



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

131 ocen

Solidne podstawy cukiernictwa - szkolenie

Numer usługi 2026/07/16/184311/3693691

1 599,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

199,88 PLN brutto/h

162,50 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 23.08.2026 do 23.08.2026

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.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	22-08-2026
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 podstawowych i zaawansowanych deserów cukierniczych oraz ich dekorowania zgodnie z aktualnymi trendami branżowymi. Uczestnik pozna technologię wyrobu różnych typów ciast oraz nauczy się korzystać z nowoczesnych metod dekoracji deserów i tortów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje ciast i techniki stosowane w nowoczesnym cukiernictwie.	Omawia cechy charakterystyczne i zastosowanie ciasta kruchego, parzonego oraz ciasta typu financier.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje metody przygotowania kremów, musów oraz polew cukierniczych.	Wyjaśnia różnice technologiczne między kremem Chantilly, namelaką a cremeux.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje krok po kroku różnorodne desery zgodnie z recepturą i technologią.	Stosuje odpowiednie techniki przy przygotowaniu monoporcji, tortów i tart zgodnie z planem pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dekoruje desery i ciasta z wykorzystaniem profesjonalnych kremów i polew.	Korzysta z technik lustrzanej polewy i zamszu do estetycznego wykończenia wyrobów cukierniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje pracę własną podczas przygotowywania i dekoracji deserów.	Wykorzystuje dostępny czas i zasoby w sposób efektywny, dbając o porządek stanowiska.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje z innymi uczestnikami w trakcie realizacji zadań praktycznych.	Wymienia się doświadczeniem i udziela informacji zwrotnej podczas zajęć zespołowych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wykonywania podstawowych i zaawansowanych deserów cukierniczych oraz ich dekorowania zgodnie z aktualnymi trendami branżowymi. Uczestnik pozna technologię wyrobu różnych typów ciast oraz nauczy się korzystać z nowoczesnych metod dekoracji deserów i tortów.

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 szerokopojętych podstaw w cukiernictwie

- czym jest cukiernictwo

- jakie rodzaj ciast t\se kluczowy w cukiernictwie

- omówienie technologii ciast i deserów (ciasto parzone, ciasto kruche, monoporcja, tort musowy, finacier)

2 Dekoracja deserów i ciast za pomocą klasycznych polew i kremów

- Wykonanie 6 deserów krok po kroku

1) Tort: Miód/ananas-mandarynka-imbir/ jaśmin i wanilia

2) Choux: Kakao/czarna porzeczka/ krem kwaśna śmietana

3) Monoporcja: Kawa/ mascarpone/ amaretto / pekan

4) Tarta: owoce sezonowe

5) Breton: Masło/ krem pistacjowy/konfitura truskawka

6) Financierki: Miód, karmel, cocoa nibs

- Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

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

2. Ciasto kruche, ciasto parzone, ciasto financier

3. Karmel, musy, nadzienia musowe

4. Polewa lustrzana i zamsz

5. 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 9h praktyki (w tym walidacja 15 min, w formie obserwacji w warunkach symulowanych)

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: 8

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Wprowadzenie i technologia w cukiernictwie	Zajęcia	Magdalena Adamska	23-08-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 8 -	Przerwa	-	23-08-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 8 Praktyczne wykonanie baz i ciast cukierniczych	Zajęcia	Magdalena Adamska	23-08-2026	11:15	13:15	02:00
4 z 8 -	Przerwa	-	23-08-2026	13:15	13:45	00:30
5 z 8 Kremy, musy i składanie deserów	Zajęcia	Magdalena Adamska	23-08-2026	13:45	15:30	01:45
6 z 8 -	Przerwa	-	23-08-2026	15:30	15:45	00:15
7 z 8 Wykorzystanie technik wykończeniowych	Zajęcia	Magdalena Adamska	23-08-2026	15:45	16:45	01:00
8 z 8 -	Walidacja	-	23-08-2026	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

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	1 599,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	199,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	162,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

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 Debiut 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.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Informacje dodatkowe

ZAWARTO UMOWĘ Z WUP KRAKÓW NA ROZLICZANIE USŁUG Z WYKORZYSTANIEM ELEKTRONICZNYCH BONÓW SZKOLENIOWYCH W RAMACH PROJEKTU NOWY START W MAŁOPOLSCE Z EURES-em i Projektu Małopolski Pociąg do Kariery

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój.

SZKOLENIE ROZLICZANE JEST W RAMACH BONÓW w przypadku uczestników projektów z Małopolski, woj. lubuskiego, łódzkiego, kujawsko-pomorskiego, w pozostałych przypadkach rozliczenie jest w formie pieniężnej.

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

Adres

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

Kontakt



MARTA RIETZ

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487