



Wegańskie torty, desery i ciasta - szkolenie

Numer usługi 2026/05/04/184311/3535419

2 400,00 PLN brutto

1 951,22 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

81,30 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

102 oceny

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 24:00 h

📅 08.08.2026 do 09.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none"> 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	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	07-08-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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: 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	2 400,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 1 951,22 PLN

Koszt osobogodziny brutto 100,00 PLN

Koszt osobogodziny netto 81,30 PLN

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