



Kompleksowy Program Cukierniczy: Torty, Podstawy Cukiernictwa, Makaroniki, Monodesery i Słodki Stół

Numer usługi 2026/08/05/184311/3731617

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

131 ocen

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 40:00 h

📅 17.08.2026 do 04.10.2026

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. • Usługa rozwojowa adresowana również dla Uczestników projektu Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	16-08-2026
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 projektowania, przygotowywania, dekorowania oraz logistycznej organizacji pełnego wachlarza wyrobów cukierniczych – obejmujących torty tynkowane, nowoczesne desery, zaawansowane makaroniki (w tym wegańskie), monoporcje w polewach lustrzanych oraz kompleksowe słodkie stoły weselne i eventowe.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje ciast, tynków, kremów oraz technologii stosowanych w nowoczesnym cukiernictwie.	Omawia różnice technologiczne między ciastem biszkoptowym, kruchym, parzonym, financier oraz tynkami na bazie czekolady i masła.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Identyfikuje fizykochemiczne procesy zachodzące podczas tworzenia bezy włoskiej, francuskiej, aquafaby oraz krystalizacji czekolady.	Wyjaśnia wpływ temperatury i doboru środków żelujących (pektyna NH, żelatyna, agar) na stabilizację musów i glazur.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Analizuje zasady komponowania słodkiego stołu pod kątem gramatury, różnorodności smaków oraz estetyki.	Charakteryzuje wytyczne dotyczące przeliczania ilości deserów na osobę oraz wyceny i logistyki wyjazdu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje samodzielnie od podstaw tort tynkowany, monodesery, makaroniki oraz różnorodne desery na słodki stół.	Przygotowuje stabilny tort z kremami i insertami, wypieka gładkie korpusy makaroników oraz wykańcza monoporcje polewą lustrzaną i zamszem.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zaawansowane techniki dekoratorskie z wykorzystaniem izomaltu, papieru waflowego, zamszu i polewy twardej.	Aplikuje polewę lustrzaną bez pęcherzyków powietrza oraz tworzy estetyczne dekoracje z jadalnych kwiatów i czekolady.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Korzysta z zasad organizacji pracy i przygotowania stanowiska (mise en place) przy złożonych recepturach.	Planuje harmonogram prac z uwzględnieniem etapów żelowania, mrożenia i stabilizacji poszczególnych warstw.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymogami ergonomicznymi oraz zasadami bhp i higieny HACCP.	Utrzymuje czystość i porządek na stanowisku pracy przez cały czas trwania procesu produkcyjnego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje umiejętności komunikacji i negocjacji w kontakcie z klientem oraz personelem wydarzenia.	Prowadzi efektywną wymianę informacji i precyzuje ustalenia dotyczące oferty, wyceny oraz logistyki dostawy.	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 projektowania, przygotowywania, dekorowania oraz logistycznej organizacji pełnego wachlarza wyrobów cukierniczych – obejmujących torty tynkowane, nowoczesne desery, zaawansowane makaroniki (w tym wegańskie), monoporce w polewach lustrzanych oraz kompleksowe słodkie stoły weselne i eventowe.

- 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:

Moduł 1.1: Teoria ciasta biszkoptowego i konstrukcji tortu

- Omówienie rodzajów ciast biszkoptowych (klasyczne, tłuszczowe, rzucane) i doboru rantów oraz foremek.
- Zasady stabilności tortów wielowarstwowych oraz fizyka przekładania kremami.

Moduł 1.2: Technologia kremów, tynków i insertów smakowych

- Przygotowanie kremów na bazie czekolady, śmietanki, mascarpone oraz prażonych migdałów.
- Wykonanie elementów wnętrza: żelki owocowej oraz chrupiącej prażynki.

Moduł 1.3: Składanie, tynkowanie i stabilizacja konstrukcji

- Składanie tortu w rantach, poziomowanie i zabezpieczanie warstw.
- Techniki przygotowania tynku, tynkowanie na gładko oraz tworzenie ostrej krawędzi.

Moduł 1.4: Techniki dekoracyjne, kwiaty jadalne i kalkulacja kosztów

- Aplikacja polew dekoracyjnych, praca z barwnikami (olejowe vs wodne) i przygotowanie mini bezy.
- Zasady bezpiecznego stosowania kwiatów w cukiernictwie oraz wycena gotowego tortu.

Moduł 2.1: Klasyczne i nowoczesne ciasta w cukiernictwie

- Omówienie technologii ciast: kruchego, parzonego (ptysiowego), financier oraz bretońskiego.
- Wpływ składników na strukturę i wypiek poszczególnych baz cukierniczych.

Moduł 2.2: Świat kremów, emulgacji i nadzień owocowych

- Przygotowanie kremów Chantilly, namelaka, cremeux oraz curdów owocowych.
- Technologia gotowania konfitur, karmelu maślanego i redukcji owocowych.

Moduł 2.3: Wypiek i montaż nowoczesnych form deserowych

- Wypiek korpusów choux, tart, financierów oraz bretonów.
- Składanie tortu (Miód/ananas-mandarynka-imbir/jasmin) oraz monoporcji.

