



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

123 oceny

Warsztaty Nowoczesnego Cukiernictwa: Od Tortów po Makaroniki - szkolenie

Numer usługi 2026/06/19/184311/3636751

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 48:00 h

📅 08.08.2026 do 21.09.2026

7 084,80 PLN brutto

5 760,00 PLN netto

147,60 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• 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. • Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	25-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego projektowania, przygotowywania i wykańczania nowoczesnych wyrobów cukierniczych w oparciu o zaawansowane techniki, łącząc klasyczne rzemiosło z nowoczesnym cukiernictwem wegańskim i butikowym.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia i klasyfikuje techniki obróbki cieplnej oraz przygotowania mas bezowych, parzonych i wegańskich.	Wyjaśnia proces krystalizacji czekolady, roli glutenu i jaj oraz właściwości roślinnych zamienników w cukiernictwie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje komponenty smakowe i technologiczne w monoporcjach i tortach.	Dobiera odpowiednie środki żelujące (pektyna NH, żelatyna, agar) i tekstury do konkretnych deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Analizuje skład i funkcję komponentów w kontekście tekstur i kompatybilności.	Opisuje właściwości bezy francuskiej, włoskiej oraz różnice między recepturami klasycznymi a wegańskimi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje różnorodne formy deserów (makaroniki, eklery, monoporcje, torty) technikami ręcznymi.	Aplikuje polewy lustrzane, zamsz i dekoracje bez pęcherzyków powietrza, dbając o estetykę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje metody suszenia, wypieku i stabilizacji w zależności od efektu końcowego.	Reguluje temperaturę i czas pracy tak, aby osiągnąć pożądaną teksturę (chrupiącą, miękką, stabilną).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje zaawansowane nadzienia, ganache i bazy wegańskie.	Tworzy wielowarstwowe kompozycje, zachowując czystość smaków i separację tekstur.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole w procesie tworzenia wyrobów w warunkach warsztatowych.	Angażuje się w podział zadań i wykazuje dbałość o komunikację z grupą.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przejawia kreatywność w opracowywaniu własnych receptur i modyfikacji klasyków.	Dokonuje oceny balansu smaków i tekstur, proponując ulepszenia po degustacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje dbałość o estetykę, higienę i precyzję pracy cukierniczej.	Utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie ze standardami bezpieczeństwa.	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 projektowania, przygotowywania i wykańczania nowoczesnych wyrobów cukierniczych w oparciu o zaawansowane techniki, łącząc klasyczne rzemiosło z nowoczesnym cukiernictwem wegańskim i butikowym.

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:

Wegańskie torty, desery i ciasta - Bazy i komponenty

- Roślinna technologia: zamienniki jaj, nabiału i żelatyny; dobór surowców funkcjonalnych.
- Bazy: przygotowanie biszkoptów wegańskich o strukturze porowatej.
- Spody: wykonywanie kruchych spodów bezglutenowych i bez masła zwierzęcego
- Musy roślinne: techniki stabilizacji musów owocowych i orzechowych przy użyciu agaru i pektyny NH.

Wegańskie torty, desery i ciasta – Konstrukcja i wykończenie

- Projektowanie tortów: techniki budowania stabilnych konstrukcji piętrowych.
- Nadzienia: przygotowanie wielowarstwowych konfitur i ganache roślinnych o różnej teksturze.
- Tynkowanie: techniki gładkiego wykańczania tortów wegańskich.
- Wykończenia: techniki zamszu, polew lustrzanych i nowoczesnych dekoracji artystycznych.

Monodesery (Nowoczesne Monoporcje)

- Architektura deseru: balans tekstur (chrupiąca baza, miękki insert, lekki mus).
- Przygotowanie: żelowanie, krystalizacja czekolady, tworzenie baz smakowych.
- Montaż: praca z formami silikonowymi, technika „insertu” i mrożenie szokowe.
- Butikowe wykończenie: glazury lustrzane, praca z aerografem i dekoracje strukturalne.

Ciasto parzone w nowoczesnym wydaniu

- Fizykochemia: skrobia, gluten i parowanie wody – klucz do objętości.
- Formowanie: ekler, ptyś, Paris-Brest; techniki uzyskiwania powtarzalnych kształtów.
- Kremy: namelaka, crème patissière i Chantilly – techniki napowietrzania.
- Komponowanie: łączenie ciasta parzonego z nowoczesnymi glazurami i dekoracjami.

