



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

126 ocen

Wegańskie torty, desery i ciasta - szkolenie

Numer usługi 2026/07/28/184311/3715324

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 05.09.2026 do 06.09.2026

2 400,00 PLN brutto

1 951,22 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

121,95 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	04-09-2026
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 nowoczesnych tortów, ciast i deserów w wersji wegańskiej, z zastosowaniem alternatywnych składników i nowoczesnych technik cukierniczych. Uczestnik nauczy się tworzyć wielowarstwowe kompozycje smakowe bez użycia produktów odzwierzęcych, z wykorzystaniem roślinnych odpowiedników mleka, śmietany, jaj czy żelatyny, a także technik takich jak zamsz, glazura, ganache roślinne i musy owocowo-orzechowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje zasady przygotowywania i łączenia składników w cukiernictwie wegańskim.	Wymienia roślinne zamienniki składników tradycyjnych (mleka, jaj, śmietany, żelatyny).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje technologie przygotowania tortów i deserów wegańskich.	Wskazuje różnice technologiczne między recepturami klasycznymi a wegańskimi.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje samodzielnie torty, ciasta i desery w wersji wegańskiej.	Dobiera surowce roślinne do określonych technik cukierniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje nowoczesne techniki wykończenia i dekoracji deserów wegańskich.	Wykonuje glazury, zamsze i kremy na bazie produktów roślinnych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przejawia kreatywność w opracowywaniu własnych receptur wegańskich.	Modyfikuje klasyczne przepisy na wersje wegańskie przy zachowaniu struktury i smaku.	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 nowoczesnych tortów, ciast i deserów w wersji wegańskiej, z zastosowaniem alternatywnych składników i nowoczesnych technik cukierniczych. Uczestnik nauczy się tworzyć wielowarstwowe kompozycje smakowe bez użycia produktów odzwierzęcych, z wykorzystaniem roślinnych odpowiedników mleka, śmietany, jaj czy żelatyny, a także technik takich jak zamsz, glazura, ganache roślinne i musy owocowo-orzechowe.

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:

Filozofia i technologia cukiernictwa wegańskiego

- Idea kuchni roślinnej – od tradycji do innowacji.
- Zamienniki mleka, jaj, żelatyny i tłuszczów – jak je dobrać.
- Równowaga smaków i tekstur – roślinne źródła białka i tłuszczu.
- Najczęstsze błędy w konwersji receptur klasycznych na wegańskie.

Struktura i kompozycja tortu wegańskiego

- Podstawy stabilności mas roślinnych – agar, pektyna, aquafaba.
- Warstwy tortów: biszkopt, mus, żelka, insert, prażynka.
- Przykładowe torty:
 - Pistacja–Wiśnia
 - Orzech laskowy–Czekolada
 - Chałwa–Owoce leśne
 - Mango–Marakuja–Malina
- Ćwiczenia: montaż i utrwalanie warstw tortu.

Musy, curdy i kremy roślinne – praktyka

- Tworzenie lekkich musów z aquafaby i mleka kokosowego.
- Przygotowanie curdu i kremów owocowo-orzechowych.
- Kremy ganache i chantilly w wersji wegańskiej.
- Ćwiczenia: przygotowanie i degustacja poszczególnych warstw.

Wykończenia i dekoracje tortów wegańskich

- Praca z glazurą, zamszem i polewami roślinnymi.
- Dekoracje naturalne: owoce, orzechy, zioła, elementy suszone.
- Techniki tynkowania i wykończenia rantów.
- Walidacja efektów pracy uczestników – analiza jakościowa.

Desery roślinne – koncepcja i struktura

- Warstwowość w monoporcjach – mus, biszkopt, insert, dekor.
- Tworzenie mini-deserów:
 - Mus jeżynowo-sernikowy
 - Jogurtowy mus mango z polewą twardą
 - Ciasto marchewkowe z musem czekoladowym
 - Panacotta pomarańczowa z owocami
- Techniki porcjowania, chłodzenia i prezentacji.

Tarty i ciasta wegańskie – równowaga tekstur

- Ciasto kruche na margarynie roślinnej.
- Sernik pieczony Lotus, brownie z ganache, tarta tonka–czekolada–wiśnia.
- Karmelizacja i wypiek roślinnych struktur.
- Ćwiczenia praktyczne: przygotowanie i wykończenie tart.

Estetyka i sensoryka w cukiernictwie wegańskim

- Kolorystyka, proporcje i styl „clean design” w deserach.
- Łączenie aromatów i smaków – jak uzyskać głębię bez masła i jaj.
- Techniki fotografii i prezentacji wyrobów.
- Ocena sensoryczna wykonanych deserów.

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 21h 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 pozwalające na przygotowywanie wyrobów cukierniczych. Każdy uczestnik wykonuje ćwiczenia praktyczne samodzielnie.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Filozofia, technologia surowców i bazy kremowe	Zajęcia	MARTA RIETZ	05-09-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 15 -	Przerwa	-	05-09-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 15 Musy, curdy i kremy roślinne – praktyka	Zajęcia	MARTA RIETZ	05-09-2026	10:45	12:45	02:00
4 z 15 -	Przerwa	-	05-09-2026	12:45	13:15	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 15 Podstawy struktury i kompozycji tortu wegańskiego	Zajęcia	MARTA RIETZ	05-09-2026	13:15	15:15	02:00
6 z 15 -	Przerwa	-	05-09-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 15 Montaż tortów	Zajęcia	MARTA RIETZ	05-09-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 15 Wykończenia i dekoracje tortów wegańskich	Zajęcia	MARTA RIETZ	06-09-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 15 -	Przerwa	-	06-09-2026	11:00	11:15	00:15
10 z 15 Desery roślinne – koncepcja, struktura i monoporcje	Zajęcia	MARTA RIETZ	06-09-2026	11:15	12:45	01:30
11 z 15 -	Przerwa	-	06-09-2026	12:45	13:15	00:30
12 z 15 arty i ciasta wegańskie – równowaga tekstur	Zajęcia	MARTA RIETZ	06-09-2026	13:15	15:15	02:00
13 z 15 -	Przerwa	-	06-09-2026	15:15	15:30	00:15
14 z 15 Estetyka, sensoryka, prezentacja	Zajęcia	MARTA RIETZ	06-09-2026	15:30	16:45	01:15
15 z 15 -	Walidacja	-	06-09-2026	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:45

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

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	2 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 951,22 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	121,95 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

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 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