



TOMASZ GULAK



Szkolenie z wypieku ciast francuskich, półfrancuskich i drożdżowych

Numer usługi 2024/11/12/142163/2408099

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 08.02.2025 do 09.02.2025

4 300,00 PLN brutto

4 300,00 PLN netto

179,17 PLN brutto/h

179,17 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Grupa docelowa dla szkolenia z wypieku ciast francuskich, półfrancuskich i drożdżowych

- Amatorzy pieczenia i pasjonaci kulinarni** - osoby, które pieką w domu i chcą poszerzyć swoje umiejętności, szczególnie w zakresie bardziej zaawansowanych wypieków. Ta grupa to zazwyczaj osoby z pewnym doświadczeniem w pieczeniu, które szukają nowych wyzwań i chcą nauczyć się profesjonalnych technik, by uzyskać efekty jak z cukierni.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i piekarni** - osoby już zatrudnione w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje lub specjalizować się w wypiekach francuskich, półfrancuskich i drożdżowych. Szkolenie może pomóc im w rozwinięciu umiejętności technicznych, przydatnych do tworzenia bardziej wyrafinowanych i wymagających wypieków.
- Osoby planujące otworzyć własną działalność cukierniczą lub piekarniczą** - przyszli przedsiębiorcy, którzy chcą zdobyć wiedzę i umiejętności przed otwarciem własnego biznesu. Znajomość technik wypieku ciast francuskich i drożdżowych j

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

07-02-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

24

Cel

Cel edukacyjny

Cel edukacyjny szkolenia z wypieku ciast francuskich, półfrancuskich i drożdżowych

Głównym celem edukacyjnym tego szkolenia jest przekazanie uczestnikom wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych w zakresie przygotowywania różnych rodzajów ciast – francuskiego, półfrancuskiego i drożdżowego – aby mogli samodzielnie tworzyć wysokiej jakości wypieki, stosując profesjonalne techniki.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Zrozumienie teoretycznych podstaw wypieku trzech rodzajów ciast</p> <p>Znajomość składu i różnic technologicznych między ciastem francuskim, półfrancuskim, a drożdżowym.</p> <p>Wiedza na temat procesu fermentacji ciasta drożdżowego oraz laminacji ciasta francuskiego i półfrancuskiego.</p>	<p>Kryteria dla wiedzy teoretycznej</p> <p>Test wiedzy lub quiz sprawdzający znajomość właściwości poszczególnych rodzajów ciast oraz etapów ich przygotowania.</p> <p>Krótkie odpowiedzi ustne lub pisemne na pytania dotyczące technik pieczenia i procesów fermentacji.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Umiejętność samodzielnego przygotowania każdego rodzaju ciasta</p> <p>Poprawne przygotowanie ciasta drożdżowego, francuskiego i półfrancuskiego, zgodnie z wytycznymi dotyczącymi receptur, proporcji i etapów przygotowania.</p>	<p>Kryteria dla umiejętności praktycznych</p> <p>Ocena zgodności przygotowanych ciast z wytycznymi dotyczącymi ich konsystencji, struktury i jakości wyrobów gotowych.</p> <p>Obserwacja podczas laminacji ciasta francuskiego i półfrancuskiego – oceniana będzie poprawność ruchów, precyzja wykonania i zachowanie odpowiedniej grubości warstw.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Opanowanie technik laminacji i wyrastania ciasta</p> <p>Precyzyjne wykonanie laminacji ciasta (rozciąganie, składanie i wałkowanie), uzyskanie pożądanej warstwowości ciasta francuskiego.</p> <p>Umiejętność kontrolowania procesu fermentacji ciasta drożdżowego, prowadząca do optymalnego wyrastania i puszystości wypieków.</p>	<p>Kryteria dla estetyki i finalizacji</p> <p>Ocena estetyki gotowych wypieków, ich prezentacji, jednolitego wykończenia i dekoracji.</p> <p>Smakowa ocena wypieków pod kątem jakości, puszystości, warstwowości oraz odpowiedniego poziomu wypieczenia.</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Umiejętność rozwiązywania problemów technicznych</p> <p>Rozpoznawanie i diagnozowanie błędów w przygotowaniu ciasta (np. nieprawidłowe wyrastanie, zbyt gęsta lub rzadka konsystencja).</p> <p>Umiejętność samodzielnego stosowania korekt w przypadku problemów technicznych w procesie przygotowania wypieków.</p>	<p>Kryteria rozwiązywania problemów</p> <p>Symulowane sytuacje problemowe, w których uczestnicy będą musieli wykazać się umiejętnością diagnozowania błędów i podjęcia odpowiednich działań korekcyjnych.</p> <p>Samodzielną analizą i poprawą błędów pod nadzorem instruktora.</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

1. Wprowadzenie i omówienie programu szkolenia

- Przywitanie uczestników, przedstawienie prowadzącego i krótkie omówienie celu szkolenia.
- Przedstawienie poszczególnych etapów szkolenia i omówienie materiałów potrzebnych do pracy.

