

PRINCIPE Szymon
Sapieha



Kurs: Pieczywo na zakwasie od A do Z. Zielone kompetencje Zero Waste przy wypiekach pieczywa

Numer usługi 2025/03/18/177120/2632320

📍 Gdynia / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 26.04.2025 do 27.04.2025

5 650,00 PLN brutto

5 650,00 PLN netto

235,42 PLN brutto/h

235,42 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, właścicieli i menadżerów, ekspedientek cukierni, piekarni, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu zarządzania finansami, analizy konkurencji, prowadzenia kontroli food cost, negocjacji cen surowców.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	21-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje uczestnika do wypieku pieczywa oraz zastosowania w nim zasad zrównoważonego podejścia do produkcji i konsumpcji - zero waste.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą podstaw prowadzenia naturalnych kwasów do fermentacji (w tym różnice między kwasem żytnim, orkiszowym i pszennym).	Uczestnik poprawnie opisuje proces karmienia kwasu	Wywiad swobodny
	Uczestnik różnicuje kwas żytni, orkiszowy i pszenny	Wywiad swobodny
Przygotowuje chleb 100% żytni	Umiejętnie przeprowadza 5-fazową fermentację tradycyjnego chleba żytniego w odpowiednich warunkach	Obserwacja w warunkach symulowanych
Fermentuje mąkę pszenną	Umiejętnie przeprowadza proces fermentacji mąki pszennej przy pomocy naturalnego kwasu pszennego	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje chleb orkiszowy	Umiejętnie przygotowuje chleb orkiszowy w technologii odroczonego wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje wybrane pieczywo francuskie i włoskie	Umiejętnie przygotowuje francuską bagietkę tradycyjną na kwasie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Umiejętnie przygotowuje takie pieczywo włoskie jak ciabatta i chleb włoski z oliwkami "Filone di pane"	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje wybrane słone wypieki i pieczywo śniadaniowe	Uczestnik umiejętnie przygotowuje bajgle i precle ługowane	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uczestnik umiejętnie przygotowuje bułkę poznańską, bajgle i precle	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wytwarza pieczywo z zastosowaniem zasad zero waste, wykorzystując surowce w sposób minimalizujący odpady. Dobiera surowce i składniki zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, uwzględniając ich sezonowość i lokalność	Precyzyjnie odmierza składniki, Minimalizuje straty podczas wyrabiania ciasta	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Używa surowców lokalnych i niskoprzetworzonych.	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?

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

Kurs: "Pieczywo na zakwasie od A do Z. Zielone kompetencje Zero Waste przy wypiekach pieczywa"

 Poziom: Początkujący

 Forma: Teoria + Praktyka

 Grupa docelowa: Osoby początkujące, pasjonaci piekarnictwa, osoby planujące rozpoczęcie działalności w branży piekarskiej, pracownicy piekarni

 Miejsce: Gdynia

 Ilość godzin: 24 godziny dydaktyczne (10 godzin teorii i 14 godzin praktyki)

 Godzina dydaktyczna: 45 minut (przerwy wliczają się do czasu kursu)

Czas walidacji przeznaczony na 1 uczestnika to 1 godzina, metoda walidacji: wywiad swobodny oraz obserwacja w warunkach symulowanych przeprowadzana po zakończonym szkoleniu.

Walidacja jest ustalana indywidualnie z Uczestnikiem usługi i odbędzie się od 26.04.2025 do 27.04.2025r.

W Harmonogramie uwzględniono pierwszą walidację.

Termin walidacji dostępny będzie u osoby nadzorującej usługę po stronie Dostawcy Usług.

Dzień I Podstawy pieczenia na zakwasie

czas	sesja	opis
12:00 - 13:30	Teoria	Wprowadzenie do zakwasu i fermentacji
13:30 - 15:00	Teoria	Chleby na zakwasie – teoria i przygotowanie ciasta
15:00 - 15:15	przerwa	(wliczona w czas usługi)
15:15 - 16:45	praktyka	Techniki wyrabiania i formowania ciasta

16:45 - 19:00	praktyka	Pierwsze wypieki – praca z piecem
---------------	----------	-----------------------------------

