Możliwość dofinansowania

Szkolenie Pizzaiolo. Przygotowanie i wypiekanie Włoskiej Pizzy premium. Kurs zaawansowany. Kierunek Rozwój

Numer usługi 2025/04/12/171265/2686943

7 503,00 PLN brutto
6 100,00 PLN netto
141,57 PLN brutto/h
115,09 PLN netto/h

A.S. Finance Angelika Stawrakakis

5,0 / 5

132 oceny

Poznań / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

53 h

25.08.2025 do 29.08.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób chcących zdobyć wiedzę jak przygotować włoską pizzę klasy premium. Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	24-08-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	53
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
Rozróżnia i ocenia mąki pod kątem jej właściwości chemicznych, fizycznych i reologicznych	Charakteryzuje różne rodzaje mąki używanej do wypieku pizzy. • Analizuje właściwości chemiczne i fizyczne mąki, takie jak zawartość glutenu, wilgotność, oraz stopień przemiału. • Ocenia reologiczne właściwości mąki, w tym jej zdolności do tworzenia elastycznego i wytrzymałego ciasta. • Stosuje najlepsze techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego i pośredniego w celu ich optymalnego zastosowania	Test teoretyczny
Rozróżnia techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego, gdzie wszystkie składniki są mieszane i fermentacja odbywa się w jednym etapie.	Charakteryzuje proces wyrabiania ciasta pośredniego, które obejmuje etap przygotowania zaczynu lub bigi. • Stosuje w praktyce obie techniki w celu osiągnięcia najlepszej jakości ciasta odpowiedniego do różnych stylów pizzy. • Charakteryzuje metody wypieku w różnych piecach.	Test teoretyczny
Rozróżnia różne typy pieców używanych do wypieku pizzy, takich jak piece opalane drewnem, gazowe i elektryczne.	Analizuje specyficzne właściwości termiczne i sposoby przewodzenia ciepła dla każdego rodzaju pieca. • Charakteryzuje techniki wypieku w różnych piecach, aby uzyskać doskonałe wyniki w zależności od używanego sprzętu. • Rozpoznaje i koryguje najczęstsze błędy popełniane w zawodzie pizzaiolo	Test teoretyczny
Identyfikuje najczęściej występujące błędy w procesie przygotowywania ciasta i wypieku pizzy, takich jak niewłaściwa fermentacja, błędy w proporcjach składników, czy zbyt wysokie temperatury pieczenia.	Charakteryzuje techniki korygowania błędów w celu uzyskania spójnej jakości produktu. • Definiuje umiejętności diagnostyki i naprawy problemów na każdym etapie produkcji pizzy.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje pracę w restauracji oraz całą logistykę restauracji	• Charakteryzuje codzienne operacje w restauracji, w tym aspekty związane z zarządzaniem produkcją ciasta, magazynowaniem składników, i organizacją pracy zespołu. • Planuje jak efektywnie zarządzać czasem i efektywnej pracować w dynamicznym środowisku w kuchni. • Wymienia zasady higieny i bezpieczeństwa w gastronomii, oraz praktycznych aspektach obsługi klienta i zarządzania restauracją.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

W programie przewidziane są 15-minutowe przerwy, które nie są wliczone w czas usługi.

Zakres Szkolenia: Samodzielne przygotowanie ciasta, kulkowanie ciasta, obsługa pieca opalanego drewnem oraz elektrycznego, wypiekanie pizzy, zarys działalności Pizzerii.

PROGRAM I TEMATY KURSU:

