



COOP SPÓŁKA Z  
OGRA NICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ



## Kurs - przygotowanie i wypiekanie pizzy wraz z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2025/03/06/160442/2604428

📍 Błażowa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 12.05.2025 do 16.05.2025

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

112,00 PLN brutto/h

112,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposób dofinansowania           | wsparcie dla osób indywidualnych                                                                                                                                                                                                                         |
| Grupa docelowa usługi           | Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kompetencje do pracy na stanowisku kucharz - pizzera , jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kompetencje zawodowe z zakresu przygotowywania pizzy. |
| Minimalna liczba uczestników    | 8                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Maksymalna liczba uczestników   | 20                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Data zakończenia rekrutacji     | 11-05-2025                                                                                                                                                                                                                                               |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba godzin usługi            | 50                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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

Celem kursu jest zdobycie wiedzy, umiejętności i doświadczenia niezbędnego do profesjonalnego wykonywania zawodu pizzera. Kurs ma na celu również uzyskania praktycznych umiejętności zawodowych i zapoznaniem się z przygotowywaniem pizzy.

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

| Efekty uczenia się                                                                           | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Sporządza przystawki zimne i gorące                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia podział przystawek</li> <li>- definiuje technologię ich wykonania</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                  | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą z zakresu doboru składników do rodzaju przystawki                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje zasady doboru składników do rodzaju przystawki</li> <li>- stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów przystawek oraz degustację porównawczą</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia przystawki śródziemnomorskie</li> </ul>                                                                                                         | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania zup i charakteryzacja ich technologii            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje i rozróżnia podział zup</li> <li>- stosuje zasady doboru składników i sposoby ich obróbki</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                     | Test teoretyczny |
| Stosuje zasady doboru składników do rodzaju zup                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia zasady doboru składników do rodzaju zup i wywarów</li> <li>- stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów zup oraz degustację porównawczą</li> </ul>                                                                                                                                                                                     | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą z zakresu doboru mięsa do rodzaju potraw                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje i rozróżnia podział mięsa wieprzowego</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia podział mięsa wołowego</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia podział mięs drobiowych</li> <li>- charakteryzuje zasady doboru mięsa do rodzaju potrawy</li> </ul>                                                                                             | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania potraw mięsnych i charakteryzuje ich technologie | <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje i rozróżnia podział oraz zna klasyfikację mięs</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia właściwości mięsa oraz sposoby jego obróbki</li> <li>- stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów mięsa oraz degustację porównawczą</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia dania mięsne śródziemnomorskie i techniki ich wykonania</li> </ul> | Test teoretyczny |
| Posługuje się znajomością zasad doboru ryb i owoców morza do rodzaju potrawy                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje i rozróżnia podział oraz klasyfikację rodzajową ryb</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia szczegółowy przegląd rodzajowy owoców morza</li> </ul>                                                                                                                                                                                         | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się                                                                           | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Metoda walidacji |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania potraw rybnych i charakteryzacja ich technologii | <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje i rozróżnia podział ryb oraz sposoby ich obróbki</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia podział owoców morza oraz sposoby ich obróbki</li> <li>- charakteryzuje właściwości ryb oraz owoców morza oraz stosuje dobór do rodzaju potraw</li> <li>- stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów ryb oraz owoców morza oraz degustację porównawczą</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia dania rybne śródziemnomorskie</li> </ul> | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania deserów i charakteryzacji ich technologii        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje i rozróżnia podział deserów</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia podział ciast</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą z zakresu doboru składników do rodzaju deserów                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów deserów oraz ciast oraz degustację porównawczą</li> <li>- charakteryzuje i rozróżnia desery/ciasta śródziemnomorskie</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                  | Test teoretyczny |

## 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  | Nie                                                     |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego                | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR         | Tak                                                     |

# Program

## Dzień I

Teoria

BHP

GHP – Dobra praktyka Higieniczna i GMP Dobra Praktyka Produkcyjna w zakładzie gastronomicznym

