



Ciasto drożdżowe i półfrancuskie - szkolenie

Numer usługi 2026/05/04/184311/3535341

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

📅 03.08.2026 do 03.08.2026

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	02-08-2026
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 oraz obróbki ciast drożdżowych i półfrancuskich, w tym doboru odpowiednich technik fermentacji, laminacji i wypieku. Uczestnik zdobywa wiedzę i umiejętności

umożliwiający tworzenie profesjonalnych wypieków z wykorzystaniem różnych typów form oraz nadzień.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia technologie przygotowania ciasta drożdżowego i półfrancuskiego	Wyjaśnia różnice w składzie, strukturze i metodzie przygotowania obu typów ciast.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje właściwości form do pieczenia – metalowych i papierowych	Wskazuje zastosowanie konkretnych form do różnych rodzajów wypieków.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje proces laminacji przy przygotowaniu ciasta półfrancuskiego	Wykonuje prawidłową laminację masła w cieście z zachowaniem odpowiedniej temperatury i techniki składania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera i wykonuje różne formy wypieków (croissant, pain au chocolat, brioche, bułki mleczone itp.)	Formuje wypieki zgodnie z zasadami kształtowania i garowania danego rodzaju ciasta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje swoją pracę w zespole w sposób efektywny i higieniczny	Przestrzega zasad współpracy i higieny pracy w trakcie wykonywania wypieków.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Reaguje na pojawiające się trudności w procesie wypieku	Konsultuje błędy technologiczne (np. niewłaściwe garowanie) i proponuje korekty.	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 przygotowania oraz obróbki ciast drożdżowych i półfrancuskich, w tym doboru odpowiednich technik fermentacji, laminacji i wypieku. Uczestnik zdobywa wiedzę i umiejętności umożliwiające tworzenie profesjonalnych wypieków z wykorzystaniem różnych typów form oraz nadzień.

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 butikowych ciasteczek/monodeserów

- monoporcja czym jest ciastko w polewie lustrzanej i polewie twardej

- deser w słoiku jako forma monoporcji

- karmel jak go zrobić i jak stabilizować tłuszczem

- jak z klasycznego kremu wyjść na kilka innych receptur

2. Technologia cukiernictwa

- czym jest polewa lustrzana i twarda

- środki żelujące jakie i do czego użyć

- musy/cremeux różnica w konsystencji

- klasyczne kremy cukiernicze, jak jeden wychodzi z drugiego

Wykonanie 5 kompozycji ciast krok po kroku

1. Pomarańcza – wanilia - dacquoise pomarańczowy/konitura pomarańczowa/krem budyniowy

pomarańczowy/ mus pomarańcza/wanilia/ganache

2. Czekolada – rum- dacquoise kakaowy/krem czekolada-rum/mus czekoladowy/glazura kakaowa

3. Owoce leśne – biała czekolada - ciastko kruche malinowe/konfitura owoce leśne/cremeux owoce

leśne/mus biała czekolada/polewa twarda

4. Mango – limonka- genoise/curd limonka/mus mango-limonka/glazura mango/ka dekoracyjna

5. Paris brest - ciasto parzone/słony karmel/krem słony karmel. Polewa twarda/krem chantilly

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. krem i mus czekoladowy

2. curd limonka, mus mango-limonka i glazura mango

3. kruche ciastko malinowe, konfitura, cremeux owoce leśne

4. mus z białej czekolady, polewa twarda

5. mus pomarańczowy, krem budyniowy

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 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.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko gdzie wykonuje zadania praktyczne.

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

Oleksandr Khrystiuk

Moja gastronomiczna droga rozpoczęła się już w dzieciństwie – inspiracją był starszy brat, którego praca zawodowa w kuchni od razu przyciągnęła moją uwagę. Zdecydowanie i świadomie obrałem kulinarną ścieżkę, a wiedzę czerpałem zarówno z książek, jak i z licznych szkoleń oraz spotkań branżowych. Ukończyłem studia wyższe z zakresu technologii żywienia oraz dietetyki, co pozwala mi dziś lepiej rozumieć procesy technologiczne, właściwości produktów oraz ich wpływ na zdrowie i smak.

Od ponad 10 lat związany jestem z cukiernictwem – pasją, która stała się moim zawodem i codziennym źródłem satysfakcji. Miałem okazję zdobywać doświadczenie w najlepszych cukierniach i hotelach Kijowa oraz Trójmiasta, współpracując z wyjątkowymi zespołami i cenionymi szefami kuchni. Pracowałem m.in. w Fairmont Kyiv, Hilton Gdańsk, Radisson Sopot, a także w jednej z najbardziej rozpoznawalnych autorskich cukierni w Polsce – UMAM.

W ostatnich latach pełniłem funkcję Chefa Cukierni w hotelu Radisson w Sopotcie, gdzie odpowiadałem za tworzenie nowoczesnych deserów oraz wdrażanie autorskich koncepcji cukierniczych. Obecnie jestem zastępcą Chefa cukierni w Kaiser Patisserie, gdzie łączę doświadczenie technologiczne z artystyczną stroną cukiernictwa.

Szczególną przyjemność sprawia mi praca z teksturą i strukturą wypieków, tworzenie warstwowych tortów, musów, pieczywa oraz nowoczesnych monoporcji. Pasjonuję się nowymi smakami i nieustannie szukam połączeń, które zaskoczą gości zarówno estetyką, jak i głębią

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Warunki uczestnictwa

Jedynym wymogiem względem uczestników biorących udział w usłudze jest 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 będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

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

Uczestnik aby zaliczyć szkolenie musi potwierdzić obecność na na 80%-100%- (w zależności od wymogów operatora) czasu trwania szkolenia, własnoręcznym podpisem na liście obecności i zaliczyć walidację.

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