



Kamil Iwaniec
Creative Ideas
Agency



Kompleksowe warsztaty cukiernicze z ciasta półfrancuskiego, ciasta parzonego, wyrobów z ciasta drożdżowego, ciasteczek oraz nadzień w kontekście aktualnych trendów cukierniczych.

Numer usługi 2024/08/14/128036/2264460

📍 Grabie / stacjonarna

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 23.09.2024 do 27.09.2024

4 500,00 PLN brutto

4 500,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Personel i przedsiębiorcy działający w branży cukierniczo-piekarniczej oraz gastronomicznej:</p> <ul style="list-style-type: none">• Piekarze oraz pomoce piekarskie.• Cukiernicy oraz pomoce cukiernicze.• Kucharze oraz pomocy kuchenne• Technologowie produkcji.• Pozostali pracownicy przedsiębiorstwa pracujący przy produkcji piekarniczo-cukierniczej.• Personel zarządzający przedsiębiorstwem piekarniczo-cukierniczym oraz gastronomicznym (menedżerowie, kierownicy produkcji oraz szefowie kuchni).• Przedsiębiorcy prowadzący działalność związaną z prowadzeniem przedsiębiorstwa piekarniczo-cukierniczego oraz gastronomicznego.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	21-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnej i efektywnej pracy w zakresie wyrobów z ciasta półfrancuskiego, ciasta parzonego, drożdżowego oraz ciasteczek i nadzień cukierniczych, z uwzględnieniem aktualnych trendów w cukiernictwie. Uczestnicy nauczą się nowoczesnych technik przygotowywania i wykańczania wypieków, a także zdobędą wiedzę o najnowszych trendach w branży cukierniczej, co pozwoli im na tworzenie innowacyjnych produktów zgodnych z oczekiwaniami rynku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Uczestnik omawia i charakteryzuje recepturę ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
Uczestnik posługuje się wiedzą z zakresu wyrabiania i wypieków z ciasta drożdżowego.	Uczestnik omawia i charakteryzuje proces technologiczny przygotowywania ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
	Uczestnik omawia i charakteryzuje techniki i proces wypieku ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
Uczestnik omawia i charakteryzuje receptury nadzienia budyniowego.	Wywiad swobodny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
Uczestnik posługuje się wiedzą z zakresu nadzienia do ciasta drożdżowego.	Uczestnik omawia i charakteryzuje receptury na dżemy i marmolady do ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
	Uczestnik omawia i charakteryzuje receptury na nadzienia z sera białego do ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
Uczestnik posługuje się wiedzą z zakresu wypieków z ciasta półfrancuskiego.	Uczestnik omawia i charakteryzuje receptury i proces technologiczny wypieków z ciasta półfrancuskiego.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
	Uczestnik charakteryzuje i rozróżnia wypieki z ciasta półfrancuskiego.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posługuje się wiedzą z zakresu wypieków z ciasta parzonego.	Uczestnik omawia i charakteryzuje receptury i proces technologiczny wypieków z ciasta parzonego.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
	Uczestnik charakteryzuje i rozróżnia wypieki z ciasta parzonego.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
Uczestnik posługuje się wiedzą z zakresu produkcji ciastek i ciasteczek,	Uczestnik omawia i charakteryzuje receptury i proces technologiczny ciastek i ciasteczek.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
Uczestnik posługuje się wiedzą z zakresu polew, konfitur, ganache, musów i innych nadzień cukierniczych.	Uczestnik charakteryzuje i rozróżnia różne rodzaje ciast i ciasteczek.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
	Uczestnik charakteryzuje i rozróżnia typy nadzień ze względu na rodzaj wypiekanych produktów cukierniczych.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
	Uczestnik omawia i charakteryzuje proces przygotowywania polew, konfitur, ganache i musów.	Wywiad swobodny