Dzień II Pieczywo rzemieślnicze i śniadaniowe

czas	sesja	opis
8:00 – 9:30	teoria	Powtórzenie kluczowych zagadnień + dodatkowe elementy z dnia pierwszego
9:30 - 11:00	teoria	Pieczywo włoskie na zakwasie
11:00 - 11:15	przerwa	(wliczona w czas usługi)
11:15 - 12:45	teoria	Pieczywo francuskie na zakwasie
12:45 - 14:15	praktyka	Pieczywo śniadaniowe i słone wypieki
14:15 - 14:30	Przerwa	(wliczona w czas usługi)
14:30 - 16:00	praktyka	Zaawansowane techniki wypieku
16:00 - 17:45	praktyka	Wypieki i analiza wyników Zasada zero waste w zastosowaniu praktycznym
17:45 - 18:00	Przerwa	(wliczona w czas usługi)
18:00 - 19:00	Walidacja i wręczenie certyfikatów	Oficjalne zakończenie kursu

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Wprowadzenie do zakwasu i fermentacji	Mirosław Kurek	26-04-2025	12:00	13:30	01:30
2 z 15 Chleby na zakwasie – teoria i przygotowanie ciasta	Mirosław Kurek	26-04-2025	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 15 Przerwa (wliczona w czas szkolenia)	Mirosław Kurek	26-04-2025	15:00	15:15	00:15
4 z 15 Techniki wyrabiania i formowania ciasta	Mirosław Kurek	26-04-2025	15:15	16:45	01:30
5 z 15 Pierwsze wypieki – praca z piecem	Mirosław Kurek	26-04-2025	16:45	19:00	02:15
6 z 15 Powtórzenie kluczowych zagadnień + dodatkowe elementy z dnia I	Mirosław Kurek	27-04-2025	08:00	09:30	01:30
7 z 15 Pieczywo włoskie na zakwasie	Mirosław Kurek	27-04-2025	09:30	11:00	01:30
8 z 15 Przerwa (wliczona w czas szkolenia)	Mirosław Kurek	27-04-2025	11:00	11:15	00:15
9 z 15 Pieczywo francuskie na zakwasie	Mirosław Kurek	27-04-2025	11:15	12:45	01:30
10 z 15 Pieczywo śniadaniowe i słone wypieki	Mirosław Kurek	27-04-2025	12:45	14:15	01:30
11 z 15 Przerwa (wliczona w czas szkolenia)	Mirosław Kurek	27-04-2025	14:15	14:30	00:15
12 z 15 Zaawansowane techniki wypieku	Mirosław Kurek	27-04-2025	14:30	16:00	01:30
13 z 15 Wypieki i analiza wyników Zasada zero waste w zastosowaniu	Mirosław Kurek	27-04-2025	16:00	17:45	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 15 Przerwa (wliczona w czas usługi)	Mirosław Kurek	27-04-2025	17:45	18:00	00:15
15 z 15 Walidacja i wręczenie certyfikatów	-	27-04-2025	18:00	19:00	01:00

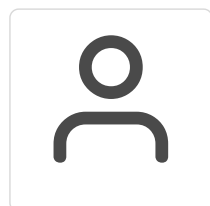
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 650,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 650,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	235,42 PLN
Koszt osobogodziny netto	235,42 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mirosław Kurek

Manager, cukiernik, wieloletni pasjonat zdrowej żywności i rzemiosła, posiadający wieloletnie, interdyscyplinarne doświadczenie związane z branżą piekarską i cukierniczą.
Aktualnie właściciel firmy Help for Bakery zajmująca się technologią pieczywa (od 5 lat)
Magister zarządzania
Mistrz cukiernictwa od ponad 10 lat
Aktualnie Prezes jednego z ważniejszych Stowarzyszeń cukierniczo- piekarniczych w Polsce-
Rzemieślnik

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma szczegółowe materiały szkoleniowe.

Materiały będą opracowaniem własnym Prowadzącego.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w ramach danego projektu.

Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli Dostawcy tych usług.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Przedsiębiorcom lub Pracownikom przedsiębiorcy, kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Adres

ul. Żołnierzy I Armii Wojska Polskiego 13
81-383 Gdynia
woj. pomorskie

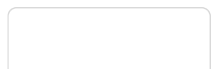
- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Pracownia wyposażona w profesjonalny sprzęt piekarniczy (piece, garownie, mieszalki i inny sprzęt drobny potrzebny do realizacji szkolenia oraz drobny sprzęt w szczególności- różgi, łopatki do ciasta, urządzenia pomiarowe (termometr, higrometr, certyfikowane wagi etc), tak aby zapewnić możliwość zorganizowania szkolenia.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



SZYMON SAPIEHA



E-mail szymonsapieha@gmail.com

Telefon (+48) 784 386 573