



Kurs - Przygotowanie i wypiekanie Pizzy wraz z egzaminem

Numer usługi 2024/06/13/159966/2181635

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara



📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 12.10.2024 do 20.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości wypieki pizzy.
- Mogą to być kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w wypiekaniu pizzy, ale podstawowe umiejętności kulinarne są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnego rodzaju ciasta pizzowego, dodatków, zakwasów itp.
- Zdobienie i prezentacja pizzy.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu wypiekania pizzy (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych wyrobów pizzowych.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	11-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym kursu „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” jest przygotowanie uczestnika samodzielnego wykonywania pracy na stanowisku Pizzermana. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem składników oraz wypiekiem pizzy. Posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu, procesu wypieku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy	<ul style="list-style-type: none"> -posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy -omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy -omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki -charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast -wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta -określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki 	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozpoznaje rodzaje serów	<ul style="list-style-type: none"> -posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy -wymienia sery stosowane do produkcji pizzy -określa różnice pomiędzy gatunkami serów -określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów -dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy 	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta	-omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta -wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych -wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta -określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozróżnia rodzaje pomidorów	-charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy -wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy -omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych
Test teoretyczny		
Wywiad ustrukturyzowany		
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie i wypiekanie pizzy
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	13830
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Moduł 1.

Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności

- Omawianie zastosowania mąki stosowanej przy produkcji pizzy
- Rozpoznawanie rodzajów sera
- Omawianie wykorzystania drożdży podczas przygotowania ciast
- Rozróżnianie rodzajów pomidorów

Moduł 2.

Organizowanie stanowiska pracy

- Obsługiwanie maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji pizzy
- Przygotowywanie stanowiska pracy

Moduł 3.

Przygotowywanie ciasta oraz wypiekanie pizzy

- Przygotowywanie ciasta według tradycyjnej receptury
- Przygotowywanie składników i sosów bazowych
- Przygotowywanie i wypiekanie pizzy

Moduł 4.

Doskonalenie umiejętności zawodowych

- Omawianie wizerunku pizzermana w obiekcie gastronomicznym
- Dbanie o własny rozwój zawodowy

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 32 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności	Marcin Kozicki	12-10-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	12-10-2024	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 28 Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności	Marcin Kozicki	12-10-2024	09:45	11:00	01:15
4 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	12-10-2024	11:00	11:30	00:30
5 z 28 Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności	Marcin Kozicki	12-10-2024	11:30	13:30	02:00
6 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	12-10-2024	13:30	13:45	00:15
7 z 28 Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności	Marcin Kozicki	12-10-2024	13:45	15:00	01:15
8 z 28 Organizowanie stanowiska pracy	Marcin Kozicki	13-10-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	13-10-2024	09:30	09:45	00:15
10 z 28 Organizowanie stanowiska pracy	Marcin Kozicki	13-10-2024	09:45	11:00	01:15
11 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	13-10-2024	11:00	11:30	00:30
12 z 28 Organizowanie stanowiska pracy	Marcin Kozicki	13-10-2024	11:30	13:30	02:00
13 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	13-10-2024	13:30	13:45	00:15
14 z 28 Organizowanie stanowiska pracy	Marcin Kozicki	13-10-2024	13:45	15:00	01:15
15 z 28 Przygotowywanie ciasta oraz wypiekanie pizzy	Marcin Kozicki	19-10-2024	08:00	09:30	01:30
16 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	19-10-2024	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 28 Przygotowywanie ciasta oraz wypiekanie pizzy	Marcin Kozicki	19-10-2024	09:45	11:00	01:15
18 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	19-10-2024	11:00	11:30	00:30
19 z 28 Przygotowywanie ciasta oraz wypiekanie pizzy	Marcin Kozicki	19-10-2024	11:30	13:30	02:00
20 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	19-10-2024	13:30	13:45	00:15
21 z 28 Przygotowywanie ciasta oraz wypiekanie pizzy	Marcin Kozicki	19-10-2024	13:45	15:00	01:15
22 z 28 Doskonalenie umiejętności zawodowych	Marcin Kozicki	20-10-2024	08:00	09:30	01:30
23 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	20-10-2024	09:30	09:45	00:15
24 z 28 Doskonalenie umiejętności zawodowych	Marcin Kozicki	20-10-2024	09:45	10:30	00:45
25 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	20-10-2024	10:30	11:00	00:30
26 z 28 Powtórzenie wiadomości	Marcin Kozicki	20-10-2024	11:00	11:45	00:45
27 z 28 Przerwa	Marcin Kozicki	20-10-2024	11:45	12:00	00:15
28 z 28 Egzamin	-	20-10-2024	12:00	15:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marcin Kozicki

PIZZAIOLO z wieloletnim doświadczeniem, szkoleniowiec z zakresu pizzy. Od 16 lat związany z gastronomią. Swoje doświadczenie zdobywał w licznych restauracjach i pizzeriach w całej Polsce.

Influencer kulinarny, którego profil na Instagramie @co_dzis_zjemy śledzi ponad 68 tys. osób. Twórca i administrator grupy „Mistrzowie pizzy & pasty”.

Na szkoleniach kładzie nacisk na praktykę, ale opowiada również o procesach zachodzących podczas powstawania idealnego ciasta na pizzę włoską. Swoje doświadczenie zdobywał u najlepszych pizzaiolo na świecie między innymi u samego mistrza Giuseppe Criminisi gdzie uzyskał tytuł PIZZAIOLO PROFESJONALISTY we Włoszech. Wielokrotny uczestnik mistrzostw świata w robieniu pizzy gdzie wraz ze swoją ekipą odnosi liczne sukcesy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt/książkę kucharską, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia musi mieć ukończone 18 lat oraz nie może posiadać własnej działalności gospodarczej.

Egzamin wymagany - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

Informacje dodatkowe

Kurs realizowany jest w godzinach dydaktycznych (1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna - 45minut)

Adres

al. Tadeusza Rejtana 1f
35-959 Rzeszów
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail elzbieta@pau.edu.pl

Telefon (+48) 504 023 962