



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna



## Szkolenie piekarnicze - "PIECZYWO" z Mistrzem Wiesławem Kucia

Numer usługi 2024/06/17/27524/2186410

- 📍 Lublin / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 16 h
- 📅 26.08.2024 do 27.08.2024

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

112,50 PLN brutto/h

112,50 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie.  Zapraszamy początkujących piekarzy, pasjonatów piekarnictwa oraz wszystkich, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę oraz nabyć umiejętności pod okiem <b>Mistrza</b> Piekarstwa Wiesława Kuci.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	8
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	25-08-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie pozwala na samodzielne przygotowanie różnego rodzaju pieczywa, dobiera surowce i parametry do produkcji w swoim zakładzie pracy.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: definiuje poszczególne rodzaje pieczywa.	omawia i stosuje tradycyjne receptury	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje i wypieka wyroby piekarnicze	przygotowuje dodatki do wypieków	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera zakres temperatury do rodzaju wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Tak, dokument potwierdzający kompetencję zawiera opis efektów uczenia się.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Tak, walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Tak, dokument potwierdza zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności oraz informuje o przebiegu szkolenia ze wskazaniem na część szkoleniową i sprawdzającą efekty uczenia.

## Program

Na szkoleniu uczestnicy poznają techniki wytwarzania i wypieką:

- croissant klasyczny
- bajgle
- obwarzanki
- chleb razowy
- pain de campagne
- bagietki pszenne na zaczynie poolish
- ciabatta
- bułki wieloziarniste

- chleb z Vermont

Podczas warsztatów, kursanci będą mogli zapoznać się z różnymi technologiami produkcji ciast **pszennych, żytnich** oraz **mieszanych**.

Poznacie również technologię produkcji półproduktów takich jak **biga, polish, kwas żytni** oraz **kwas pszenny**. Omówiony zostanie także harmonogram i zasady ich prowadzenia.

Ponad to, dogłębnie omówimy *technologię wytwarzania* oraz *konserwowania*, czy też przedłużania żywotności wyżej wymienionych **zaczynów drożdżowych** oraz **kwasów**.

Przejdziemy przez naukę obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.

Na warsztatach w akademii poznasz tajniki fermentacji ciasta oraz jego kształtowanie z naciskiem na **rzemieślnicze** oraz **ekonomiczne** podejście do produkcji. Dowiesz się jak uzyskać dużą porowatość oraz cieką skórkę w produktach gotowych

Ponad to zapoznamy was z technologią fermentacji chłodnych (kontrolowanych) oraz przygotowaniem do wypieków oraz technologią wypieku. Jak temperatura oraz wilgotność wpływa na gotowy wyrób.

Każdy uczestnik będzie miał samodzielne stanowisko to praktycznych ćwiczeń.

Usługa realizowana w formule godzin zegarowych 60 min.,

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 17</b> Powitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, przepisami RODO itd.	Wiesław Kucia	26-08-2024	08:00	08:30	00:30
<b>2 z 17</b> Omówienie receptur i planu szkolenia	Wiesław Kucia	26-08-2024	08:30	09:00	00:30
<b>3 z 17</b> Przygotowanie i naważenie wszystkich składników zgodnie z recepturami	Wiesław Kucia	26-08-2024	09:00	09:30	00:30
<b>4 z 17</b> Omówienie technologii produkcji półproduktów takich jak biga, polish, kwas żytni oraz kwas pszenny.	Wiesław Kucia	26-08-2024	09:30	10:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>5 z 17</b> Przygotowanie ciast na wypieki	Wiesław Kucia	26-08-2024	10:00	10:45	00:45
<b>6 z 17</b> Przygotowanie pozostałych rodzajów ciast	Wiesław Kucia	26-08-2024	10:45	12:30	01:45
<b>7 z 17</b> Formowanie wyrobów	Wiesław Kucia	26-08-2024	12:30	14:00	01:30
<b>8 z 17</b> Technologia wytwarzania oraz konserwowania, czy też przedłużania żywotności zaczynów drożdżowych oraz kwasów	Wiesław Kucia	26-08-2024	14:00	14:30	00:30
<b>9 z 17</b> Wypiek wyrobów	Wiesław Kucia	26-08-2024	14:30	16:00	01:30
<b>10 z 17</b> Przywitanie uczestników i podsumowanie dnia poprzedniego	Wiesław Kucia	27-08-2024	08:00	08:30	00:30
<b>11 z 17</b> Nauka obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.	Wiesław Kucia	27-08-2024	08:30	10:00	01:30
<b>12 z 17</b> Formowanie kolejnych wyrobów bułek, ciabat, obwarzanków i bajgli	Wiesław Kucia	27-08-2024	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>13 z 17</b> Warzenie bajgli	Wiesław Kucia	27-08-2024	12:00	13:00	01:00
<b>14 z 17</b> Wypiekanie ostatnich produktów	Wiesław Kucia	27-08-2024	13:00	14:30	01:30
<b>15 z 17</b> Zapoznanie z technologią fermentacji chłodnych (kontrolowanych) . Jak temperatura oraz wilgotność wpływa na gotowy wyrób.	Wiesław Kucia	27-08-2024	14:30	15:30	01:00
<b>16 z 17</b> walidacja	Wiesław Kucia	27-08-2024	15:30	15:45	00:15
<b>17 z 17</b> Zakończenie	Wiesław Kucia	27-08-2024	15:45	16:00	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	112,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	112,50 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

**1 z 1**

**Wiesław Kucia**



piekarstwo - pieczywo pszenne, żytnie, bezglutenowe, wiedeńskie

cukiernictwo - praliny, desery, monoporcje, torty, styl angielski

Od 2008 r. technolog i przedstawiciel firmy Modecor (dekoracje cukiernicze)

Od 2008 r. właściciel Szkoły Artystycznej, w której prowadzi szkolenia piekarskie i cukiernicze.

studia wyższe - Technolog Żywności i Żywnienia Człowieka

dyplom Mistrza Piekarstwa

studium pedagogiczne

Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej

## Adres

ul. Wojciechowska 3

20-704 Lublin

woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały Surowce Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje Fartuch z logo szkoły na własność Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

## Kontakt



**Anna Nowak**

**E-mail** [anianowakpl@gmail.com](mailto:anianowakpl@gmail.com)

**Telefon** (+48) 669 976 731