Makaroniki:

- Technologia produkcji: porównanie metody francuskiej i włoskiej; rola precyzji w odważaniu składników.
- Makaronik wegański: zastosowanie aquafaby i innych zamienników białka; technika suszenia i wypieku w warunkach profesjonalnych.
- Ganache i nadzienia: tworzenie stabilnych emulsji; łączenie smaków w butikowych nadzieniach.
- Kontrola jakości: analiza struktury „stopki”, idealnej gładkości skorupki oraz proces dojrzewania makaroników.

Beza po mistrzowsku

- Teoria bezy: francuska, włoska, szwajcarska – dobór do zastosowań.
- Suszenie: kontrola wilgotności i temperatury w procesie stabilizacji bez białka.
- Kompozycje: beza w deserach monoporcjowych i torcikach bezowych.
- Balans: łączenie słodczy z kwasowością owoców i techniki dekoracji strukturalnej.

Walidacja efektów

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

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

Szkolenie ma charakter praktyczny i odbywa się w profesjonalnie wyposażonej pracowni cukierniczej.

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: 43

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 43 Roślinna technologia: zamienniki jaj, nabiału i żelatyny; dobór surowców funkcjonalnych.	Zajęcia	MARTA RIETZ	08-08-2026	09:00	10:45	01:45
2 z 43 -	Przerwa	-	08-08-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 43 Bazy: przygotowanie biskoptów wegańskich o strukturze porowatej	Zajęcia	MARTA RIETZ	08-08-2026	11:00	13:00	02:00
4 z 43 -	Przerwa	-	08-08-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 43 Spody: wykonywanie kruchych spodów bezglutenowych i bez masła zwierzęcego.	Zajęcia	MARTA RIETZ	08-08-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 43 -	Przerwa	-	08-08-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 43 Musy roślinne: techniki stabilizacji musów owocowych i orzechowych przy użyciu agaru i pektyny NH	Zajęcia	MARTA RIETZ	08-08-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 43 Projektowanie tortów: techniki budowania stabilnych konstrukcji piętrowych.	Zajęcia	MARTA RIETZ	09-08-2026	09:00	10:45	01:45
9 z 43 -	Przerwa	-	09-08-2026	10:45	11:00	00:15
10 z 43 Nadzienia: przygotowanie wielowarstwowych konfitur i ganache roślinnych o różnej strukturze.	Zajęcia	MARTA RIETZ	09-08-2026	11:00	13:00	02:00
11 z 43 -	Przerwa	-	09-08-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 43 Tynkowanie: techniki gładkiego wykańczania tortów wegańskich.	Zajęcia	MARTA RIETZ	09-08-2026	13:30	15:15	01:45
13 z 43 -	Przerwa	-	09-08-2026	15:15	15:30	00:15
14 z 43 Wykończenia: techniki zamszu, polew lustrzanych i nowoczesnych dekoracji artystycznych	Zajęcia	MARTA RIETZ	09-08-2026	15:30	17:00	01:30
15 z 43 Architektura deseru: balans tekstur (chrupiąca baza, miękki insert, lekki mus).	Zajęcia	Krzysztof Ilnicki	07-09-2026	09:00	10:45	01:45
16 z 43 -	Przerwa	-	07-09-2026	10:45	11:00	00:15
17 z 43 Przygotowanie: żelowanie, krystalizacja czekolady, tworzenie baz smakowych.	Zajęcia	Krzysztof Ilnicki	07-09-2026	11:00	13:00	02:00
18 z 43 -	Przerwa	-	07-09-2026	13:00	13:30	00:30
19 z 43 Montaż: praca z formami silikonowymi, technika „insertu” i mrożenie szokowe.	Zajęcia	Krzysztof Ilnicki	07-09-2026	13:30	15:15	01:45
20 z 43 -	Przerwa	-	07-09-2026	15:15	15:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 43 Butikowe wykończenie: glazury lustrzane, praca z aerografem i dekoracje strukturalne.	Zajęcia	Krzysztof Ilnicki	07-09-2026	15:30	17:00	01:30
22 z 43 Fizykochemia: skrobia, gluten i parowanie wody – klucz do objętości.	Zajęcia	Oleksander Khrystiuk	14-09-2026	09:00	10:45	01:45
23 z 43 -	Przerwa	-	14-09-2026	10:45	11:00	00:15
24 z 43 Formowanie: ekler, ptyś, Paris-Brest; techniki uzyskiwania powtarzalnych kształtów.	Zajęcia	Oleksander Khrystiuk	14-09-2026	11:00	13:00	02:00
25 z 43 -	Przerwa	-	14-09-2026	13:00	13:30	00:30
26 z 43 Kremy: namelaka, crème patissière i Chantilly – techniki napowietrzania	Zajęcia	Oleksander Khrystiuk	14-09-2026	13:30	15:15	01:45
27 z 43 -	Przerwa	-	14-09-2026	15:15	15:30	00:15
28 z 43 Komponowanie: łączenie ciasta parzonego z nowoczesnym i glazurami i dekoracjami.	Zajęcia	Oleksander Khrystiuk	14-09-2026	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
29 z 43 Technologia produkcji: porównanie metody francuskiej i włoskiej; precyzja odważania składników.	Zajęcia	Magdalena Adamska	19-09-2026	09:00	10:45	01:45
30 z 43 -	Przerwa	-	19-09-2026	10:45	11:00	00:15
31 z 43 Makaronik wegański: zastosowanie aquafaby; technika suszenia i wypieku.	Zajęcia	Magdalena Adamska	19-09-2026	11:00	13:00	02:00
32 z 43 -	Przerwa	-	19-09-2026	13:00	13:30	00:30
33 z 43 Ganache i nadzienia: tworzenie stabilnych emulsji i łączenie smaków.	Zajęcia	Magdalena Adamska	19-09-2026	13:30	15:15	01:45
34 z 43 -	Przerwa	-	19-09-2026	15:15	15:30	00:15
35 z 43 Kontrola jakości: analiza struktury	Zajęcia	Magdalena Adamska	19-09-2026	15:30	17:00	01:30
36 z 43 Teoria bezy: francuska, włoska, szwajcarska – dobór do zastosowań.	Zajęcia	Patryk Szczepański	21-09-2026	09:00	10:45	01:45
37 z 43 -	Przerwa	-	21-09-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
38 z 43 Suszenie: kontrola wilgotności i temperatury w procesie stabilizacji bez białka.	Zajęcia	Patryk Szczepański	21-09-2026	11:00	13:00	02:00
39 z 43 -	Przerwa	-	21-09-2026	13:00	13:30	00:30
40 z 43 Kompozycje: beza w deserach monoporcjowych i torcikach bezowych.	Zajęcia	Patryk Szczepański	21-09-2026	13:30	15:15	01:45
41 z 43 -	Przerwa	-	21-09-2026	15:15	15:30	00:15
42 z 43 Balans: łączenie słodczy z kwasowością owoców i techniki dekoracji strukturalnej.	Zajęcia	Patryk Szczepański	21-09-2026	15:30	16:30	01:00
43 z 43 -	Walidacja	-	21-09-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	48:00
w tym suma godzin zajęć	41:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	56:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeżeli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 084,80 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 760,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,60 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	48:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 5