Moduł 2.4: Techniki wykończeniowe i estetyka prezentacji

- Aplikacja zamszu cukierniczego w sprayu oraz polewy lustrzanej.
- Aranżacja deserów talerzowych i wykończenie powierzchni z dbałością o detale.

Moduł 3.1: Teoria bezy i surowców w makaronikach

- Porównanie bezy włoskiej, francuskiej oraz bezy na bazie aquafaby (wegańskiej).
- Analiza składników: mąka migdałowa, cukier puder, stabilizatory i wilgotność otoczenia.

Moduł 3.2: Przygotowanie ciasta (makaronowanie) i szprycowanie

- Technika makaronowania – uzyskanie idealnej wstążki i konsystencji.
- Szprycowanie powtarzalnych korpusów, suszenie (stworzenie skórki) oraz parametry wypieku.

Moduł 3.3: Komponowanie stabilnych nadzień i ganache

- Przygotowanie ganache: pistacjowego, porzeczkowego, Baileys-kawa, karmel-marakuja.
- Tworzenie nadzień złożonych: cheesecake słony kokos i konfitura z pieczonych ananasów.

Moduł 3.4: Składanie, dorzewanie i analiza błędów

- Parowanie korpusów, nadziewanie i techniki dojrzewania makaroników w chłodni.
- Najczęściej popełniane błędy (puste muszle, pękanie, brak stopki) i sposoby ich eliminacji.

Moduł 4.1: Architektura i struktura monoporcji

- Zasady budowania deseru butikowego: balans chrupkości, puszystości i kwasowości.
- Porównanie konsystencji musów na czekoladzie, śmietanie oraz z dodatkiem cremeux.

Moduł 4.2: Przygotowanie tekstur, insertów i baz ciastowych

- Wypiek biszkoptów dacquoise, genoise oraz ciastek kruchych malinowych.
- Przygotowanie zamrażanych insertów owocowych z pektyną NH i agar-agar.

Moduł 4.3: Zmrażanie, montaż i technologia polew

- Montaż monoporcji w silikonowych formach głębokiego mrożenia.
- Przygotowanie polewy lustrzanej (glazury) oraz twardej polewy rocher.

Moduł 4.4: Glazurowanie, dekoracje butikowe i prezentacja

- Oblwanie zamrożonych monoporcji w odpowiedniej temperaturze (tafla bez pęcherzy).
- Tworzenie nowoczesnych dekoracji z izomaltu, czekolady i wykończenie deseru Paris-Brest.

Moduł 5.1: Organizacja, logistyka i umowa na Słodki Stół

- Kalkulacja ilości deserów na osobę, planowanie menu i dobór palety kolorystycznej.
- Konstrukcja umowy z klientem, ustalenia z salą weselną oraz zasady bezpiecznego transportu.

Moduł 5.2: Masowa produkcja małych form deserowych

- Wypiek i przygotowanie: profiterolek z pistacją, muffinek cytrynowych, donutów maślankowych.
- Przygotowanie klasycznej bezy mango-marakuja oraz tartaletek z financierem orzechowym.

Moduł 5.3: Montaż mini-deserów i monoporcji w słoiczkach

- Przygotowanie lodów musowych z brownie oraz monoporcji na słonym serku malina/brzoskwinia.
- Użycie kremów Chantilly, namelaka i curdów w precyzyjnym porcjowaniu.

Moduł 5.4: Aranżacja przestrzenna, dekoracja

- Zasady doboru naczyń, stojaków, podestów i budowania wysokości na stole.
- Praktyczne układanie słodkiego stołu

