



Fundacja Polski
Instytut Wsparcia
Zawodowego



Przygotowanie i wypiekanie pizzy - szkolenie z egzaminem

Numer usługi 2024/10/16/160998/2365053

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 14.05.2025 do 21.05.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kwalifikacja jest kierowana w szczególności do absolwentów: • szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; hotelarskim; turystycznym; • grupy absolwentów szkół zgodnie z nowym prawem oświatowym, np. absolwenci szkół ponadpodstawowych; • liceów ogólnokształcących. Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji to: • studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym; • osoby posiadające kompetencje lecz nieposiadające potwierdzonych kwalifikacji, • osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.; • osoby prowadzące turystykę. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajeździe jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym, może być zatrudniona przy obsłudze punktu lub stoiska przygotowania i wypiekania pizzy podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	16

Data zakończenia rekrutacji	13-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje Uczestników do wykonywania zadań na wyznaczonym stanowisku pracy w obiekcie gastronomicznym. Uczestnik w swojej pracy zajmuje się przygotowaniem dodatków oraz wypiekiem pizzy. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu i procesu wypieku. W pracy stosuje zasady BHP, HACCP i ochr. ppoż. Stosuje się do zasad etyki, dba o własny rozwój zawodowy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Definiuje zagadnienia związane z towaroznawstwem żywności	1. Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy: posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. Rozpoznaje rodzaje serów: posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy wymienia sery stosowane do produkcji pizzy określa różnice pomiędzy gatunkami serów określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	3. Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta: omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	4. Rozróżnia rodzaje pomidorów: charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	1. Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy: odróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalany drewnem omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalany drewnem	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
2. Organizuje stanowisko pracy	2. Przygotowuje stanowisko pracy: stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca) określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku kontroluje przydatność produktów do spożycia	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
3. Przygotowuje ciasto oraz wypieka pizzę	1. Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury: omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską) przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod fermentacji (np. "zakwas", "podmłoda", "biga") określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. Przygotowuje składniki i sosy bazowe: przygotowuje bazowy sos pomidorowy przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
4. Doskonali umiejętności zawodowe	3. Przygotowuje i wypieka pizzę: układa składniki na cieście dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy wypieka pizzę prezentuje gotową pizzę	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	1. Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym: charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. Dbą o własny rozwój zawodowy: podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie i wypiekanie pizzy
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13830
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku pracy w obiekcie gastronomicznym. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem dodatków oraz wypiekiem pizzy. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu i procesu wypieku. W swojej pracy korzysta z akcesoriów niezbędnych na stanowisku pracy. Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” stosuje się do zasad etyki. W pracy stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) i ochrony przeciwpożarowej. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Usługa szkoleniowa kierowana jest w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; hotelarskim; turystycznym;
- grupy absolwentów szkół zgodnie z nowym prawem oświatowym, np. absolwenci szkół ponadpodstawowych;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji to:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- osoby posiadające kompetencje lecz nieposiadające potwierdzonych kwalifikacji,
- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- osoby prowadzące turystykę.

I. Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności

1. Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy:

- posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy
- omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy
- omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki
- charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast
- wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta
- określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki

2. Rozpoznaje rodzaje serów

- posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy
- wymienia sery stosowane do produkcji pizzy
- określa różnice pomiędzy gatunkami serów
- określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów
- dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy

3. Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta

- omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta
- wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych
- wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta
- określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta

4. Rozróżnia rodzaje pomidorów

- charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy
- wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy
- omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych

II. Organizowanie stanowiska pracy

1. Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy

- rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy
- przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy
- rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy
- omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalany drewnem
- omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym
- korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy
- wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalany drewnem

2. Przygotowuje stanowisko pracy

- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań
- utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)
- określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku
- kontroluje przydatność produktów do spożycia

III. Przygotowanie ciasta oraz wypiekanie pizzy

1. Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury

- omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską)
- przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod fermentacji (np. "zakwas", "podmłoda", "biga")
- określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta
- formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą

2. Przygotowuje składniki i sosy bazowe

- przygotowuje bazowy sos pomidorowy
- przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje)

3. Przygotowuje i wypieka pizzę

- układa składniki na cieście
- dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy
- wypieka pizzę
- prezentuje gotową pizzę

IV. Doskonalenie umiejętności zawodowych

1. Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym

- charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman
- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

2. Dbą o własny rozwój zawodowy

- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16

b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego

c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych.

