



Tarty i tartaletki nowoczesnie - szkolenie

Numer usługi 2026/05/04/184311/3535368

1 500,00 PLN brutto

1 219,51 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

101,63 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

102 oceny

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 12:00 h

📅 12.09.2026 do 12.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczejOsoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczejPracownicy cukierni, kawiarni, gastronomiiPasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętnościUsługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do KarieryUsługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	11-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania tart i tartałek z użyciem różnych rodzajów ciasta kruchego oraz autorskich kompozycji smakowych. Uczestnik pozna nowoczesne techniki pracy z formami,

nadzieniami i dekoracją, łącząc klasyczne metody cukiernicze z innowacyjnym podejściem do smaku i tekstury.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje różne rodzaje ciasta kruchego oraz ich zastosowanie w nowoczesnym cukiernictwie.	Wskazuje, które rodzaje ciasta (klasyczne kruche, sable breton, Linzer, kakaowe) są odpowiednie do konkretnych typów tart i tartaletek.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje nieszablonowe połączenia smakowe wykorzystywane w deserach.	Opisuje, jak smaki takie jak lukrecja, kardamon czy imbir komponują się z owocami i kremami w tartach.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera odpowiednie techniki wypieku i formowania ciasta kruchego do tartaletek.	Wykonuje samodzielnie kruche spody, z zachowaniem struktury, chrupkości i kształtu, w wybranym rodzaju formy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Łączy tekstury i smaki w autorskiej tarcie monoporcji.	Komponuje poprawnie tartę z uwzględnieniem spodu, kremów, żelek i dekoracji, osiągając równowagę smakową.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje wiedzę sensoryczną w pracy zespołowej nad tworzeniem kompozycji smakowych.	Uzasadnia wybór smaków i tekstur w konsultacji z grupą lub prowadzącym podczas pracy praktycznej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje się zaangażowaniem i otwartością na informacje zwrotne podczas zajęć.	Reaguje na uwagi prowadzącego, dostosowując swoje działania w trakcie wykonywania deserów.	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 projektowania, tworzenia i dekorowania monoporcji z zastosowaniem odpowiednich technik cukierniczych, form silikonowych oraz elementów smakowych i teksturowych zgodnych z nowoczesnymi standardami rynkowymi.

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 ciasta kruchego

- czym jest tarta i jej rodzaje

- nowoczesność w tradycyjnym wypieku

2. Jak łączyć ze sobą smaki

- nienaturalne połączenia jak truskawka/lukrecja, marakuja/imbir, malina/kardamon

3. Jak wybierać foremki do tartaletek i czym się kierować

- rodzaje form do tart i tartaletek

- kształty form i rodzaj

Wykonanie 5 kompozycji smakowych monoporcji krok po kroku

1) Morela/mango/jogurt

(Chrupiące ciasto kruche, krem mango- morela, wilgotny biszkopt jogurtowy , supreme mango – morela, kruszonka)

2) malina / mleczna czekolada / kardamon / limonka

(Kakaowe ciasto kruche, flourless chocolate cake, creamy z mlecznej czekolady z limonka i kardamonem, żel malinowy , świeże maliny)

3) lukrecja / truskawki / biała czekolada

(Sable breton karmelowe , żelka truskawkowa , creamy migdałowe, świeże truskawki, ubijany ganache z białej czekolady z dodatkiem lukrecji)

4) czarna porzeczką / cytryna / Philadelphia

Ciasto kruche Linzer, krem migdałowo – cytrynowy , creamy z czarnej porzeczki, supreme z czarnej porzeczki, świeże borówki)

5) marakuja / imbir / mascarpone

(Orzechowy chrupiący spód ,creamy z marakuji, żel z ananasa i imbiru, ubijany krem orzechowy)

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

1. Kruche spody do tart, ciasto kruche klasyczne, kakaowe, sable karmelowe, ciasto Linzer
2. Nadzienia smakowe do tart, supreme, żel, żelka, creamy
3. Musy i nadzienia do tart kremy, ubijany ganache, ubijany krem orzechowy
4. 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 3h teorii i 9h 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 gdzie wykonuje zadania praktyczne.

:

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

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	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	101,63 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Szczepański

Doświadczenie zdobywałem w zróżnicowanych zakładach pracy – od kawiarni i hoteli po centrum szkoleniowe. Moja droga zawodowa rozpoczęła się w Hotelu Haffner w Sopocie pod okiem Michała Wiśniewskiego, który zaszczepił we mnie potrzebę ciągłego rozwoju oraz pogłębiania wiedzy cukierniczej. Kluczowym momentem było objęcie stanowiska szefa cukierni w Hotelu Hilton w Gdańsku, gdzie miałem możliwość pracy w środowisku fine dining i wykorzystania wszystkich zdobytych dotąd umiejętności.

Napędzany pasją, nieustannie rozwijałem się zawodowo – czytając literaturę branżową, eksperymentując oraz uczestnicząc w specjalistycznych szkoleniach. Przełomem było dla mnie objęcie stanowiska doradcy technologicznego w Akademii Czekolady przy firmie Barry Callebaut w Łodzi. Tam szkoliłem innych cukierników, jak i sam czerpałem wiedzę od wybitnych specjalistów z Polski i zagranicy.

W ciągu ostatnich 5 lat moje doświadczenie zawodowe wzbogaciła działalność pod marką Pure Sugar, w ramach której prowadziłem konsultacje technologiczne, szkolenia oraz projekty wdrożeniowe dla pracowni cukierniczych, restauracji i hoteli. Prowadziłem również liczne szkolenia z zakresu nowoczesnych technik cukierniczych, technologii monoporcji, pracy z czekoladą, musami, wegańskimi zamiennikami i dekoracją tortów. Tworzyłem receptury oraz procedury produkcyjne na zamówienie, uwzględniając wymagania współczesnej gastronomii i dietyki.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Warunki uczestnictwa

Jedynym wymaganiem względem uczestników biorących udział w usłudze jest pełnoletność.

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.

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

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

Uczestnik aby zaliczyć szkolenie musi potwierdzić obecność na na 80%-100%- (w zależności od wymogów operatora) czasu trwania szkolenia, własnoręcznym podpisem na liście obecności i zaliczyć walidację.

Adres

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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MARTA RIETZ

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487