1 z 5

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.



2 z 5

Magdalena Adamska

Od wielu lat związana z branżą gastronomiczną, zdobywała doświadczenie pracując w licznych renomowanych poznańskich hotelach i restauracjach. W ostatnich latach skoncentrowała się wyłącznie na cukiernictwie, które stało się jej pasją i specjalizacją. W 2022 roku, wraz z Kamilem Szulcem, zdobyła Mistrzostwo Polski w przygotowywaniu deseru talerzowego, a w 2023 roku zajęła pierwsze miejsce w prestiżowym konkursie Debic Pastry Cup, potwierdzając swoją pozycję w czołówce polskich cukierników. Aktywnie uczestniczy w licznych szkoleniach branżowych, nieustannie podnosząc swoje kwalifikacje i śledząc najnowsze trendy w cukiernictwie. Obecnie pełni funkcję sous chefa w Kaiser Patisserie – jednej z najszybciej rozwijających się cukierni w Polsce, gdzie miała zaszczyt współtworzyć markę od samego początku, co jest dla niej powodem dużej dumy. Prowadzi również własne szkolenia cukiernicze, przekazując wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu zaawansowanych technik, w tym pracy z makaronikami. Podczas zajęć szczegółowo rozkłada je na czynniki pierwsze, tak aby uczestnicy mogli zdobyć pewność i swobodę w ich przygotowywaniu przy każdym kolejnym podejściu. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności



