



SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

170 ocen

Torty Piętrowe oraz Słodki Stół – Technologia, Konstrukcja i Organizacja - szkolenie

Numer usługi 2026/09/25/184311/3835055

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 24:00 h

📅 28.11.2026 do 30.11.2026

4 428,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

184,50 PLN brutto/h

150,00 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	27-11-2026
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 projektowania, konstruowania i dekorowania wielopiętrowych tortów okolicznościowych oraz kompleksowego planowania, przygotowywania i aranżacji słodkiego stołu. Uczestnik opanuje

nowoczesne techniki cukiernicze, zasadę doboru i estetyki deserów, a także zarządzanie logistyką i profesjonalną obsługą klienta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje zastosowanie odpowiednich kremów, żelek, insertów i stabilizatorów w tortach piętrowych.	Charakteryzuje właściwości fizykochemiczne poszczególnych komponentów wykorzystywanych do budowy tortu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera rodzaj środka żelującego (pektyna, żelatyna, agar) do konkretnego rodzaju insertu owocowego lub musowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia rodzaje tynków, barwników oraz wsporników stosowanych w tortach warstwowych.	Wymienia rodzaje tynków (np. na bazie masła, ganache, tynk mleczny)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Klasyfikuje barwniki pod kątem ich składu (tłuszczowe, wodne, w żelu) oraz przeznaczenia do konkretnych mas cukierniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje tort piętrowy z odpowiednim wzmocnieniem i dekoracją, stosując poznane techniki. Stosuje techniki tynkowania i pracy z masą cukrową, papierem jadalnym, isomaltem oraz barwnikami.	Przygotowuje stabilne warstwy tortu, zachowując odpowiednią strukturę biskoptu i kremu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Składa minimum dwa piętra tortu, zapewniając centryczne ułożenie brył względem siebie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje gładki tynk na torcie, uzyskując ostre krawędzie ("sharp edges") lub zamierzony efekt tekstury.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Aplikuje barwniki w celu uzyskania głębokich kolorów tynku, unikając jego napowietrzenia lub warzenia się.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje swoją pracę podczas realizacji złożonego projektu tortu piętrowego.	Opracowuje harmonogram działań, uwzględniając czasy stabilizacji poszczególnych pięter.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zarządza przestrzenią w chłodni, optymalizując ułożenie gotowych elementów i półproduktów.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Korzysta z informacji zwrotnej i dostosowuje techniki w celu poprawy efektu końcowego.	Analizuje błędy konstrukcyjne (np. osiadanie tortu, pękanie tynku)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Koryguje sposób nakładania dekoracji lub tynku na podstawie uwag trenera w czasie rzeczywistym.	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
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

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, konstruowania i dekorowania wielopiętrowych tortów okolicznościowych oraz kompleksowego planowania, przygotowywania i aranżacji słodkiego stołu. Uczestnik opanuje nowoczesne techniki cukiernicze, zasadę doboru i estetyki deserów, a także zarządzanie logistyką i profesjonalną obsługą klienta.

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 Tort piętrowy, czym jest i z czego się składa

- poznanie stabilnych kremów do tortów
- poznanie żelek, insertów i musów
- poznanie środków żelujących i stabilizujących
- ranty i foremki - do czego i kiedy używać

Tynkowanie tortu

- techniki tynkowania
- rodzaje tynków do tortów, ich wady i zalety
- barwienie tynku na ciemny kolor
- barwniki i ich rodzaje oraz do czego możemy danych użyć pod kątem składu i technologii

Składanie pięter i dekoracja

- rodzaje wsporników do tortów
- odpowiednie umieszczenie wsporników aby uzyskać stabilność konstrukcji
- Składanie tortu piętrowego
- wykonanie dekoracji
- żywe kwiaty na torcie jakich użyć, jak zamocować

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Kremy na bazie ganache
2. Mus owocowy
3. Mus na bazie orzechów, poznanie roślinnych produktów
4. Wykonanie żelek i praca na żelatynie
5. Wykonanie insertu - praca na pektynie
6. Wykonanie prażynek do tortów
7. Wykonanie tynku tynkowanie tortu
8. Rozmieszczenie i wbijanie wsporników
9. Składanie tortów piętrowych
10. Dekoracje: sugar scheet, isomalt, papier jadalny, papier waflowy, malowanie ręczne, wydruk cukrowy,

praca z masą cukrową

SŁODKI STÓŁ:

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 zegarowych

Szkolenie zawiera 6h teorii i 18h 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

Szkolenie ma charakter praktyczny i odbywa się w profesjonalnie wyposażonej pracowni cukierniczej.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko gdzie wykonuje zadania praktyczne.

Organizator zapewnia pełen asortyment surowców oraz elementy konstrukcyjne

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: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Wprowadzenie teoretyczne: tort piętrowy jego stabilność i konstrukcja,Wykonanie żelek i insertów	Zajęcia	MARTA RIETZ	28-11-2026	09:00	11:30	02:30
2 z 18 Wykonanie prażyn do tortów,Wykonanie ganachy czekoladowych - czekolada biała,mleczna, gorzka	Zajęcia	MARTA RIETZ	28-11-2026	11:30	12:15	00:45
3 z 18 Wykonanie kremów na bazie kokosa i pistacji,	Zajęcia	MARTA RIETZ	28-11-2026	12:15	12:45	00:30
4 z 18 -	Przerwa	-	28-11-2026	12:45	13:45	01:00
5 z 18 Składanie tortów, Tynkowanie tortów, Rozmieszczenie i prawidłowe wbicie wsporników	Zajęcia	MARTA RIETZ	28-11-2026	13:45	17:00	03:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 18 Stawianie tortów piętrowych, Wykonanie kolorowych tynków, Tynkowanie złożonych tortów kolorowym tynkiem	Zajęcia	MARTA RIETZ	29-11-2026	09:00	12:45	03:45
7 z 18 -	Przerwa	-	29-11-2026	12:45	13:45	01:00
8 z 18 Wykonanie dekoracji, Umi eszczenie dekoracji na tortach	Zajęcia	MARTA RIETZ	29-11-2026	13:45	17:00	03:15
9 z 18 Wprowadzeni e teoretyczne: Filozofia słodkiego stołu i ilość deserów na osobę orz ich wielkość	Zajęcia	MARTA RIETZ	30-11-2026	09:00	09:30	00:30
10 z 18 Wykonanie i suszenie bezy	Zajęcia	MARTA RIETZ	30-11-2026	09:30	10:30	01:00
11 z 18 Wykonanie elementów pieczonych	Zajęcia	MARTA RIETZ	30-11-2026	10:30	11:30	01:00
12 z 18 -	Przerwa	-	30-11-2026	11:30	12:00	00:30
13 z 18 Przygotowani e musów i wkładów smakowych do monoporcji	Zajęcia	MARTA RIETZ	30-11-2026	12:00	13:30	01:30
14 z 18 -	Przerwa	-	30-11-2026	13:30	13:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 18 Składanie deserów	Zajęcia	MARTA RIETZ	30-11-2026	13:45	15:45	02:00
16 z 18 -	Przerwa	-	30-11-2026	15:45	16:00	00:15
17 z 18 Dobór naczyń, dekoracja słodkiego stołu i wykładanie deserów	Zajęcia	MARTA RIETZ	30-11-2026	16:00	16:45	00:45
18 z 18 -	Walidacja	-	30-11-2026	16:45	17:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	20:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	28:00

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 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	4 428,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	184,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

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

Warunki uczestnictwa

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu.

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 PRZYZNANYCH 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%. zgodnie z 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

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