		Wywiad ustrukturyzowany
Uczestnik posługuje się wiedzą z zakresu trendów cukierniczych.	Uczestnik charakteryzuje i rozróżnia typy cukierni ze względu na ich asortyment i używane przez nich surowce.	Wywiad swobodny
	Uczestnik charakteryzuje asortyment wiodących cukierni na lokalnym rynku (rzemieślniczych oraz zwykłych).	
	Uczestnik omawia i charakteryzuje trendy rynku cukierniczego dużych miast (Warszawa, Kraków, Wrocław).	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posługuje się umiejętnościami z zakresu wypieku drożdżówek.	Uczestnik poprawnie przygotowuje i drożdżówki na bazie ciasta drożdżowego.	Prezentacja
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie wypieka drożdżówki z serem.	Prezentacja
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie wypieka drożdżówki z marmoladą.	Prezentacja
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie wypieka drożdżówki z budyniem.	Prezentacja
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie przygotowuje, wypieka i wykańcza ciasteczka półfrancuskie.	Prezentacja
Uczestnik poprawnie przygotowuje, wypieka i wykańcza drożdżówki półfrancuskie.	Analiza dowodów i deklaracji	
Uczestnik posługuje się umiejętnością samodzielnego wypieku z ciasta półfrancuskiego	Uczestnik poprawnie przygotowuje i wypieka croissanty i danish.	Prezentacja
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie wyrabia ciasto półfrancuskie.	Prezentacja
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie przygotowuje nadzienia do wypieków z ciasta półfrancuskiego.	Prezentacja
	Analiza dowodów i deklaracji	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posługuje się umiejętnością samodzielnego przygotowania wypieków z ciasta parzonego.	Uczestnik poprawnie przygotowuje, wypieka i wykańcza ptysie tradycyjne z kremem (budyniowym, waniliowym, karpatkowym).	Prezentacja
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie przygotowuje, wypieka i wykańcza ptysie z kruszonką z kremem (pistacjowym, mascarpone).	Prezentacja
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie przygotowuje i wypieka eklery.	Prezentacja
	Uczestnik poprawnie wyrabia ciasto parzone.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie przygotowuje kremy do ptysiów i eklerów.	Prezentacja
		Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik posługuje się umiejętnością samodzielnego przygotowania ciastek i ciasteczek typu pieguski.	Uczestnik poprawnie przygotowuje, wypieka i wykańcza pieguski.	Prezentacja
		Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie dobiera składniki i dodatki do piegusków.	Prezentacja
	Uczestnik prawidłowo i zgodnie z normami przechowywania żywności magazynuje pieguski.	Analiza dowodów i deklaracji
		Prezentacja
		Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik rozwija umiejętność współpracy w zespole.	Uczestnik omawia i stosuje zasady "aktywnego słuchania" w komunikacji z zespołem podczas przygotowywania wypieków z ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
	Uczestnik poprawnie formułuje oczekiwania i problemy względem zespołu podczas przygotowywania wypieków z ciasta drożdżowego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik efektywnie współpracuje z innymi uczestnikami podczas przygotowywania wyrobów z ciasta drożdżowego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik rozwija umiejętności przedsiębiorczości i proaktywnej postawy w kontekście podejmowania inicjatywy przy produkcji wyrobów cukierniczych.</p>	<p>Uczestnik identyfikuje i inicjuje nowe pomysły na wypieki i nadzienia cukiernicze, zgodne z aktualnymi trendami.</p> <p>Uczestnik efektywnie i w sposób nienaruszający pracy przedsiębiorstwa implementuje nowoczesne rozwiązania w produkcji cukierniczej.</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak, zaświadczenie o ukończeniu usługi szkoleniowej zawiera efekty uczenia się.

