



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

131 ocen

Słodki stół desery + organizacja - szkolenie

Numer usługi 2026/07/27/184311/3711841

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 04.10.2026 do 04.10.2026

1 900,00 PLN brutto

1 544,72 PLN netto

237,50 PLN brutto/h

193,09 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 jest adresowana również do Uczestników projektu „Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe”
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	03-10-2026
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 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 maślane, 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 maślane, 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 1,5h teorii i 5,h 45 min praktyki, 1h Przerw, 15 min walidacji

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie teoretyczne: Filozofia słodkiego stołu i ilość deserów na osobę orz ich wielkość	Zajęcia	MARTA RIETZ	04-10-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 10 Wykonanie i suszenie bezy	Zajęcia	MARTA RIETZ	04-10-2026	09:30	10:30	01:00
3 z 10 Wykonanie elementów pieczonych	Zajęcia	MARTA RIETZ	04-10-2026	10:30	11:30	01:00
4 z 10 -	Przerwa	-	04-10-2026	11:30	12:00	00:30
5 z 10 Przygotowanie musów i wkładów smakowych do monoporcji	Zajęcia	MARTA RIETZ	04-10-2026	12:00	13:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 10 -	Przerwa	-	04-10-2026	13:30	13:45	00:15
7 z 10 Składanie deserów	Zajęcia	MARTA RIETZ	04-10-2026	13:45	15:45	02:00
8 z 10 -	Przerwa	-	04-10-2026	15:45	16:00	00:15
9 z 10 Dobór naczyń, dekoracja słodkiego stołu i wykładanie deserów	Zajęcia	MARTA RIETZ	04-10-2026	16:00	16:45	00:45
10 z 10 -	Walidacja	-	04-10-2026	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, 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	1 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 544,72 PLN
Koszt osobogodziny brutto	237,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	193,09 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

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
- *Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. losowych lub organizacyjnych) harmonogram szkolenia może ulec nieznacznej zmianie. Wszystkie zmiany będą przekazywane Operatorowi*
- *Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w projekcie PSF, FERS ani innym programie regionalnym oraz przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo*
- *Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz kosztów środków trwałych przekazywanych uczestnik*

Adres

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

Kontakt



MARTA RIETZ

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487