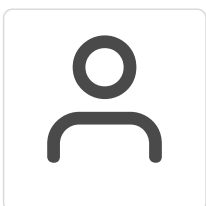
3 z 5

Patryk Szczepański

Doświadczenie zdobywałem w zróżnicowanych zakładach pracy – od kawiarni i hoteli po centrum szkoleniowe. Moja droga zawodowa rozpoczęła się w Hotelu Haffner w Sopocie pod okiem Michała Wiśniewskiego, który zaaszczepił we mnie potrzebę ciągłego rozwoju oraz pogłębiania wiedzy cukierniczej. Kluczowym momentem było objęcie stanowiska szefa cukierni w Hotelu Hilton w Gdańsku, gdzie miałem możliwość pracy w środowisku fine dining i wykorzystania wszystkich zdobytych dotąd umiejętności.

Napędzany pasją, nieustannie rozwijałem się zawodowo – czytając literaturę branżową, eksperymentując oraz uczestnicząc w specjalistycznych szkoleniach. Przełomem było dla mnie objęcie stanowiska doradcy technologicznego w Akademii Czekolady przy firmie Barry Callebaut w Łodzi. Tam szkoliłem innych cukierników, jak i sam czerpałem wiedzę od wybitnych specjalistów z Polski i zagranicy.

W ciągu ostatnich 5 lat moje doświadczenie zawodowe wzbogaciła działalność pod marką Pure Sugar, w ramach której prowadziłem konsultacje technologiczne, szkolenia oraz projekty wdrożeniowe dla pracowni cukierniczych, restauracji i hoteli. Prowadziłem również liczne szkolenia z zakresu nowoczesnych technik cukierniczych, technologii monoporcji, pracy z czekoladą, musami, wegańskimi zamiennikami i dekoracją tortów. Tworzyłem receptury oraz procedury produkcyjne na zamówienie, uwzględniając wymagania współczesnej gastronomii i dietetyki.



4 z 5

Oleksander 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 Sopocie, 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



5 z 5

Krzysztof Ilnicki

Wybitny mistrz polskiej sceny cukierniczej, absolwent Thames Valley University w Londynie na kierunku Międzynarodowych Sztuk Kulinarnych. Jako pierwszy Polak został uhonorowany prestiżowym tytułem Prix au Chef Patissier przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną AIG. W ostatnich latach, w 2018 i 2022 roku, pełnił rolę jurora na mistrzostwach świata World Chocolate Masters w Paryżu – największym i najbardziej prestiżowym wydarzeniu branżowym na świecie. Od 2022 roku jest właścicielem autorskiej cukierni UMAM w Gdańsku, która szybko zdobywa uznanie za innowacyjne podejście do cukiernictwa i najwyższą jakość produktów.

Krzysztof jest również rozpoznawalną postacią medialną – wielokrotnie występował w telewizji, m.in. jako juror we wszystkich sześciu edycjach programu Bake-Off – Ale ciacho oraz jako gościnny juror i prowadzący masterclass w programie Masterchef TVN. Od 2022 roku prowadzi autorski kanał na YouTube o tematyce lifestylowo-cukierniczej, aktywnie rozwijając także swoje profile na Facebooku i Instagramie, gdzie dzieli się swoją wiedzą i pasją z szeroką publicznością.

Jego doświadczenie i osiągnięcia z ostatnich pięciu lat świadczą o jego pozycji jako jednego z czołowych ekspertów cukiernictwa w Polsce, a także inspirują uczestników szkoleń do zdobywania nowych umiejętności i rozwijania kreatywności w tej dziedzinie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy z przepisami/receptury

fartuch

Produkty do wykonywania ćwiczeń praktycznych

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 Wojewódzki Urząd Pracy w Szczecinie na świadczenie usług rozwojowych z wykorzystaniem elektronicznych bonów szkoleniowych w ramach projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe”.
- Uczestnicy muszą być obecni na minimum 80% czasu trwania usługi, potwierdzając obecność podpisem na liście obecności.
- 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

Szkolenie będzie realizowane metodami interaktywnymi i aktywizującymi, rozumianymi jako metody umożliwiające uczenie się w oparciu o doświadczenie i pozwalające uczestnikom na ćwiczenie umiejętności

Adres

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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



MARTA RIETZ

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487