HACCP w gastronomii Technologia Gastronomii z Towaroznawstwem Sporządzanie potraw i ich technologie

Zasady żywienia w gastronomii i w kuchni śródziemnomorskiej

## Dzień II

Teoria i praktyka

Budowa i charakterystyka jaj oraz podział potraw mącznych- sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka mięsa drobiowego i cielęcego - sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka mięsa wieprzowego i wołowego - sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka warzyw i owoców stosowanych w kuchni śródziemnomorskiej

Sporządzanie surówek i sałatek i ich technologie.

## Dzień III

Teoria i praktyka

Ryby i owoce morza- zastosowanie w kuchni śródziemnomorskiej

Znaczenie ryb w żywieniu człowieka.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

Technologie kulinarne - sporządzanie zakąsek zimnych i gorących z mięs i warzyw

Technologie kulinarne– rozbiór i obróbka wstępna oraz termiczna drobiu.

Sporządzanie potraw z drobiu.

## Dzień IV Teoria i praktyka

Technologie kulinarne– sporządzanie wywarów i sosów

Technologie kulinarne – obróbka mięsa wieprzowego i wołowego - sporządzanie potraw

Technologie sporządzania zakąsek zimnych i gorących serwowanych w kuchni śródziemnomorskiej.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

## Dzień V Teoria i praktyka

Technologie kulinarne – obróbka warzyw i owoców – sporządzanie sałatek i surówek

Technologie sporządzania ciast i deserów.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

Technologie kulinarne sporządzania zup i ich podział.

Sporządzanie potraw i ich technologie

Egzamin

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 600,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 600,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 112,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 112,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 0,00 PLN     |
| W tym koszt walidacji netto               | 0,00 PLN     |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 1 000,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 1 000,00 PLN |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krystian Szymaniewicz

Oficjalnie Mistrz kuchni Krystian Szymaniewicz posiadający uprawnienia pedagogiczne i jako wykładowca pozaszkolnych form kształcenia, instruktor praktycznej nauki zawodu w zakładach pracy, kierownik-wychowawca ,podczas półkolonii współpracujący z kuratorium oświaty.

Lekcje gotowania kuchni włoskiej prowadzi Mistrz Kuchni Chef Krystian Szymaniewicz Absolwent ITALIAN CHEF ACADEMY i Scuola Nazionale di Pizza w Rzymie Kucharz słynnych rzymskich

restauracji: „I Bufalini”, „Fluid”, „Mascalzone Romano” Uczeń Mistrza Daniele Garuby Właściciel Restauracji „Angolo Dell Pizza” w Rzymie Były Szef Kuchni „Ristorante Sicilia” w Rzeszowie, który służył przykładem i doświadczeniem kulinarnym podczas Kuchennych Rewolucji Magdy Gessler w TVN dla innej restauracji. Kucharz i Trener w “Buona Akademia Italiana Sp z o.o.” Restaurator w sieci własnych restauracji La Famiglia i Fundator Fundacji La Famiglia

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia Uczestnik otrzymuje dostęp do materiałów szkoleniowych w formie papierowej. Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów: różnego rodzaju artykułów spożywczych, różnego rodzaju przypraw, sprzętów kulinarnych.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

### Informacje dodatkowe

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. 50x45min. Usługa każdego dnia trwa 10 godz dydaktycznych. Ostatni dzień zakończony jest egzaminem. Dodatkowo każdego dnia przewidziano przerwy - 3x15min, 1x30min.

## Adres

Białowa

Białowa

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa wyposażona w stoły i krzesła oraz inny niezbędny sprzęt i akcesoria potrzebne do zajęć teoretycznych. Zaplecze kuchenne wyposażone do prowadzenia zajęć praktycznych

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**WALDEMAR ZIAJA**

**E-mail** [ww.ziaja@gmail.com](mailto:ww.ziaja@gmail.com)

**Telefon** (+48) 666 834 334