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

Tak, zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że 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, w zaświadczeniu o ukończeniu usługi szkoleniowej znajduje się informacja w jakiej formie została przeprowadzona walidacja.

Program

Usługa szkoleniowa będzie przeprowadzona w wyznaczonych godzinach dydaktycznych. Program będzie przebiegał następująco:

Dzień 1

- Wstępny blok szkoleniowy oraz poznanie uczestników.
- Omówienie planu warsztatów oraz przygotowanie stanowisk pracy.
- Blok szkoleniowy oraz warsztaty praktyczne z zakresu wyrobów z ciasta drożdżowego.
- Sesja pytań i odpowiedzi.

Dzień 2

- Omówienie planu warsztatów oraz przygotowanie stanowisk pracy.
- Blok szkoleniowy oraz warsztaty praktyczne z zakresu przygotowywania nadzienia do wyrobów z ciasta drożdżowego.
- Blok szkoleniowy oraz warsztaty praktyczne z zakresu wypieku i wykończenia wyrobów z ciasta drożdżowego.
- Sesja pytań i odpowiedzi.

Dzień 3

- Omówienie planu warsztatów oraz przygotowanie stanowisk pracy.
- Blok szkoleniowy z zakresu omówienie receptur i procesów technologicznych produkcji ciastek typu pieguski oraz nadzień cukierniczych.
- Blok szkoleniowy z zakresu omówienia nowoczesnych trendów w cukiernictwie.
- Blok szkoleniowy oraz warsztaty praktyczne z zakresu produkcji ciastek typu pieguski.
- Blok szkoleniowy oraz warsztaty praktyczne z zakresu produkcji różnorodnych nadzień cukierniczych (ganache, konfitury, musy) do wyrobów z ciasta półfrancuskiego.
- Sesja pytań i odpowiedzi.

Dzień 4

- Omówienie planu warsztatów oraz przygotowanie stanowisk pracy.
- Blok szkoleniowy z zakresu omówienia receptur i procesów technologicznych produkcji ciasta półfrancuskiego.
- Blok szkoleniowy z zakresu omówienia nowoczesnych trendów w cukiernictwie.
- Blok szkoleniowy oraz warsztaty praktyczne z zakresu produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta półfrancuskiego (croissanty, danish, ciasteczka półfrancuskie, drożdżówki półfrancuskie).
- Sesja pytań i odpowiedzi.
- Walidacja efektów uczenia się.

Dzień 5

- Omówienie planu warsztatów oraz przygotowanie stanowisk pracy.
- Blok szkoleniowy z zakresu omówienia receptur i procesów technologicznych produkcji ciasta parzonego.
- Blok szkoleniowy z zakresu omówienia nowoczesnych trendów w cukiernictwie.
- Blok szkoleniowy oraz warsztaty praktyczne z zakresu produkcji wyrobów cukierniczych z ciasta parzonego (ptysie tradycyjne z kremem, ptysie z kruszonką z kremem, eklery).
- Sesja pytań i odpowiedzi.
- Walidacja efektów uczenia się.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Sesja szkoleniowa	Mariusz Dziechciowski	23-09-2024	08:00	16:00	08:00
2 z 7 Sesja szkoleniowa	Mariusz Dziechciowski	24-09-2024	08:00	16:00	08:00
3 z 7 Sesja szkoleniowa	Mariusz Dziechciowski	25-09-2024	08:00	16:00	08:00
4 z 7 Sesja szkoleniowa	Mariusz Dziechciowski	26-09-2024	08:00	15:30	07:30
5 z 7 Walidacja efektów uczenia się	-	26-09-2024	15:30	16:00	00:30
6 z 7 Sesja szkoleniowa	Mariusz Dziechciowski	27-09-2024	08:00	15:30	07:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 7 Walidacja efektów uczenia się	-	27-09-2024	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mariusz Dziechciowski

Mistrz cukierniczy z ponad 30 -letnim doświadczeniem w branży. Od ponad 20 lat związany z kierownictwem produkcji piekarskiej i cukierniczej. Aktualnie łączy doświadczenie oraz pasję do cukiernictwa poprzez doradztwo technologiczne i prowadzenie szkoleń pracowników. Specjalizuje się w cool risingu czyli przygotowywania ciasta do odroczonego odpieku.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Dla uczestników szkolenia zostaną przygotowane:

- Komplet receptur produktowych.
- Szczegółowy skrypt szkoleniowy obejmujący tematykę warsztatów.

Informacje dodatkowe

Walidacja efektów uczenia się będzie polegała na:

1. Wywiadzie swobodnym i ustrukturyzowanym z walidatorem.
2. Prezentacji technik i metodyki poszczególnych wyrobów przez uczestników.
3. Analizie dowodów i deklaracji w postaci oceny organoleptycznej wyrobów, które zostały przygotowane przez uczestników podczas warsztatów.
4. Prezentację umiejętności w warunkach symulacyjnych, które odpowiadają rzeczywistym warunkom pracy.

Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celów szkoleniowych oraz pozytywnego ukończenia warsztatów jest przyswojenie receptur przez uczestników.

Adres

Grabie 225
32-002 Grabie
woj. małopolskie

Usługa szkoleniowa będzie realizowana w piekarni "Piekarnia Tomasz Nosek" pod wskazanym adresem.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- W pełni wyposażona pracownia cukierniczo-piekarnicza.

Kontakt



Kamil Iwaniec

E-mail biuro.ccart@gmail.com

Telefon (+48) 883 116 588