



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



PIECZYWO OD A DO Z - CHLEBY, BAGIETKI, BAJGLE

Numer usługi 2024/09/06/17498/2296769

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 23.10.2024 do 24.10.2024

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

104,17 PLN brutto/h

104,17 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i wypiekania wyrobów piekarniczych, rozwinięcie umiejętności kadry w branży piekarniczej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	16-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i wypiekania wyrobów piekarniczych, rozwinięcie umiejętności kadry w branży piekarniczej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posiadanie zaawansowanej wiedzy teoretycznej z obszaru wyrobu i wypiekania pieczywa.	Wyprowadzenie kwasu pszennego.	Wywiad swobodny
	Prawidłowa fermentacja ciast pszennych na zakwasie.	Wywiad swobodny
	Podstawy fermentacji mąki pszennej.	Wywiad swobodny
	Znaczenie autolizy w procesie produkcji chleba.	Wywiad swobodny
	Rodzaje i typy mąk.	Wywiad swobodny
	Woda w cieście i jej znaczenie.	Wywiad swobodny
Posiadanie zaawansowanej wiedzy praktycznej z obszaru wyrobu i wypiekania pieczywa.	Bagietka na zakwasie - czysta i z ziarnami.	Wywiad swobodny
	Chleb pszenny na zakwasie i z ziarnami.	Wywiad swobodny
	Wyrób i wypiek chleba tostowego.	Wywiad swobodny
	Wyrób i wypiek bajgli ługowanych.	Wywiad swobodny
	Ciabatta jako kanapka i podkład pod zapiekankę.	Wywiad swobodny
	Pinsa - wyrób ciasta i wypiek oraz różne warianty kompozycji smakowych.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji 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?

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego wyrobu i wypiekania wyrobów piekarniczych, rozwinięcie umiejętności kadry w branży piekarniczej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

Program szkolenia:

Teoretyczne wprowadzenie :

1. Wyprowadzenie kwasu pszennego,
2. Prawidłowa fermentacja ciast pszennych na zakwasie,
3. Podstawy fermentacji mąki pszennej,
4. Znaczenie autolizy w procesie produkcji chleba,
5. Rodzaje i typy mąk
6. Woda w cieście i jej znaczenie

Część praktyczna szkolenia:

1. Bagietka na zakwasie - czysta i z ziarnami
2. Chleb pszenny na zakwasie i z ziarnami
2. Chleb tostowy
4. Bajgle ługowane
5. Ciabatta jako kanapka i podkład pod zapiekankę
6. Pinsa

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	104,17 PLN
Koszt osobogodziny netto	104,17 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Mirosław Kurek

Mistrz Cukiernictwa i Manager piekarni i cukierni rzemieślniczych.

Praktyk z 30-letnim doświadczeniem w cukiernictwie tradycyjnym. Pasjonat dobrego piekarstwa. Właściciel firmy Help4Bakery, od lat przeprowadza skutecznie rewolucje technologiczne i organizacyjne w polskich piekarniach i cukierniach. Doświadczenie zdobywał w wielu polskich cukierniach, na dziesiątkach szkoleń krajowych i zagranicznych oraz w tradycyjnej cukierni w Sztokholmie. Obecnie prezes Stowarzyszenia RZEMIEŚLNİK i zwolennik żywności tradycyjnej, nieprzetworzonej i rzemieślniczej.



2 z 2

Barbara Pach

Właścicielka firmy prowadzącej pozostałe pozaszkolne formy edukacji, gdzie indziej niesklasyfikowane od 2014 roku.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z ramowym programem szkolenia

Informacje dodatkowe

- Przerwy realizowane będą na zgłoszone potrzeby uczestników
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Kierunek Kariera Zawodowa
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 277

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska By Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601