2. Teoria i podstawy ciast francuskich, półfrancuskich i drożdżowych

- Omówienie kluczowych różnic pomiędzy ciastem francuskim, półfrancuskim a drożdżowym: składniki, struktura, i techniki przygotowania.
- Wyjaśnienie etapów przygotowania każdego z rodzajów ciasta: laminacja ciasta francuskiego, rozciąganie i składanie ciasta półfrancuskiego, oraz proces fermentacji ciasta drożdżowego.
- Krótki quiz lub dyskusja sprawdzająca zrozumienie teorii.

3. Warsztat praktyczny – przygotowanie ciasta drożdżowego

- Przygotowanie ciasta drożdżowego od podstaw: wyrabianie ciasta, przygotowanie do fermentacji i omówienie kontrolowania wyrastania.
- Omówienie i zastosowanie technik zapewniających puszystość i odpowiednią strukturę ciasta drożdżowego.
- Formowanie wypieków z ciasta drożdżowego (np. bułeczki, rogaliki) i przygotowanie do pieczenia.

4. Warsztat praktyczny – przygotowanie ciasta francuskiego

- Wspólne przygotowanie ciasta francuskiego: łączenie składników, schładzanie i laminacja.
- Praktyczne ćwiczenie wałkowania, składania i tworzenia warstw, aby uzyskać odpowiednią teksturę i chrupkość.
- Formowanie wypieków z ciasta francuskiego (np. croissanty lub palmiery) i przygotowanie do pieczenia.

5. Warsztat praktyczny – przygotowanie ciasta półfrancuskiego

- Omówienie specyfiki ciasta półfrancuskiego i jego zastosowań.
- Ćwiczenie łączenia i składania ciasta półfrancuskiego w celu uzyskania bardziej maślanej, miękkiej struktury z wyczuwalnymi warstwami.
- Formowanie wypieków (np. duńskie ciastka) i przygotowanie do pieczenia.

6. Pieczenie i obserwacja wyników

- Pieczenie przygotowanych wypieków: omówienie parametrów pieczenia dla każdego rodzaju ciasta, takich jak temperatura i czas pieczenia.
- Wspólna obserwacja wypieków w trakcie pieczenia – zwracanie uwagi na wyrastanie, rozwijanie warstw i uzyskiwanie odpowiedniej struktury.

7. Ocenianie gotowych wypieków i omówienie wyników

- Analiza wypieków: estetyka, struktura, warstwy i smak. Uczestnicy oceniają swoje i cudze wypieki pod kątem zgodności z oczekiwaniami.
- Dyskusja na temat ewentualnych błędów, trudności oraz sposobów ich uniknięcia w przyszłości.

8. Dekoracja i finalizacja wypieków

- Prezentacja technik wykańczania wypieków: glazurowanie, lukrowanie, posypywanie.
- Ćwiczenia praktyczne z finalizacji wypieków, aby podnieść ich walory wizualne.

9. Podsumowanie i zamknięcie szkolenia

- Omówienie kluczowych wniosków z całego dnia: co się udało, co warto poprawić.
- Przypomnienie kluczowych technik i porad.
- Wręczenie certyfikatów uczestnictwa (jeśli przewidziane), podziękowania i odpowiedzi na pytania uczestników.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 część teoretyczna	Katarzyna Krawiec	08-02-2025	05:00	10:00	05:00
2 z 3 Część praktyczna	Katarzyna Krawiec	08-02-2025	10:00	23:00	13:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 3 część praktyczna	Katarzyna Krawiec	09-02-2025	06:00	12:00	06:00

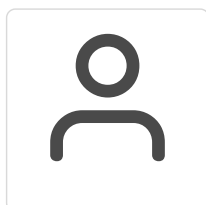
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	179,17 PLN
Koszt osobogodziny netto	179,17 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Katarzyna Krawiec

Kasia Krawiec - Trener Cukiernictwa – Specjalistka od Wypieków, która Wnosi Tradycję i Innowację do Każdego Ciasta

Pasja i precyzja, które widzisz w każdym perfekcyjnie wypieczonym croissancie, pączku na zakwasie czy foccacji, są efektem wieloletniego zaangażowania i bogatego doświadczenia Kasi. Od 2023 roku pracuje w jednej z najpopularniejszych warszawskich cukierni, specjalizując się w tworzeniu i opracowywaniu receptur wypieków półfrancuskich oraz drożdżowych. Znana z rzemieślniczej precyzji, od podstaw wyrabia i laminuje ciasta, tworząc kultowe croissanty, pain au chocolat, danishe i cruffiny.

Zamiłowanie do perfekcji widać również w unikalnych, sezonowych kremach i nadzieniach, które idealnie dopełniają każdy wypiek. Jej warsztat obejmuje również produkcję wypieków na zakwasie, takich jak foccacia, panettone czy pączki, oraz drożdżówki z sezonowymi nadzieniami. Ciągłe rozwija swoją wiedzę poprzez udział w specjalistycznych szkoleniach, m.in. w zakresie ciasta parzonego i wypieków na zakwasie w prestiżowej Warsaw Academy of Pastry Arts.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają dodatkowe materiały w formie cyfrowej

Adres

ul. Podpromie 12
35-051 Rzeszów
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Justyna Sobolewska

E-mail dofinansowaniaszkolen2024@gmail.com

Telefon (+48) 530 951 574