



A.S. Finance
Angelika
Stawrakakis



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

Numer usługi 2025/04/12/171265/2686943

📍 Poznań / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 40 h
📅 23.06.2025 do 27.06.2025

7 011,00 PLN brutto
5 700,00 PLN netto
175,28 PLN brutto/h
142,50 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 dla wszystkich osób chcących zdobyć wiedzę jak przygotować włoską pizzę klasy premium.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	22-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
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 Zna techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego, gdzie wszystkie składniki są mieszane i fermentacja odbywa się w jednym etapie.	Poznał różne rodzaje mąki używanej do wypieku pizzy. • Potrafi analizować właściwości chemiczne i fizyczne mąki, takie jak zawartość glutenu, wilgotność, oraz stopień przemiału. • Ocena reologiczne właściwości mąki, w tym jej zdolności do tworzenia elastycznego i wytrzymałego ciasta. • Poznał najlepsze techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego i pośredniego w celu ich optymalnego zastosowania Rozumie 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. • Poznał wiedzę na temat metod wypieku w różnych piecach	Test teoretyczny Test teoretyczny
Poznanie różnych typów pieców używanych do wypieku pizzy, takich jak piece opalane drewnem, gazowe i elektryczne. Identyfikacja najczęściej występujących błędów w procesie przygotowywania ciasta i wypieku pizzy, takich jak niewłaściwa fermentacja, błędy w proporcjach składników, czy zbyt wysokie temperatury pieczenia.	Analizuje specyficzne właściwości termiczne i sposoby przewodzenia ciepła dla każdego rodzaju pieca. • Poznał techniki wypieku w różnych piecach, aby uzyskać doskonałe wyniki w zależności od używanego sprzętu. • Rozpoznaje i koryguje najczęstsze błędy popełniane w zawodzie pizzaiolo Nauka technik korygowania tych błędów w celu uzyskania spójnej jakości produktu. • Rozwijanie umiejętności diagnostyki i naprawy problemów na każdym etapie produkcji pizzy.	Test teoretyczny Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętność pracy w restauracji, cała logistyka restauracji	• Zapoznał się z codziennymi operacjami w restauracji, w tym zarządzaniem produkcją ciasta, magazynowaniem składników, i organizacją pracy zespołu. • Wie jak zarządzać czasem i efektywnie pracować w dynamicznym środowisku 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?

Każdy uczestnik otrzymuje zaświadczenie zawierające efekty uczenia się.

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

Tak, zaświadczenie potwierdza, że walidacja została przeprowadzona 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?

Tak, zaświadczenie potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Zakres szkolenie: 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

- Poglębianie 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

Codziennie przewidziane są dwie 15 minutowe przerwy kawowe (kawa i herbata bez ograniczeń ilościowych), oraz 30 minutowa przerwa na lunch.

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	7 011,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	175,28 PLN
Koszt osobogodziny netto	142,50 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 kompetencje aby dzielić się wiedzą.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wszystkie niezbędne materiały zostaną zapewnione.

Wykaz zapewnionego podczas szkolenia sprzętu: Piec Valoriani opalany drewnem, piec elektryczny Cuppone, maszyna do formowania kulek, profesjonalny mikser, akcesoria GiMetal

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.

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