



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie piekarnicze -jak upiec klasyczny francuski croissant z Mistrzem Wiesławem Kucią

Numer usługi 2024/06/17/27524/2186421

📍 Lublin / stacjonarna

🍽 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 20.08.2024 do 21.08.2024

1 800,00 PLN brutto

1 800,00 PLN netto

112,50 PLN brutto/h

112,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	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 Mistrza Piekarnictwa Wiesława Kuci.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	8
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie pozwala na samodzielne przygotowanie różnego rodzaju pieczywa z typu croissant, dobrać 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 croissant	omawia i stosuje tradycyjne receptury	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIĘJETNOŚCI: 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
- Croissant podwójnie pieczony (double baked)
- Pain aux raisins
- Pain au chocolat
- Raspberry flower
- Waniliowy cruffin
- Rolls (nowojorski croissant)

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

Poznacie również technologię produkcji półproduktów takich jak **biga**, **poolish**, **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 cienką 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: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenie: omówienie zasad BHP , urządzeń oraz surowców potrzebnych do produkcji cukierniczej przy ciastach półfrancuskich i francuskich	Wiesław Kucia	20-08-2024	08:00	09:00	01:00
2 z 9 Przygotowanie ciasta półfrancuskiego dwoma metodami oraz formowanie różnych aplikacji	Wiesław Kucia	20-08-2024	09:00	13:00	04:00
3 z 9 Przygotowanie nadzień, kremów, polew, pomad	Wiesław Kucia	20-08-2024	13:00	16:00	03:00
4 z 9 Przygotowanie różnych aplikacji do wypieku	Wiesław Kucia	21-08-2024	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 9 Formowanie wypieków- różne techniki	Wiesław Kucia	21-08-2024	11:00	13:00	02:00
6 z 9 Charakterystyka mąk oraz innych surowców stosowanych podczas produkcji ciasta półfrancuskiego oraz francuskiego	Wiesław Kucia	21-08-2024	13:00	14:00	01:00
7 z 9 Dekorowanie wszystkich przygotowanych wypieków i ich prezentacja	Wiesław Kucia	21-08-2024	14:00	15:30	01:30
8 z 9 Walidacja	-	21-08-2024	15:30	15:45	00:15
9 z 9 Zakończenie, Dyskusja, pytania, podsumowanie szkolenia i jego efektów.	Wiesław Kucia	21-08-2024	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 każdego wymagań.

Kontakt



Anna Nowak

E-mail anianowakpl@gmail.com

Telefon (+48) 669 976 731