



A.S. Finance  
Angelika  
Stawrakakis



## Przygotowanie i wypiekanie Pizzy Neapolitańskiej. Kurs zaawansowany.

Numer usługi 2025/01/23/171265/2517970

📍 Poznań / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 40 h  
📅 28.07.2025 do 01.08.2025

7 503,00 PLN brutto  
6 100,00 PLN netto  
187,58 PLN brutto/h  
152,50 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                         |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                      |
| Sposób dofinansowania           | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników                                          |
| Grupa docelowa usługi           | Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób chcących zdobyć wiedzę jak przygotować pizzę neapolitańską klasy premium. |
| Minimalna liczba uczestników    | 1                                                                                                                       |
| Maksymalna liczba uczestników   | 5                                                                                                                       |
| Data zakończenia rekrutacji     | 27-07-2025                                                                                                              |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                             |
| Liczba godzin usługi            | 40                                                                                                                      |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0                                                                     |

## Cel

### Cel edukacyjny

Kurs ten ma na celu kompleksowe przygotowanie uczestników do zawodu pizzaiolo, zapewniając zarówno teoretyczne, jak i praktyczne umiejętności niezbędne do osiągnięcia sukcesu w tej profesji.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Metoda walidacji                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <p>Rozróżnia i ocenia mąki pod kątem jej właściwości chemicznych, fizycznych i reologicznych</p> <p>Zna techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego, gdzie wszystkie składniki są mieszane i fermentacja odbywa się w jednym etapie.</p>                                                                                                        | <p>Poznał różne rodzaje mąki używanej do wypieku pizzy.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Potrafi analizować właściwości chemiczne i fizyczne mąki, takie jak zawartość glutenu, wilgotność, oraz stopień przemiału.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Ocena reologiczne właściwości mąki, w tym jej zdolności do tworzenia elastycznego i wytrzymałego ciasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Poznał najlepsze techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego i pośredniego w celu ich optymalnego zastosowania</p> <p>Rozumie proces wyrabiania ciasta pośredniego, które obejmuje etap przygotowania zaczynu lub bigi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Stosuje w praktyce obie techniki w celu osiągnięcia najlepszej jakości ciasta odpowiedniego do różnych stylów pizzy.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Poznał wiedzę na temat metod wypieku w różnych piecach</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p> |
| <p>Poznanie różnych typów pieców używanych do wypieku pizzy, takich jak piece opalane drewnem, gazowe i elektryczne.</p> <p>Identyfikacja najczęściej występujących błędów w procesie przygotowywania ciasta i wypieku pizzy, takich jak niewłaściwa fermentacja, błędy w proporcjach składników, czy zbyt wysokie temperatury pieczenia.</p> | <p>Analizuje specyficzne właściwości termiczne i sposoby przewodzenia ciepła dla każdego rodzaju pieca.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Poznał techniki wypieku w różnych piecach, aby uzyskać doskonałe wyniki w zależności od używanego sprzętu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Rozpoznaje i koryguje najczęstsze błędy popełniane w zawodzie pizzaiolo</p> <p>Nauka technik korygowania tych błędów w celu uzyskania spójnej jakości produktu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul> <p>Rozwijanie umiejętności diagnostyki i naprawy problemów na każdym etapie produkcji pizzy.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p> |

| Efekty uczenia się                                          | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Metoda walidacji |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Umiejętność pracy w restauracji, cała logistyka restauracji | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznał się z codziennymi operacjami w restauracji, w tym zarządzaniem produkcją ciasta, magazynowaniem składników, i organizacją pracy zespołu.</li> <li>• Wie jak zarządzać czasem i efektywnie pracować w dynamicznym środowisku kuchni.</li> <li>• Wymienia zasady higieny i bezpieczeństwa w gastronomii, oraz praktycznych aspektach obsługi klienta i zarządzania restauracją.</li> </ul> | Test teoretyczny |

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

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

Każdy uczestnik otrzymuje zaświadczenie zawierające efekty uczenia się.

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

Tak, zaświadczenie potwierdza, że walidacja została przeprowadzona 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?**

Tak, zaświadczenie potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

PROGRAM I TEMATY KURSU:

Teoria

- Historyczne uwagi na temat pizzy z filmami instruktażowymi

- Wzmianka o zbożach z glutenem i bez glutenu

- Poglębianie wiedzy z zakresu pszenicy miękkiej i pszenicy durum (twardej): różnice, charakterystyka, czynniki decydujące o jakości i zastosowaniu w pizzeriach

- Budowa ziarna pszenicy
- Fazy przetwarzania w młynie z filmem edukacyjnym
- Skład mąki z opisem jej poszczególnych komponentów (węglowodany, białka, wilgotność, sole mineralne i tłuszcze)
- Witaminy i ich znaczenie
- Informacje o workach i sposobie ich prawidłowego przechowywania
- Wyposażenie laboratoryjne do oznaczania jakości mąki; W i wartość energetyczna mąki (alweograf, farinograf, ekstensograf i amylograf Chopina i Brabendera)
- Znaczenie komponentów składających się na ciasto i ich łączenie: woda, drożdże, sól, olej,
- Procesy wyrastania i dojrzewania ciasta: różnice
- Reakcja Maillarda i trawienie produktów spożywczych
- Metody wyrabiania ciasta z podanych przepisów
- Wyposażenie:
- Niezbędne narzędzia pracy (waga elektroniczna, termometry, pojemniki, szpatułki itp.)
- Maszyny do wyrabiania ciasta dostępne na rynku i różnice między nimi
- Piece opalane drewnem, elektryczne, tunelowe i gazowe: różnice w sposobie ich używania.
- Wypiekanie pizzy (temperatura pieca i zjawiska biochemiczne)
- Zasady bezpieczeństwa i higieny
- Egzamin teoretyczny

