



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie piekarnicze - "PIECZYWO"

Numer usługi 2025/02/27/27524/2585867

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 16.06.2025 do 17.06.2025

2 000,00 PLN brutto

2 000,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie. Zapraszamy początkujących piekarzy, pasjonatów piekarnictwa oraz wszystkich, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę oraz nabyć umiejętności pod okiem Mistrza Piekarstwa Wiesława Kuci.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	13-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego wypieku różnego rodzaju pieczywa, doboru surowców i parametrów do produkcji w zakładzie pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: definiuje poszczególne rodzaje pieczywa.	omawia i stosuje tradycyjne receptury	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje i wypieka różnorodne wyroby piekarnicze	przygotowuje dodatki do wypieków	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera zakres temperatury do rodzaju wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	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?

Tak, dokument potwierdzający kompetencję 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?

Tak, walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

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

Tak, dokument potwierdza zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności oraz informuje o przebiegu szkolenia ze wskazaniem na część szkoleniową i sprawdzającą efekty uczenia.

Program

Na szkoleniu uczestnicy poznają techniki wytwarzania i wypieką:

- croissant klasyczny
- bajgle
- obwarzanki
- chleb razowy

- pain de campagne
- bagietki pszenne
- ciabatta
- bułki wieloziarniste
- chleb z Vermont

Podczas warsztatów, kursanci będą mogli zapoznać się z różnymi technologiami produkcji ciast **pszennych, żytnich** oraz **mieszanych**.

Poznacie również technologię produkcji półproduktów takich jak **biga, poolish, kwas żytni** oraz **kwas pszenny**. Omówiony zostanie także harmonogram i zasady ich prowadzenia.

Ponad to, dogłębnie omówimy *technologię wytwarzania* oraz *konserwowania*, czy też przedłużania żywotności wyżej wymienionych **zaczynów drożdżowych** oraz **kwasów**.

Przejdziemy przez naukę obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.

Na warsztatach w akademii poznasz tajniki fermentacji ciasta oraz jego kształtowanie z naciskiem na **rzemieślnicze** oraz **ekonomiczne** podejście do produkcji. Dowiesz się jak uzyskać dużą porowatość oraz ciekłą skórkę w produktach gotowych

Ponad to zapoznamy was z technologią fermentacji chłodnych (kontrolowanych) oraz przygotowaniem do wypieków oraz technologią wypieku. Jak temperatura oraz wilgotność wpływa na gotowy wyrób.

Usługa realizowana w formule godzin dydaktycznych 45 min. przerwy są realizowane na prośbę uczestników, maksymalnie 15 min. Przerwy wliczają się w liczbę godzin usługi. Przewidywana przerwa obiadowa około godziny 12:00;

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	16-06-2025	08:00	08:30	00:30
2 z 16 Omówienie planu szkolenia, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji piekarskiej.	Wiesław Kucia	16-06-2025	08:30	09:00	00:30
3 z 16 Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	16-06-2025	09:00	09:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 16 Omówienie technologii produkcji produktów takich jak biga, poolish, kwaszony oraz kwaspszeny.	Wiesław Kucia	16-06-2025	09:30	10:15	00:45
5 z 16 Przygotowanie ciast do wypieków	Wiesław Kucia	16-06-2025	10:15	12:00	01:45
6 z 16 Obiad przerwa	Wiesław Kucia	16-06-2025	12:00	12:30	00:30
7 z 16 Formowanie wypieków	Wiesław Kucia	16-06-2025	12:30	14:00	01:30
8 z 16 Technologia wytwarzania oraz konserwowania, czy też przedłużania żywotności zaczynów drożdżowych oraz kwasów	Wiesław Kucia	16-06-2025	14:00	16:00	02:00
9 z 16 Przywitanie uczestników, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Wiesław Kucia	17-06-2025	08:00	08:30	00:30
10 z 16 Nauka obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.	Wiesław Kucia	17-06-2025	08:30	10:00	01:30
11 z 16 Przerwa kawowa	Wiesław Kucia	17-06-2025	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 16 Formowanie kolejnych wyrobów bułek, ciabat, obwarzanków, bajgli	Wiesław Kucia	17-06-2025	10:15	12:00	01:45
13 z 16 Obiad-przerwa	Wiesław Kucia	17-06-2025	12:00	12:30	00:30
14 z 16 Wypieki dalsze	Wiesław Kucia	17-06-2025	12:30	15:00	02:30
15 z 16 Walidacja szkolenia	-	17-06-2025	15:00	15:15	00:15
16 z 16 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, przygotowanie wystawy wypieków , pytania.	Wiesław Kucia	17-06-2025	15:15	16:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wiesław Kucia

Od 2008 r. technolog i przedstawiciel firmy Modecor (dekoracje cukiernicze)

Od 2008 r. właściciel Szkoły Artystycznej, w której prowadzi szkolenia piekarskie i cukiernicze.

studia wyższe - Technolog Żywności i Żywienia Człowieka

dyplom Mistrza Piekarstwa

studium pedagogiczne

Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą. Ostatnie 17 lat aktywnie działa w branży piekarniczej i cukierniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej i piekarskiej
3. Materiały do notowania dla uczestników : notatnik i długopis.

Informacje dodatkowe

- Warunkiem nabycia kompetencji przez uczestnika szkolenia jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (100 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.
- Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 10cio osobowej.
- Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:00 - 10h w godzinach dydaktycznych.
- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników-15 min na każde 4 godzin, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
- Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- 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,

Adres

ul. Wojciechowska 3

20-704 Lublin

woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały Surowce Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje Fartuch z logo szkoły na własność Certyfi kat potwierdzający ukończenie szkolenia Nasze studio wyposażone jestw profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet

najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Nowak

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 669 976 731