



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie piekarnicze - ciasto półfrancuskie - klasyczny croissant

Numer usługi 2025/03/26/27524/2650446

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 29.05.2025 do 30.05.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 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 do zawodu oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie pod okiem Mistrza Piekarstwa Wiesława Kuci.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	23-05-2025
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 pozwala na samodzielne przygotowanie różnego rodzaju pieczywa półfrancuskiego typu croissant, pain au chocolate, pain aux raisins, new york rolls, cube i wielu innych; na samodzielny dobór odpowiednich surowców i parametrów do produkcji ciasta półfrancuskiego w zakładzie pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: Definiuje różne rodzaje pieczywa opartego na cieście półfrancuskim.	Omawia i stosuje tradycyjne receptury.	Wywiad swobodny
UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje, formuje, dekoruje i wypieka różne wyroby oparte na cieście półfrancuskim.	Przygotowuje odpowiednie dodatki do wypieków.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera odpowiedni zakres temperatury do rodzaju wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Wywiad swobodny
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	Wywiad swobodny
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.		

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
- Croissant podwójnie pieczony (double baked)
- Pain aux raisins
- Pain au chocolat
- Raspberry flower
- Waniliowy cruffin
- Rolls (nowojorski croissant)

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.

Każdy uczestnik będzie miał samodzielne stanowisko to praktycznych ćwiczeń.

Usługa realizowana w formule godzin dydaktycznych 45 min.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	29-05-2025	08:00	08:30	00:30
2 z 14 Omówienie planu szkolenia, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji ciasta półfrancuskiego.	Wiesław Kucia	29-05-2025	08:30	09:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 14 Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	29-05-2025	09:00	09:30	00:30
4 z 14 Przygotowanie ciasta półfrancuskiego do długiej fermentacji.	Wiesław Kucia	29-05-2025	09:30	10:15	00:45
5 z 14 Metody produkcji ciast półfrancuskich.	Wiesław Kucia	29-05-2025	10:15	12:00	01:45
6 z 14 Przerwa	Wiesław Kucia	29-05-2025	12:00	12:15	00:15
7 z 14 Formowanie wypieków + przygotowanie nadzień kremów, polew, pomad.	Wiesław Kucia	29-05-2025	12:15	14:00	01:45
8 z 14 Techniki formowania różnych aplikacji.	Wiesław Kucia	29-05-2025	14:00	16:00	02:00
9 z 14 Przywitanie uczestników, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Wiesław Kucia	30-05-2025	08:00	08:30	00:30
10 z 14 Wypiek przygotowanych aplikacji.	Wiesław Kucia	30-05-2025	08:30	12:00	03:30
11 z 14 Przerwa.	Wiesław Kucia	30-05-2025	12:00	12:15	00:15
12 z 14 Przygotowanie dekoracji i wykańczanie wypieków gotowych.	Wiesław Kucia	30-05-2025	12:15	15:00	02:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 14 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, przygotowanie wystawy wypieków, pytania.	Wiesław Kucia	30-05-2025	15:00	15:45	00:45
14 z 14 Walidacja	-	30-05-2025	15:45	16:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wiesław Kucia

piekarstwo - pieczywo pszenne, żytnie, bezglutenowe, wiedeńskie

cukiernictwo - praliny, desery, monoporcje, torty, styl angielski

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 Żywnienia Człowieka

dyplom Mistrza Piekarstwa

studium pedagogiczne

Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą.

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
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

- * Szkolenie odbywa się w małych grupach- 10 - max 12 osób.
- * Usługa jest realizowana od 08:00 do 16:00 - 10h/dziennie w trybie godzin dydaktycznych.
- * Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników a 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.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).

*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, Warunkiem ukończenia szkolenia jest minimum 80% obecność uczestnika na szkoleniu weryfikowana listą obecności.

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 Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia Nasze studio wyposażone jest w 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 każdego wymagania.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Anna Nowak

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 669 976 731

