



Kompleksowy kurs nowoczesnego cukiernictwa: od podstaw do słodkiego stołu i tortów artystycznych

Numer usługi 2026/07/03/184311/3668108

5 904,00 PLN brutto
4 800,00 PLN netto
147,60 PLN brutto/h
120,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

122 oceny

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 40:00 h

📅 13.07.2026 do 17.08.2026

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.Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-07-2026
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 wykonywania zaawansowanych wyrobów cukierniczych, w tym nowoczesnych monoporcji, tortów tynkowanych, różnorodnych technologicznie serników oraz kompleksowego planowania, przygotowania i aranżacji tematycznego słodkiego stołu

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje ciast, mas serowych oraz komponentów napowietrzanych stosowanych w cukiernictwie.	Charakteryzuje różnice technologiczne między ciastem kruchym, parzonym, biszkoptem a masą na sernik baskijski.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Analizuje wpływ temperatury i środków żelujących na strukturę musów, kremów oraz polew.	Dobiera odpowiedni stabilizator i temperaturę pracy do uzyskania idealnej polewy lustrzanej lub zamszu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Identyfikuje zasady logistyki, wyceny oraz kompozycji menu na słodki stół dla klientów.	Wyjaśnia kryteria obliczania gramatury deserów na osobę oraz konstrukcję bezpiecznej umowy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje krok po kroku różnorodne bazy i wkłady smakowe zgodnie z recepturami.	Przygotowuje stabilne żelki, chrupki, curdy owocowe, inserty oraz bazy dacquoise i brownie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki tynkowania, stabilizacji konstrukcji oraz dekorowania tortów i monoporcji.	Tynkuje samodzielnie tort biszkoptowy zachowując ostre krawędzie oraz obla gładko monoporcję glazurą.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy nowoczesne serniki z wykorzystaniem zróżnicowanych technik wypieku.	Wypieka sernik w kąpeli wodnej z parą, sernik baskijski oraz sernik klasyczny bez pęknięć.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje samodzielne stanowisko pracy cukiernika z uwzględnieniem czasu i ergonomii.	Utrzymuje porządek podczas pracy i planuje kolejność etapów technologicznych deseru.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole produkcyjnym podczas przygotowywania złożonych projektów deserowych.	Koordynuje podział zadań i wymianę surowców w trakcie aranżacji słodkiego stołu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Analizuje i ocenia jakość wizualną oraz sensoryczną wykonanych wyrobów finalnych.	Wskazuje mocne strony oraz potencjalne błędy technologiczne we własnym produkcie.	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 wykonywania zaawansowanych wyrobów cukierniczych, w tym nowoczesnych monoporcji, tortów tynkowanych, różnorodnych technologicznie serników oraz kompleksowego planowania, przygotowania i aranżacji tematycznego słodkiego stołu. 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:

Monodesery 2.0 i nowoczesne techniki glazurowania

- Architektura monoporcji – struktura warstwowa deserów butikowych, różnice między musami a cremeux.
- Tworzenie wkładów i musów – produkcja napowietrzanych musów (czekoladowy, mango-limonka) oraz karmelu stabilizowanego tłuszczem.
- Glazurowanie i polewy – technologia polewy lustrzanej (glazury) oraz polewy twardej; zasady pracy z temperaturą.
- Wykończenie monoporcji – oblewanie zamrożonych form, praca z zamszem cukierniczym, technika Paris-Brest.

Solidne podstawy cukiernictwa i ciasta bazowe

- Wprowadzenie do technologii ciast – technologia ciasta parzonego, kruchego, bretońskiego oraz financierek.
- Podstawowe kremy i nadzienia – przygotowanie kremu Chantilly, namelaki, cremeux oraz konfitur owocowych.
- Praca z teksturą i wypiekiem – techniki poprawnego wałkowania, formowania i wypieku korpusów oraz financierek.
- Składanie deserów podstawowych – montaż ptysiów (choux), tart z owocami oraz bretonów z kremem pistacjowym

Organizacja słodkiego stołu i logistyka

- Logistyka i biznes – kalkulacja ilości deserów, dobór kolorystyki, umowa z klientem i współpraca z salą weselną.
- Desery bankietowe szybkiego montażu – produkcja mini-muffinek, donutów maślankowych, bezików oraz lizerów w słoiczkach.
- Aranżacja i ekspozycja – zasady doboru naczyń, poziomów, dekoracji z masy cukrowej oraz kompozycji na żywo.
- Prezentacja – ocena sensoryczna całości, omówienie błędów i uroczyste wręczenie certyfikatów

Technologia wypieku nowoczesnych serników

- Surowce i techniki mieszania mas – dobór twarogów, tłuszczów i spoiw; wpływ napowietrzenia na strukturę sernika.
- Serniki pieczone i baskijskie – przygotowanie i wypiek sernika Kolendra/Marakuja oraz baskijskich (Lotus, Gorgonzola).
- Kąpiel wodna i stabilizacja – technika pieczenia w kąpeli wodnej z parą (Sernik Waniliowy z malinami) oraz chłodzenia mas.
- Wykończenie serników – przygotowanie ganache, kremu Dulce de Leche oraz dekorowanie wypieków przed podaniem.

