatura powinna znajdować się na słodkim stole

2 Dekoracja i organizacja

- dobór kolorów do tematu słodkiego stołu

- pakowanie i logistyka wyjazdu

- umowa z klientem, co powinna zawierać

- kontakt z salą, na co uważać i czego dopilnować

Wykonanie 8 deserów krok po kroku

1. profiterolki z kremem chantilly i pistacjowym ganache

2. lody musowe z brownie i żelką jeżynową

3. niezawodne, wilgotne muffinki cytrynowe z malinami i czekoladą rubinową

4. klasyczna beza mango-marakuja

5. Tartaletka z financierem orzechowym, porzeczką i kremem namelaka

6. Wilgotne donuty maślankowe, kakowe z liofilizowanymi owocami

7. Monoporcja brownie z karmelowym musem

8. Monoporcja na słonym serku o smaku malina/brzoskwinia

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Kremy cukiernicze, Chantilly, namelaka, musy, curdy

2. Ciasto kruche, ciasto ucierane, ciasto maślankowe, ciasto parzone, financier, brownie

3. Karmel, insert

4. Zamsz i dekoracje cukrowe
5. Omówienie logistyki pracy, pakowania i transportu
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 4h teorii i 9h 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	1 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 544,72 PLN
Koszt osobogodziny brutto	146,15 PLN
Koszt osobogodziny netto	118,82 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

### 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.
- Zawarto umowę z WUP w Szczecinie na świadczenie usług rozwojowych z wykorzystaniem elektronicznych bonów szkoleniowych w ramach projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe

## 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