



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

172 oceny

Podstawy czekolady - szkolenie

Numer usługi 2026/08/24/184311/3763601

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 14.11.2026 do 14.11.2026

1 500,00 PLN brutto

1 219,51 PLN netto

187,50 PLN brutto/h

152,44 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.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	13-11-2026
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 wypieków bez dodatku glutenu i cukru, z zastosowaniem alternatywnych składników słodzących oraz mąk roślinnych. Uczestnik nabywa wiedzę o technologii

wypieków bezglutenowych i niskocukrowych oraz rozwija umiejętność tworzenia złożonych, zrównoważonych smakowo kompozycji cukierniczych zgodnych z trendami zdrowotnymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje rodzaje czekolady oraz produkty orzechowe stosowane w recepturach.	Wymienia cechy czekolad klasycznych i smakowych (procenty, gęstość, zastosowanie).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia metody temperowania czekolady oraz ich zastosowanie	Wskazuje różnice między temperowaniem przez zasiewanie, marmur i masło kakaowe.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje temperowanie czekolady trzema metodami.	Stosuje technikę temperowania na płycie marmurowej zgodnie z zasadami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje różnorodne kompozycje smakowe z wykorzystaniem czekolady.	Tworzy tabliczki z dodatkami oraz napolitanki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa podczas pracy z czekoladą.	Wykazuje dbałość o czystość stanowiska pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole podczas wykonywania zadań praktycznych.	Wymienia się doświadczeniami i wskazówkami z innymi uczestnikami.	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 nowoczesnych wypieków bez dodatku glutenu i cukru, z zastosowaniem alternatywnych składników słodzących oraz mąk roślinnych. Uczestnik nabywa wiedzę o technologii wypieków bezglutenowych i niskocukrowych oraz rozwija umiejętność tworzenia złożonych, zrównoważonych smakowo kompozycji cukierniczych zgodnych z trendami zdrowotnymi.

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 technologii czekolady

teoria oraz praktyka związana z metodami temperowania czekolady (temperowanie na blacie granitowym,

zasiewanie czekoladą, zasiewanie masłem kakaowym)

- zbiór informacji dotyczących przechowywania czekolady oraz problemów jakie mogą wystąpić
- podstawowe informacje dotyczące produktów orzechowych

2. Czym różnią się rodzaje czekolady, jaki mają % i gęstość

- poznanie czekolad smakowych, czekolad klasycznych

3. Jak wybierać foremki do pracy z czekoladą

- rodzaje form do czekolady
- przygotowanie form do czekolady i pralin

Wykonanie czekolady na 3 sposoby

- temperowanie poprzez metodę zasiewania
- temperowanie przy użyciu płyty marmurowej
- temperowanie przy pomocy masła kakaowego

Wykonanie kompozycji smakowych

tabliczki czekoladowe z dodatkami (mleczna z słonecznikiem oraz solą morską / biała z prażonym sezamem

i orzeszkami ziemnymi /ciemna z kokosem, pomarańczą oraz imbirem)

- napolitanki
- trufle czekoladowe (słony karmel / rum z wanilią)
- meltaways
- rochery migdałowe z prażonym ziarnem kakaowca oraz kawą
- klasyczna gianduja (w tym wykonanie pasty pralinowej od podstaw)
- cremino na bazie pasty z orzechów ziemnych
- batonik z karmelowej białej czekolady (prażony migdał z kruszonką)
- batonik z białej czekolady

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

- 1. Temperowanie czekolady
- 2. Wkłady smakowe na bazie czekolady - cremino/pralina
- 3. Wylewanie czekolady do form poliwęglanowych
- 4. Wylewanie czekolady do form silikonowych

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 zegarowych 60 minut

Przerwy wliczają się w czas trwania usługi

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: 8

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 1 Wprowadzenie teoretyczne – czym jest czekolada, z czego się składa oraz metody jej temperowania	Zajęcia	Patryk Szczepański	14-11-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 8 2 Temperowanie czekolady – przygotowanie i praktyczne zastosowanie różnych metod temperowania	Zajęcia	Patryk Szczepański	14-11-2026	09:30	11:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 8 Wykonanie wkładów smakowych do pralin oraz przygotowanie kremów	Zajęcia	Patryk Szczepański	14-11-2026	11:30	12:30	01:00
4 z 8 Wylanie korpusów do pralin oraz tabliczek czekoladowych	Zajęcia	Patryk Szczepański	14-11-2026	12:30	13:30	01:00
5 z 8 -	Przerwa	-	14-11-2026	13:30	14:30	01:00
6 z 8 Formowanie trufl i wykonywanie batoników z karmelowej i białej czekolady	Zajęcia	Patryk Szczepański	14-11-2026	14:30	15:30	01:00
7 z 8 Nadziewanie i zamykanie pralin oraz wykonanie prostych elementów dekoracyjnych	Zajęcia	Patryk Szczepański	14-11-2026	15:30	16:30	01:00
8 z 8 -	Walidacja	-	14-11-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	01:00

Rodzaj godzin

Liczba godzin

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 ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2004 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	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 219,51 PLN
Koszt osobogodziny brutto	187,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	152,44 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Szczepański

Swoją przygodę z cukiernictwem rozpoczął ponad 16 lat temu, łącząc pasję z pracą zawodową. Doświadczenie zdobywał w zróżnicowanych zakładach – od kawiarni i hoteli, po centra szkoleniowe. Karierę rozpoczął w hotelu Haffner w Sopocie, gdzie pod okiem Michała Wiśniewskiego rozwinął swoją pasję do cukiernictwa i chęć ciągłego doskonalenia umiejętności.

Kolejnym kamieniem milowym było objęcie stanowiska szefa cukierni w Hotelu Hilton w Gdańsku. Tam miał okazję pracować w nurcie fine diningu, wykorzystując i rozwijając swoje dotychczasowe umiejętności w wymagającym środowisku.

Z potrzeby rozwoju i dzielenia się wiedzą rozpoczął pracę jako doradca technologiczny w Akademii Czekolady firmy Barry Callebaut w Łodzi. Był to czas intensywnego rozwoju – zarówno jako szkoleniowiec, jak i uczestnik warsztatów prowadzonych przez wybitnych cukierników z Polski i zagranicy.

Doświadczenia te zaowocowały założeniem własnej firmy – Pure Sugar, która specjalizowała się w doradztwie cukierniczym. Po czterech latach prowadzenia działalności objął stanowisko technologa w dynamicznie rozwijającej się Kaiser Patisserie, gdzie pracuje do dziś.

Nieustannie pogłębia swoją wiedzę, inspirując się cukiernictwem europejskim, a swoją pasją dzieli się podczas licznych szkoleń. Z zaangażowaniem wspiera rozwój nowoczesnego cukiernictwa w Polsce.

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.

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