Architektura i projektowanie tortów od podstaw

- Biskupki i stabilność konstrukcji – technologia wypieku biskupków tłuszczowych i bez tłuszczu, zasady doboru rantów.
- Komponenty tortowe – produkcja stabilnych kremów na bazie czekolady i mascarpone, żelek i chrupków owocowych/migdałowych.
- Składanie i tynkowanie tortu – prawidłowe nasączenie, składanie warstw w rancie, techniki tynkowania z ostrym rantem.
- Dekoracje tortowe i wycena – praca z barwnikami, mini bezami, bezpieczne stosowanie kwiatów jadalnych oraz kalkulacja kosztów.

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: 36

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">1 z 36</div> Architektura monoporcji – struktura warstwowa deserów butikowych, różnice między musami a cremeux.	Zajęcia	Krzysztof Ilnicki	13-07-2026	09:00	10:45	01:45
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">2 z 36</div> -	Przerwa	-	13-07-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>3 z 36</p> <p>Tworzenie wklądów i musów – produkcja na powietrzanyc h musów (cze koladowy, mango-limonka) oraz karmelu stabilizowanego tłu szcem.</p>	Zajęcia	Krzysztof Ilnicki	13-07-2026	11:00	13:00	02:00
<p>4 z 36 -</p>	Przerwa	-	13-07-2026	13:00	13:30	00:30
<p>5 z 36</p> <p>Glazurowanie i polewy – technologia polewy lustrzanej (glazury) oraz polewy twardej; zasady pracy z temperaturą.</p>	Zajęcia	Krzysztof Ilnicki	13-07-2026	13:30	15:15	01:45
<p>6 z 36 -</p>	Przerwa	-	13-07-2026	15:15	15:30	00:15
<p>7 z 36</p> <p>Wykończenie monoporcji – oblewanie zamrożonych form, praca z maszem cukier niczym, technika Paris-Brest.</p>	Zajęcia	Krzysztof Ilnicki	13-07-2026	15:30	17:00	01:30
<p>8 z 36</p> <p>Wprowadzenie do technologii ciast – technologia ciasta parzonego, kruchego, bretońskiego oraz financier ek.</p>	Zajęcia	Magdalena Adamska	25-07-2026	09:00	10:45	01:45
<p>9 z 36 -</p>	Przerwa	-	25-07-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 36 Podstawowe kremy i nadzienia – przygotowanie kremu Chantilly, namelaki, cremeux oraz konfitur owocowych.	Zajęcia	Magdalena Adamska	25-07-2026	11:00	13:00	02:00
11 z 36 -	Przerwa	-	25-07-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 36 Praca z teksturą i wypiekami – techniki poprawnego wałkowania, formowania i wypieku korpusów oraz financierek.	Zajęcia	Magdalena Adamska	25-07-2026	13:30	15:15	01:45
13 z 36 -	Przerwa	-	25-07-2026	15:15	15:30	00:15
14 z 36 Składanie deserów podstawowych – montaż ptysiów (choux), tart z owocami oraz bretonów z kremem pistacjowym	Zajęcia	Magdalena Adamska	25-07-2026	15:30	17:00	01:30
15 z 36 Logistyka i biznes – kalkulacja ilości deserów, dobór kolorystyki, umowa z klientem i współpraca z salą weselną.	Zajęcia	MARTA RIETZ	01-08-2026	09:00	10:45	01:45
16 z 36 -	Przerwa	-	01-08-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 36 Desery bankietowe szybkiego montażu – produkcja mini-muffinek, donutów maślane, bezików oraz lizerów w słoiczkach.	Zajęcia	MARTA RIETZ	01-08-2026	11:00	13:00	02:00
18 z 36 -	Przerwa	-	01-08-2026	13:00	13:30	00:30
19 z 36 Aranżacja i ekspozycja – zasady doboru naczyń, poziomów, dekoracji z masy cukrowej oraz kompozycji na żywo.	Zajęcia	MARTA RIETZ	01-08-2026	13:30	15:15	01:45
20 z 36 -	Przerwa	-	01-08-2026	15:15	15:30	00:15
21 z 36 Prezentacja – ocena sensoryczna całości, omówienie błędów i uroczyste wręczenie certyfikatów	Zajęcia	MARTA RIETZ	01-08-2026	15:30	17:00	01:30
22 z 36 Surowce i techniki mieszania mas – dobór twarogów, tłuszczów i spoiw; wpływ napowietrzenia na strukturę sernika.	Zajęcia	Maciej Majzon-Wójtowicz	02-08-2026	09:00	10:45	01:45
23 z 36 -	Przerwa	-	02-08-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>24 z 36</p> <p>Serniki pieczone i baskijskie – przygotowanie i wypiek sernika Kolendra /Marakuja oraz z baskijskich (Lotus, Gorgonzola).</p>	Zajęcia	Maciej Majzon-Wójtowicz	02-08-2026	11:00	13:00	02:00
<p>25 z 36 -</p>	Przerwa	-	02-08-2026	13:00	13:30	00:30
<p>26 z 36</p> <p>Kąpiel wodna i stabilizacja – technika pieczenia w kąpiel i wodnej z parą (Sernik Waniłowy z malinami) oraz chłodzenia mas.</p>	Zajęcia	Maciej Majzon-Wójtowicz	02-08-2026	13:30	15:15	01:45
<p>27 z 36 -</p>	Przerwa	-	02-08-2026	15:15	15:30	00:15
<p>28 z 36</p> <p>Wykończenie serników – przygotowanie ganache, kremu Dulce de Leche oraz dekorowanie wypieków przed podaniem.</p>	Zajęcia	Maciej Majzon-Wójtowicz	02-08-2026	15:30	17:00	01:30
<p>29 z 36</p> <p>Biszkopty i stabilność konstrukcji – technologia wypieku biszkoptów tłuszczowych i bez tłuszczu, zasady doboru rantów.</p>	Zajęcia	MARTA RIETZ	17-08-2026	09:00	10:45	01:45
<p>30 z 36 -</p>	Przerwa	-	17-08-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 36 Komponenty tortowe – produkcja stabilnych kremów na bazie czekolady i mas carpone, żelek i chrupków owocowych/migdałowych.	Zajęcia	MARTA RIETZ	17-08-2026	11:00	13:00	02:00
32 z 36 -	Przerwa	-	17-08-2026	13:00	13:30	00:30
33 z 36 Składanie i tynkowanie tortu – prawidłowe nasączenie, składanie warstw w rancie, technika tynkowania z ostrym rantem.	Zajęcia	MARTA RIETZ	17-08-2026	13:30	15:15	01:45
34 z 36 -	Przerwa	-	17-08-2026	15:15	15:30	00:15
35 z 36 Dekoracje tortowe i wycena – praca z barwnikami, mini bezami, bezpieczne stosowanie kwiatów jałowych oraz kalkulacja kosztów.	Zajęcia	MARTA RIETZ	17-08-2026	15:30	16:30	01:00
36 z 36 -	Walidacja	-	17-08-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	40:00
w tym suma godzin zajęć	34:30
w tym suma godzin walidacji	00:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	46:30