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
1 z 36 Teoria ciasta biskoptowego i konstrukcji tortu	Zajęcia	MARTA RIETZ	17-08-2026	09:00	10:45	01:45
2 z 36 -	Przerwa	-	17-08-2026	10:45	11:00	00:15
3 z 36 Technologia kremów, tynków i insertów smakowych	Zajęcia	MARTA RIETZ	17-08-2026	11:00	13:00	02:00
4 z 36 -	Przerwa	-	17-08-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 36 Składanie, tynkowanie i stabilizacja konstrukcji	Zajęcia	MARTA RIETZ	17-08-2026	13:30	15:15	01:45
6 z 36 -	Przerwa	-	17-08-2026	15:15	15:30	00:15
7 z 36 Techniki dekoracyjne, kwiaty jadalne i kalkulacja kosztów	Zajęcia	MARTA RIETZ	17-08-2026	15:30	17:00	01:30
8 z 36 Klasyczne i nowoczesne ciasta w cukiernictwie	Zajęcia	MAGDALENA ADAMSKA	23-08-2026	09:00	10:45	01:45
9 z 36 -	Przerwa	-	23-08-2026	10:45	11:00	00:15
10 z 36 Świat kremów, emulgacji i nadzień owocowych	Zajęcia	MAGDALENA ADAMSKA	23-08-2026	11:00	13:00	02:00
11 z 36 -	Przerwa	-	23-08-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 36 Wypiek i montaż nowoczesnych form deserowych	Zajęcia	MAGDALENA ADAMSKA	23-08-2026	13:30	15:15	01:45
13 z 36 -	Przerwa	-	23-08-2026	15:15	15:30	00:15
14 z 36 Techniki wykończeniowe i estetyka prezentacji	Zajęcia	MAGDALENA ADAMSKA	23-08-2026	15:30	17:00	01:30
15 z 36 Teoria bezy i surowców w makaronikach	Zajęcia	MAGDALENA ADAMSKA	19-09-2026	09:00	10:45	01:45
16 z 36 -	Przerwa	-	19-09-2026	10:45	11:00	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 36 Przygotowanie ciasta (makaronowanie) i szprycowanie	Zajęcia	MAGDALENA ADAMSKA	19-09-2026	11:00	13:00	02:00
18 z 36 -	Przerwa	-	19-09-2026	13:00	13:30	00:30
19 z 36 Komponowanie stabilnych nadziei i ganache	Zajęcia	MAGDALENA ADAMSKA	19-09-2026	13:30	15:15	01:45
20 z 36 -	Przerwa	-	19-09-2026	15:15	15:30	00:15
21 z 36 Składanie, dorzeganie i analiza błędów	Zajęcia	MAGDALENA ADAMSKA	19-09-2026	15:30	17:00	01:30
22 z 36 Architektura i struktura monoporcji	Zajęcia	KRZYSZTOF ILNICKI	28-09-2026	09:00	10:45	01:45
23 z 36 -	Przerwa	-	28-09-2026	10:45	11:00	00:15
24 z 36 Przygotowanie tekstur, insertów i baz ciastowych	Zajęcia	KRZYSZTOF ILNICKI	28-09-2026	11:00	13:00	02:00
25 z 36 -	Przerwa	-	28-09-2026	13:00	13:30	00:30
26 z 36 Zmrażanie, montaż i technologia polew	Zajęcia	KRZYSZTOF ILNICKI	28-09-2026	13:30	15:15	01:45
27 z 36 -	Przerwa	-	28-09-2026	15:15	15:30	00:15
28 z 36 Glazurowanie, dekoracje butikowe i prezentacja	Zajęcia	KRZYSZTOF ILNICKI	28-09-2026	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
29 z 36 Organizacja, logistyka i umowa na Słodki Stół	Zajęcia	MARTA RIETZ	04-10-2026	09:00	10:45	01:45
30 z 36 -	Przerwa	-	04-10-2026	10:45	11:00	00:15
31 z 36 Masowa produkcja małych form deserowych	Zajęcia	MARTA RIETZ	04-10-2026	11:00	13:00	02:00
32 z 36 -	Przerwa	-	04-10-2026	13:00	13:30	00:30
33 z 36 Montaż mini-deserów i monoporcji w słoiczkach	Zajęcia	MARTA RIETZ	04-10-2026	13:30	15:15	01:45
34 z 36 -	Przerwa	-	04-10-2026	15:15	15:30	00:15
35 z 36 Aranżacja przestrzenna, dekoracja	Zajęcia	MARTA RIETZ	04-10-2026	15:30	16:30	01:00
36 z 36 -	Walidacja	-	04-10-2026	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
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, 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	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: 3



1 z 3

MAGDALENA ADAMSKA

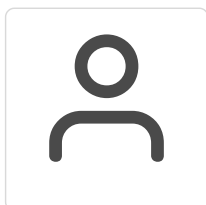
Magdalena Adamska od wielu lat zawodowo związana jest z branżą gastronomiczną i cukierniczą. W ciągu ostatnich 5 lat prowadzący skoncentrowała się na rozwijaniu zaawansowanych technik cukierniczych, zdobywając Mistrzostwo Polski w desery talerzowe (2022) oraz 1. miejsce w Debic Pastry Cup (2023). W ciągu ostatnich 5 lat prowadzący pełniła kluczową rolę sous chefa w dynamicznie rozwijającej się sieci Kaiser Patisserie. W ciągu ostatnich 5 lat prowadzący prowadziła autorskie szkolenia z makaroników oraz nowoczesnych barier technologicznych w wypiekach, zdobywając uznanie za precyzję i umiejętność przystępnego przekazywania wiedzy.



2 z 3

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 3

KRZYSZTOF ILNICKI

Wybitny mistrz polskiej sceny cukierniczej, absolwent Thames Valley University w Londynie. Jako jedyny Polak został uhonorowany tytułem Prix au Chef Patissier przez AIG. W ciągu ostatnich 5 lat prowadzący pełnił prestiżową rolę jurora na mistrzostwach świata World Chocolate Masters w Paryżu (2018, 2022). W ciągu ostatnich 5 lat prowadzący stworzył autorską markę cukierni UMAM w Gdańsku oraz występował jako ekspert i juror w programach telewizyjnych Bake-Off i MasterChef. W ciągu ostatnich 5 lat prowadzący intensywnie rozwijał edukację cukierniczą w Polsce poprzez kanały mediów społecznościowych i autorskie warsztaty z monodeserów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy z przepisami/receptury

fartuch

Produkty do wykonywania ćwiczeń praktycznych

Informacje dodatkowe

- Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach 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