



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH



## SZTUKA WYPIEKU PIECZYWA I TWORZENIA KANAPEK

Numer usługi 2024/11/12/17498/2407095

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 22.04.2025 do 24.04.2025

6 210,00 PLN brutto

6 210,00 PLN netto

182,65 PLN brutto/h

182,65 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Cukiernicy, piekarze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu piekarstwa. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	7
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-04-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	34
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego wykonywania różnych rodzajów pieczywa i kanapek.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać pieczywo i produkować kanapki wg najnowszych trendów w branży piekarskiej.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje historię piekarnictwa	Charakteryzuje rodzaje pieczywa.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia chleby, bułki, bułki na zakwasie bagietki, bruschetty, panini, pieczywo tostowe, bułgi burgerowe, bajgle .	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje składniki (mąki, drożdże, zakwas, dodatki).	Wywiad swobodny
Omawia podstawy wypieku pieczywa.	Opisuje techniki wyrabiania ciasta oraz proces fermentacji i wypieku.	Wywiad swobodny
Przygotowuje klasyczne rodzaje pieczywa	Wypieka Chleb pszenny i pełnoziarnisty. Bagietki, panini, pieczywo drożdżowe i pieczywo tostowe.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Charakteryzuje zaawansowane techniki piekarnicze, tworzy eksperymentalne pieczywo	Omawia pracę z zakwasem. Tworzy i utrzymuje zakwas, wykonuje chleb na zakwasie.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje pieczywo z dodatkami (zioła, warzywa, sery, suszone owoce) oraz alternatywne mąki (orkisz, żyto, mąka bezglutenowa).	Wywiad swobodny
	Przygotowuje kanapki - włoskie panini i bruschetty, amerykańskie sandwiche i burgery, europejskie bajgle w różnych kompozycjach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Tworzy unikalne rodzaje pieczywa	Charakteryzuje nowoczesne i wegańskie trendy.	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 skierowane jest do cukierników, piekarzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu cukiernictwa i piekarnictwa.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

### I dzień

Przywitanie, poznanie uczestników.

Program szkolenia:

Wprowadzenie do pieczywa

#### 1. Historia i rodzaje pieczywa

- Krótka historia piekarnictwa.
- Rodzaje pieczywa na świecie: chleby, bułki, bułki na zakwasie bagietki, bruschetty, panini, pieczywo tostowe, bułgi burgerowe, bajgle.

#### 2. Podstawy wypieku pieczywa

- Składniki (mąki, drożdże, zakwas, dodatki).
- Techniki wyrabiania ciasta.
- Proces fermentacji i wypieku.

#### 3. Praktyka: Wypiek klasycznych rodzajów pieczywa

- Chleb pszenny i pełnoziarnisty.
- Bagietki.
- Pieczywo drożdżowe.

### II dzień:

Zaawansowane techniki piekarnicze

#### 1. Praca z zakwasem

- Jak stworzyć i utrzymać zakwas.
- Chleb na zakwasie krok po kroku.

#### 2. Eksperymentalne pieczywo

- Pieczywo z dodatkami (zioła, warzywa, sery, suszone owoce).

- Alternatywne mąki (orkisz, żyto, mąka bezglutenowa).

3. Praktyka: Tworzenie unikalnych rodzajów pieczywa.

4. Kanapki - teoria i praktyka

5. Kanapki na świecie

- Klasyczne kanapki: włoskie panini i bruschetty, amerykańskie sandwiche i burgery, europejskie bajgle w różnych kompozycjach

- Nowoczesne i wegańskie trendy.

6. Tworzenie idealnej kanapki

- Dobór pieczywa do rodzaju kanapki.

- Równowaga smaków: sosy, mięsa, sery, warzywa.

- Estetyka podania.

### III dzień:

1. Praktyka: Przygotowanie różnych kanapek

- Klasyczne (np. BLT, klubowa).

- Wegańskie i wegetariańskie.

- Autorskie wariacje uczestników.

- Kreatywność w kuchni

2. Tworzenie autorskiego menu

- Budowanie karty menu opartej na pieczywie i kanapkach.

- Kanapki sezonowe i regionalne.

3. Praktyka zespołowa

- Projektowanie i wykonanie własnych przepisów przez grupy.

4. Degustacja i omówienie

- Wymiana opinii i sugestii.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenia szkolenia.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Usługa przygotowuje do samodzielnego wykonywania różnych rodzajów pieczywa i kanapek.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać pieczywo, produkować kanapki wg najnowszych trendów w piekarnictwie.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 39