#### Zajęcia praktyczne

- Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności
- Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i poolish
- Kontrola i regulowanie temperatury ciasta
- Formowanie bochenków/ kul ( kulkowanie)
- Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej
- Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy.
- Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników
- Podsumowanie i walidacja

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 23

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                                          | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 23</div> Skład mąki z opisem jej poszczególnych komponentów (węglowodany, białka, wilgotność, sole mineralne i tłuszcze)                                                | Bartosz Mazur | 28-07-2025            | 09:00               | 10:00               | 01:00         |
| <div>2 z 23</div> Pogłębianie wiedzy z zakresu pszenicy miękkiej i pszenicy durum (twardej): różnice, charakterystyka, czynniki decydujące o jakości i zastosowaniu w pizzeriach | Bartosz Mazur | 28-07-2025            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |
| <div>3 z 23</div> Budowa ziarna pszenicy - Fazy przetwarzania w młynie z filmem edukacyjnym                                                                                      | Bartosz Mazur | 28-07-2025            | 11:00               | 13:00               | 02:00         |
| <div>4 z 23</div> Wzmianka o zbożach z glutenem i bez glutenu                                                                                                                    | Bartosz Mazur | 28-07-2025            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| <div>5 z 23</div> Witaminy i ich znaczenie                                                                                                                                       | Bartosz Mazur | 28-07-2025            | 14:00               | 15:00               | 01:00         |
| <div>6 z 23</div> Informacje o workach i sposobie ich prawidłowego przechowywania                                                                                                | Bartosz Mazur | 28-07-2025            | 15:00               | 17:00               | 02:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                                                                                  | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>7 z 23</div> <p>Wypożyczenie laboratoryjne do oznaczania jakości mąki; W i wartość energetyczna mąki (alweograf, farinograf, ekstensograf i amylograf Chopina i Brabendera)</p>                                     | Bartosz Mazur | 29-07-2025            | 09:00               | 10:00               | 01:00         |
| <div>8 z 23</div> <p>Znaczenie komponentów składających się na ciasto i ich łączenie: woda, drożdże, sól, olej, - Procesy wyrastania i dojrzewania ciasta: różnice</p>                                                   | Bartosz Mazur | 29-07-2025            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |
| <div>9 z 23</div> <p>Reakcja Maillarda i trawienie produktów spożywczych</p>                                                                                                                                             | Bartosz Mazur | 29-07-2025            | 11:00               | 12:00               | 01:00         |
| <div>10 z 23</div> <p>Metody wyrobienia ciasta z podanych przepisów</p>                                                                                                                                                  | Bartosz Mazur | 29-07-2025            | 12:00               | 13:00               | 01:00         |
| <div>11 z 23</div> <p>Niezbędne narzędzia pracy(waga elektroniczna, termometry, pojemniki, szpatułki itp.) - Maszyny do wyrobienia ciasta dostępne na rynku - Piece opalane drewnem, elektryczne, tunelowe i gazowe.</p> | Bartosz Mazur | 29-07-2025            | 13:00               | 16:00               | 03:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                              | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>12 z 23</div> Wypiekanie pizzy (temperatura pieca i zjawiska biochemiczne) - Zasady bezpieczeństwa i higieny                    | Bartosz Mazur | 29-07-2025            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |
| <div>13 z 23</div> Historyczne uwagi na temat pizzy z filmami instruktażowymi                                                        | Bartosz Mazur | 30-07-2025            | 08:00               | 09:00               | 01:00         |
| <div>14 z 23</div> Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej       | Bartosz Mazur | 30-07-2025            | 09:00               | 11:00               | 02:00         |
| <div>15 z 23</div> Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności | Bartosz Mazur | 30-07-2025            | 09:00               | 10:00               | 01:00         |
| <div>16 z 23</div> Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish              | Bartosz Mazur | 30-07-2025            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |
| <div>17 z 23</div> Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników             | Bartosz Mazur | 30-07-2025            | 11:00               | 12:00               | 01:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                             | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 18 z 23 Kontrola i regulowanie temperatury ciasta                                                                   | Bartosz Mazur | 30-07-2025            | 11:00               | 13:00               | 02:00         |
| 19 z 23 Q&A, podsumowanie                                                                                           | Bartosz Mazur | 30-07-2025            | 12:00               | 13:00               | 01:00         |
| 20 z 23 Walidacja - test teoretyczny                                                                                | -             | 30-07-2025            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| 21 z 23 Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie)                                                                      | Bartosz Mazur | 30-07-2025            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| 22 z 23 Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej | Bartosz Mazur | 30-07-2025            | 14:00               | 16:00               | 02:00         |
| 23 z 23 Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy.                                          | Bartosz Mazur | 30-07-2025            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 7 503,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 6 100,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 187,58 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 152,50 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Bartosz Mazur

Certyfikowany szkoleniowiec z tytułem Master Istruttore Pizzaiolo PFC uzyskanym we włoskiej szkole Scuola Italiana Pizzaioli, reprezentuje na polskim rynku włoską organizację kulinarną i jednocześnie szkołę znaną na całym świecie – SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI. Przez ostatnie 5 lat aktywnie prowadzi szkolenia oraz podnosi własne kompetencje aby dzielić się wiedzą.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wykaz sprzętu: Piec Valoriani opalany drewnem, piec elektryczny Cuppone, maszyna do formowania kulek, profesjonalny mikser, akcesoria GiMetal. Wszystkie niezbędne materiały zostaną zapewnione.

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

## Adres

ul. Kościelna 12/14

60-536 Poznań

woj. wielkopolskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



## Angelika Stawrakakis

**E-mail** a.stawrakakis@gmail.com

**Telefon** (+48) 880 492 551