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, jeśli 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

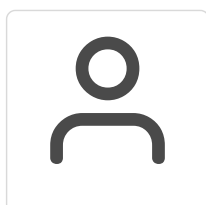
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 904,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,60 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 4



1 z 4

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 Debit 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



2 z 4

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.



3 z 4

Maciej Majzon-Wójtowicz

Doświadczony cukiernik, który zdobywał swoje umiejętności w renomowanych cukierniach i restauracjach. Przez wiele lat pracował w restauracji Metamorfoza, gdzie pełnił funkcję Szefa Cukierni. W 2016 roku reprezentował Polskę w VII edycji Pucharu Świata Coppa del Mondo della Gelateria. W latach 2017-2022 był Szefem Akademii Czekolady w Łodzi, a także pełnił rolę jurora w trakcie Mistrzostw Polski na Pralinę 2023 oraz 2024. Należy do elitarnego grona ambasadorów marki Callebaut i realizuje się jako szkoleniowiec w dziedzinie nowoczesnego cukiernictwa.

W ciągu ostatnich 5 lat prowadzący z powodzeniem przeprowadził ponad 160 specjalistycznych szkoleń oraz zaawansowanych kursów warsztatowych z zakresu nowoczesnego cukiernictwa, pracy z czekoladą i sztuki lodziarskiej. Przekłada się to na ponad 1300 godzin dydaktycznych spędzonych bezpośrednio na prowadzeniu zajęć praktycznych i teoretycznych dla sektora HoReCa. W tym okresie pod jego okiem kwalifikacje zawodowe podniosło ponad 1500 uczestników, w tym szefowie kuchni, restauratorzy, zawodowi cukiernicy oraz ambitni pasjonaci rzemiosła. Jako uznany autorytet w branży, dzieląc się swoją wiedzą i unikalnym doświadczeniem, stale wspiera rozwój kadr gastronomicznych, skutecznie przygotowując kursantów do samodzielnego wdrażania zaawansowanych technik i nowoczesnych trendów cukierniczych w codziennej praktyce zawodowej.



4 z 4

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 Pâtissier 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, potwierdzają 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