



Business Coaching  
Monika Danilenko



## Kurs - Przygotowanie i wypiekanie Pizzy

Numer usługi 2024/09/26/44990/2330436

📍 Szklarska Poręba / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 17.10.2024 do 20.10.2024

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych  
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

### 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

4

### Maksymalna liczba uczestników

10

### Data zakończenia rekrutacji

16-10-2024

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym kursu „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” jest przygotowanie uczestnika samodzielnego wykonywanie 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	-posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy	Test teoretyczny
	-omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy -omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki	Wywiad ustrukturyzowany
	-charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast	Obserwacja w warunkach symulowanych
	-wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta -określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	-posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy	Test teoretyczny
	-wymienia sery stosowane do produkcji pizzy	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje rodzaje serów	-określa różnice pomiędzy gatunkami serów	Wywiad ustrukturyzowany
	-określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów	Wywiad ustrukturyzowany
	-dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta	-omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta	Test teoretyczny
	-wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych	Test teoretyczny
	-wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta	Obserwacja w warunkach symulowanych
	-określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta	Wywiad ustrukturyzowany
Rozróżnia rodzaje pomidorów	-charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy	Test teoretyczny
	-wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy	Wywiad ustrukturyzowany
	-omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych	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?**

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 potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteriach weryfikacji

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

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielnie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

## 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: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 11</b> Moduł 1. Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności - Omawianie zastosowania mąki stosowanej przy produkcji pizzy	Wojciech Madyś	17-10-2024	08:00	10:00	02:00
<b>2 z 11</b> Moduł 1. Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności :Rozpoznawanie rodzajów sera	Wojciech Madyś	17-10-2024	10:00	12:00	02:00
<b>3 z 11</b> Moduł 1. Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności:Omawianie wykorzystania drożdży podczas przygotowania ciast	Wojciech Madyś	17-10-2024	12:00	14:00	02:00
<b>4 z 11</b> Moduł 1. Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności: Rozróżnianie rodzajów pomidorów Moduł	Wojciech Madyś	17-10-2024	14:00	16:00	02:00
<b>5 z 11</b> Organizowanie stanowiska pracy:Obsługiwanie maszyn,urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji pizzy	Wojciech Madyś	18-10-2024	08:00	12:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>6 z 11</b> Organizowanie stanowiska pracy: Przygotowywanie stanowiska pracy	Wojciech Madyś	18-10-2024	12:00	16:00	04:00
<b>7 z 11</b> Przygotowywanie ciasta oraz wypiekanie pizzy: Przygotowywanie ciasta według tradycyjnej receptury	Wojciech Madyś	19-10-2024	08:00	11:00	03:00
<b>8 z 11</b> Przygotowywanie ciasta oraz wypiekanie pizzy: Przygotowywanie składników i sosów bazowych	Wojciech Madyś	19-10-2024	11:00	14:00	03:00
<b>9 z 11</b> Przygotowywanie ciasta oraz wypiekanie pizzy: Przygotowywanie i wypiekanie pizzy	Wojciech Madyś	19-10-2024	14:00	16:00	02:00
<b>10 z 11</b> Doskonalenie umiejętności zawodowych: Omawianie wizerunku pizzermana w obiekcie gastronomicznym	Wojciech Madyś	20-10-2024	08:00	12:00	04:00
<b>11 z 11</b> Doskonalenie umiejętności zawodowych: Dbanie o własny rozwój zawodowy	Wojciech Madyś	20-10-2024	12:00	16:00	04:00

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Wojciech Madyś

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. 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. Zajął 3. miejsce w pizzowych mistrzostwach świata. Pizza przygotowana przez Wojciecha Madysia wygrała mistrzostwa świata - VERA PIZZA CONTEST 2021 na najlepszą pizzę neapolitańską wypiekaną w domu, organizowane przez najsłynniejsze włoskie stowarzyszenie Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN). Zanotował także sukcesy w wielu konkursach organizowanych na arenie krajowej i zagranicznej (m.in. OONI, Farutex, Stoovis). Tworzy społeczność na Facebooku o tematyce związanej z pizzą o zasięgu ponad 160 tysięcy osób z całego świata, które zrzeszają się na grupie Pizza Dough Addicts i Pizza Domowa - przepisy i porady .

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

### Informacje dodatkowe

Ocena efektów uczenia się prowadzona jest za pośrednictwem testu dostępnego online a wynik jest generowany automatycznie.

# Adres

ul. 1 Maja 1/4  
58-580 Szklarska Poręba  
woj. dolnośląskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Monika Danilenko**

**E-mail** [businesscoaching@interia.pl](mailto:businesscoaching@interia.pl)

**Telefon** (+48) 509 782 010