- Historyczne uwagi na temat pizzy z filmami instruktażowymi

- Wzmianka o zbożach z glutenem i bez glutenu

- Pogłębianie 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

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

-Walidacja

Szkolenie adresowane jest dla osób w wieku minimum 18 lat, które znają już pewne podstawy lub mają doświadczenie w pracy w gastronomii i chcą zdobyć umiejętności jak kompleksowo przygotować i wypiekać włoską pizzę. Szkolenie odbywać się będzie w grupach maksymalnie 8 osobowych. Każdy uczestnik będzie miał własne stanowisko oraz narzędzia niezbędne do wyrabiania i przygotowania ciasta do wypieku i będzie sporządzał własne ciasto według przekazanej receptury. Wypiekanie będzie odbywać się w jednym z 2 dostępnych piecy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Historyczne uwagi na temat pizzy z filmami instruktażowymi	Bartosz Mazur	25-08-2025	09:00	10:00	01:00
2 z 28 Pogłębianie wiedzy z zakresu pszenicy miękkiej i pszenicy durum (twardej): różnice, charakterystyka, czynniki decydujące o jakości i zastosowaniu w pizzeriach	Bartosz Mazur	25-08-2025	10:00	12:00	02:00
3 z 28 Budowa ziarna pszenicy - Fazy przetwarzania w młynie z filmem edukacyjnym	Bartosz Mazur	25-08-2025	12:00	13:45	01:45
4 z 28 Przerwa	Bartosz Mazur	25-08-2025	13:45	14:00	00:15
5 z 28 Wzmianka o zbożach z glutenem i bez glutenu	Bartosz Mazur	25-08-2025	14:00	15:00	01:00
6 z 28 Witaminy i ich znaczenie	Bartosz Mazur	25-08-2025	15:00	17:00	02:00
7 z 28 Informacje o workach i sposobie ich prawidłowego przechowywania	Bartosz Mazur	26-08-2025	09:00	11:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 28 Wyposażenie laboratoryjne do oznaczania jakości mąki; W i wartość energetyczna mąki (alweograf, farinograf, ekstensograf i amylograf Chopina i Brabendera)	Bartosz Mazur	26-08-2025	11:00	14:00	03:00
9 z 28 Przerwa	Bartosz Mazur	26-08-2025	14:00	14:15	00:15
10 z 28 Znaczenie komponentów składających się na ciasto i ich łączenie: woda, drożdże, sól, olej, - Procesy wyrastania i dojrzewania ciasta: różnice	Bartosz Mazur	26-08-2025	14:15	16:00	01:45
11 z 28 Reakcja Maillarda i trawienie produktów spożywczych	Bartosz Mazur	26-08-2025	16:00	17:00	01:00
12 z 28 Metody wyrabiania ciasta z podanych przepisów	Bartosz Mazur	27-08-2025	09:00	11:00	02:00
13 z 28 Niezbędne narzędzia pracy(waga elektroniczna, termometry, pojemniki, szpatułki itp.) - Maszyny do wyrabiania ciasta dostępne na rynku - Piece opalane drewnem, elektryczne, tunelowe i gazowe.	Bartosz Mazur	27-08-2025	11:00	14:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 28 Przerwa	Bartosz Mazur	27-08-2025	14:00	14:15	00:15
15 z 28 Wypiekanie pizzy (temperatura pieca i zjawiska biochemiczne) - Zasady bezpieczeństwa i higieny	Bartosz Mazur	27-08-2025	14:15	17:00	02:45
16 z 28 Skład mąki z opisem jej poszczególnych komponentów (węglowodany, białka, wilgotność, sole mineralne i tłuszcze)	Bartosz Mazur	28-08-2025	09:00	10:00	01:00
17 z 28 Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej	Bartosz Mazur	28-08-2025	10:00	12:00	02:00
18 z 28 Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności	Bartosz Mazur	28-08-2025	12:00	14:00	02:00
19 z 28 Przerwa	Bartosz Mazur	28-08-2025	14:00	14:15	00:15
20 z 28 Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i poolish	Bartosz Mazur	28-08-2025	14:15	16:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 28 Kontrola i regulowanie temperatury ciasta	Bartosz Mazur	28-08-2025	16:00	18:00	02:00
22 z 28 Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników	Bartosz Mazur	29-08-2025	09:00	11:00	02:00
23 z 28 Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie)	Bartosz Mazur	29-08-2025	11:00	13:00	02:00
24 z 28 Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej	Bartosz Mazur	29-08-2025	13:00	14:00	01:00
25 z 28 Przerwa	Bartosz Mazur	29-08-2025	14:00	14:15	00:15
26 z 28 Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy.	Bartosz Mazur	29-08-2025	14:15	15:00	00:45
27 z 28 Q&A, podsumowanie	Bartosz Mazur	29-08-2025	15:00	16:00	01:00
28 z 28 Walidacja - test teoretyczny	-	29-08-2025	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	141,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,09 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 kompetencję 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 w tym:

Skrypty i opisy ćwiczeń, receptury na ciasto oraz wzory niezbędne do przygotowania ciasta.

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r. poz. 736 ze zm.) zwolniono od VAT usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój".

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