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>1 z 39</span> Wprowadzenie do pieczywa	Mirosław Kurek	22-04-2025	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>2 z 39</b> Historia i rodzaje pieczywa - charakterystyka i opis:	Mirosław Kurek	22-04-2025	10:00	10:45	00:45
<b>3 z 39</b> Krótka historia piekarnictwa	Mirosław Kurek	22-04-2025	10:45	11:30	00:45
<b>4 z 39</b> Rodzaje pieczywa na świecie: chleby, bułki, bułki na zakwasie, bagietki, bruschetty, panini, pieczywo tostowe, bułgi burgerowe, bajgle	Mirosław Kurek	22-04-2025	11:30	12:30	01:00
<b>5 z 39</b> Podstawy wypieku pieczywa:	Mirosław Kurek	22-04-2025	12:30	13:30	01:00
<b>6 z 39</b> Przerwa	Mirosław Kurek	22-04-2025	13:30	13:45	00:15
<b>7 z 39</b> Składniki (mąki, drożdże, zakwas, dodatki) - przygotowanie	Mirosław Kurek	22-04-2025	13:45	14:30	00:45
<b>8 z 39</b> Techniki wyrabiania ciasta.	Mirosław Kurek	22-04-2025	14:30	15:15	00:45
<b>9 z 39</b> Proces fermentacji i wypieku.	Mirosław Kurek	22-04-2025	15:15	16:00	00:45
<b>10 z 39</b> Praktyka: Wypiek klasycznych rodzajów pieczywa: Chleb pszenny i pełnoziarnisty, bagietki i pieczywo drożdżowe.	Mirosław Kurek	22-04-2025	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 39</b> Zaawansowane techniki piekarnicze - omówienie	Mirosław Kurek	23-04-2025	09:00	09:30	00:30
<b>12 z 39</b> Praca z zakwasem: Jak stworzyć i utrzymać zakwas	Mirosław Kurek	23-04-2025	09:30	10:00	00:30
<b>13 z 39</b> Chleb na zakwasie krok po kroku	Mirosław Kurek	23-04-2025	10:00	11:00	01:00
<b>14 z 39</b> Eksperymentalne pieczywo - wykonanie i wypiek	Mirosław Kurek	23-04-2025	11:00	11:30	00:30
<b>15 z 39</b> Pieczywo z dodatkami (zioła, warzywa, sery, suszone owoce)	Mirosław Kurek	23-04-2025	11:30	12:00	00:30
<b>16 z 39</b> Przerwa	Mirosław Kurek	23-04-2025	12:00	12:15	00:15
<b>17 z 39</b> Alternatywne mąki (orkisz, żyto) - charakteryzacja	Mirosław Kurek	23-04-2025	12:15	12:30	00:15
<b>18 z 39</b> Mąka bezglutenowa - charakteryzacja	Mirosław Kurek	23-04-2025	12:30	13:00	00:30
<b>19 z 39</b> Praktyka: Tworzenie unikalnych rodzajów pieczywa.	Mirosław Kurek	23-04-2025	13:00	13:30	00:30
<b>20 z 39</b> Kanapki - teoria i praktyka	Mirosław Kurek	23-04-2025	13:30	14:00	00:30
<b>21 z 39</b> Kanapki na świecie	Mirosław Kurek	23-04-2025	14:00	14:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>22 z 39</b> Klasyczne kanapki: włoskie panini i bruschetty, amerykańskie sandwiche i burgery, europejskie bajgle w różnych kompozycjach	Mirosław Kurek	23-04-2025	14:30	15:30	01:00
<b>23 z 39</b> Nowoczesne i wegańskie trendy	Mirosław Kurek	23-04-2025	15:30	16:30	01:00
<b>24 z 39</b> Tworzenie idealnej kanapki - Dobór pieczywa do rodzaju kanapki.	Mirosław Kurek	23-04-2025	16:30	17:00	00:30
<b>25 z 39</b> Równowaga smaków: sosy, mięsa, sery, warzywa - estetyka podania.	Mirosław Kurek	23-04-2025	17:00	17:30	00:30
<b>26 z 39</b> Przygotowanie różnych kanapek - praktyczne wykonanie	Mirosław Kurek	24-04-2025	09:00	09:45	00:45
<b>27 z 39</b> Wykonanie Bruschetty w 3 różnych wersjach	Mirosław Kurek	24-04-2025	09:45	10:30	00:45
<b>28 z 39</b> Wykonanie klasycznej zapiekanki na pieczywie na zakwasie	Mirosław Kurek	24-04-2025	10:30	11:15	00:45
<b>29 z 39</b> Przygotowanie burgera drwala z bułką na zakwasie	Mirosław Kurek	24-04-2025	11:15	11:45	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>30 z 39</b> Wykonanie tostów klasycznych oraz tostów z łososiem i warzywami	Mirosław Kurek	24-04-2025	11:45	12:30	00:45
<b>31 z 39</b> Przerwa	Mirosław Kurek	24-04-2025	12:30	12:45	00:15
<b>32 z 39</b> Przygotowanie grillowanej kanapki - panini	Mirosław Kurek	24-04-2025	12:45	13:15	00:30
<b>33 z 39</b> Wykonanie 3 rodzajów bułki poznańskiej	Mirosław Kurek	24-04-2025	13:15	13:30	00:15
<b>34 z 39</b> Przygotowanie bajgli - dwa warianty smakowe	Mirosław Kurek	24-04-2025	13:30	14:30	01:00
<b>35 z 39</b> Tworzenie autorskiego menu : Budowanie karty opartej na pieczywie i kanapkach, kanapki sezonowe i regionalne	Mirosław Kurek	24-04-2025	14:30	15:45	01:15
<b>36 z 39</b> Praktyka zespołowa : Projektowanie i wykonanie własnych przepisów przez uczestników.	Mirosław Kurek	24-04-2025	15:45	16:45	01:00
<b>37 z 39</b> Degustacja i omówienie - wymiana opinii i sugestii.	Mirosław Kurek	24-04-2025	16:45	17:30	00:45



Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>38 z 39</span> Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Mirosław Kurek	24-04-2025	17:30	17:45	00:15
<span>39 z 39</span> Walidacja usługi	Mirosław Kurek	24-04-2025	17:45	18:00	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 210,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 210,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	182,65 PLN
Koszt osobogodziny netto	182,65 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

### Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobycza dwóch czapek w złotym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata. Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie). Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20

szkoleń rocznie ( ok 10 osób - każde szkolenie)  
Wykształcenie - wyższe pedagogiczne



2 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 od 2022 roku prezes Stowarzyszenia RZEMIEŚLNİK i zwolennik żywności tradycyjnej, nieprzetworzonej i rzemieślniczej. Prowadzi szkolenia od 2020 roku, ilość przeprowadzonych szkoleń 100, ilość przeszkolonych osób 600.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania.

### Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- 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 Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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 227

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](mailto:anna@sweetdecor.pl)

**Telefon** (+48) 507 845 601