Szkolenie realizowane będzie w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdych 4 godzinach usługi szkoleniowej przypada 30 minut przerwy – w przypadku krótszych zajęć niż 4 godziny dydaktyczne przerwa wynosi

minimum 15 min.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po ukończeniu kursu / szkolenia (z absencją wynoszącą maksymalnie 20%) każdy z uczestników musi przystąpić do Certyfikowanego egzaminu / walidacji. Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych o Kodzie 13830 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji. Zachowana będzie rozdzielność procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe notes, długopis, teczka.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy	Sebastian Gajdek	14-05-2025	15:15	18:15	03:00
2 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	14-05-2025	18:15	18:45	00:30
3 z 19 Omówienie rodzajów serów, wykorzystywanie drożdży podczas przygotowania ciasta	Sebastian Gajdek	14-05-2025	18:45	21:00	02:15
4 z 19 Omówienie rodzajów pomidorów	Sebastian Gajdek	15-05-2025	15:15	18:15	03:00
5 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	15-05-2025	18:15	18:45	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 19 Obsługa maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji pizzy	Sebastian Gajdek	15-05-2025	18:45	21:00	02:15
7 z 19 Przygotowanie stanowiska pracy	Sebastian Gajdek	16-05-2025	15:15	18:15	03:00
8 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	16-05-2025	18:15	18:45	00:30
9 z 19 Przygotowanie ciasta według tradycyjnej receptury, składników i sosów bazowych	Sebastian Gajdek	16-05-2025	18:45	21:00	02:15
10 z 19 Przygotowanie i wypiekanie pizzy	Sebastian Gajdek	19-05-2025	15:15	18:15	03:00
11 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	19-05-2025	18:15	18:45	00:30
12 z 19 Przygotowanie i wypiekanie pizzy	Sebastian Gajdek	19-05-2025	18:45	21:00	02:15
13 z 19 Przygotowanie i wypiekanie pizzy. Omawianie wizerunku pizzermana w obiekcie gastronomicznym	Sebastian Gajdek	20-05-2025	15:15	18:15	03:00
14 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	20-05-2025	18:15	18:45	00:30
15 z 19 Omawianie wizerunku pizzermana w obiekcie gastronomicznym. Dbanie o własny rozwój zawodowy	Sebastian Gajdek	20-05-2025	18:45	21:00	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 19 Przygotowanie i wypiekanie pizzy. Dbanie o własny rozwój zawodowy	Sebastian Gajdek	21-05-2025	15:15	18:15	03:00
17 z 19 Przerwa	Sebastian Gajdek	21-05-2025	18:15	18:45	00:30
18 z 19 Przygotowanie i wypiekanie pizzy. Dbanie o własny rozwój zawodowy	Sebastian Gajdek	21-05-2025	18:45	19:30	00:45
19 z 19 Walidacja i certyfikacja	-	21-05-2025	19:30	21:30	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Sebastian Gajdek

Jestem związany z gastronomią od ponad 17 lat, co pozwoliło mi zdobyć bogate doświadczenie oraz gruntowną wiedzę w tej branży. Ostatnie lata pracowałem jako szef kuchni w renomowanych restauracjach: Ima Sushi Rzeszów oraz Ima Sushi Kraków, gdzie miałem okazję nie tylko doskonalić swoje umiejętności kulinarne, ale również zarządzać zespołem i tworzyć autorskie menu. Aktualnie prowadzę własną działalność cateringową, w ramach której organizuję i obsługuję różnego rodzaju wydarzenia, takie jak wesela, spotkania biznesowe, kolacje degustacyjne oraz prywatne eventy. Specjalizuję się również w prowadzeniu szkoleń z zakresu wypiekania pizzy oraz sztuki serwowania sushi.

W 2024 roku miałem zaszczyt reprezentować Polskę jako uczestnik Word Sushi Cup Japan, gdzie zdobyłem prestiżowe certyfikaty Sushi Proficiency Certificate oraz Word Sushi Skills Institute, potwierdzające mój wysoki poziom kompetencji w tej dziedzinie. Dodatkowo, w czerwcu 2024 roku zająłem 3. miejsce w ogólnopolskim konkursie Poland Sushi Cup, co było dla mnie ogromnym wyróżnieniem i motywacją do dalszego rozwoju.

Posiadam także certyfikat Pizza Master, który potwierdza moje kwalifikacje w zakresie sztuki wypiekania pizzy na najwyższym poziomie. Nieustannie poszerzam swoją wiedzę i umiejętności, uczestnicząc w kursach, szkoleniach oraz warsztatach, dzięki czemu mogę czerpać inspiracje z kuchni różnych zakątków świata i wprowadzać nowe, kreatywne rozwiązania do swojej pracy.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 13830 w ZRK.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewn. lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polit. spójności 20212027 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dost. osobom ze szczególnymi potrzebami.

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 2
35-111 Rzeszów
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail fundacja@piwz.pl

Telefon (+48) 726 826 040