



INFORNET.EU
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ
★★★★★ 5,0 / 5
6 668 ocen

Przygotowanie i wypiekanie pizzy

Numer usługi 2025/05/20/21358/2759034

6 408,30 PLN brutto
5 210,00 PLN netto
183,09 PLN brutto/h
148,86 PLN netto/h

📍 Karski / stacjonarna

🍽 Usługa szkoleniowa

🕒 35 h

📅 28.09.2025 do 30.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana do osób, które chcą zdobyć lub poszerzyć praktyczne umiejętności związane z przygotowywaniem pizzy. Adresowane jest zarówno do początkujących pasjonatów kuchni, jak i osób planujących pracę lub rozwój zawodowy w branży gastronomicznej.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	11
Data zakończenia rekrutacji	27-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	35
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 przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowania pizzy zgodnie z tradycyjną recepturą, w tym doboru odpowiednich surowców, przygotowania ciasta i składników, a także obsługi urządzeń wykorzystywanych w procesie wypieku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy	- omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki - charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast - wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta - określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki	Wywiad swobodny
Rozpoznaje rodzaje serów	- wymienia sery stosowane do produkcji pizzy - określa różnice pomiędzy gatunkami serów - określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów - dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy	Test teoretyczny
Omawia wykorzystanie drożdży do podczas przygotowania ciasta	- omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta - wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych - wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta - określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta	Wywiad swobodny
Rozróżnia rodzaje pomidorów	- charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy - wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy - omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych	Test teoretyczny
Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy	- rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy - przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy - omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalanym drewnem - korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy - wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalanym drewnem	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje stanowisko pracy	- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy - utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy - określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury	-omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę -określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta -formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje składniki i sosy bazowe	- przygotowuje bazowy sos pomidorowy - przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i wypieka pizzę	- układa składniki na cieście - dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy - wypieka pizzę - prezentuje gotową pizzę	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie i wypiekanie pizzy
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13830
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

BLOK I Surowce , przygotowanie stanowiska i obsługa urządzeń

1. Rodzaje mąki wykorzystywane do pizzy

- Typy mąki
- Różnice w strukturze i wypieku pizzy
- Jak dobrać mąkę do stylu pizzy

1. Drożdże i ich rola w cieście

- Drożdże świeże, suszone, instant
- Fermentacja, aktywacja, przechowywanie

1. Rodzaje serów i ich zastosowanie

- Mozzarella (twarda i miękka), parmezan, ricotta
- Topliwość i wpływ na smak

1. Pomidory i sos pomidorowy

- Pomidory świeże, pelati, passata
- Klasyczny sos i dodatki smakowe

1. Przygotowanie stanowiska pracy

- Higiena, BHP, organizacja narzędzi i składników
- Przygotowanie do pracy zespołowej i indywidualnej

1. Obsługa maszyn i urządzeń

- BHP przy obsłudze sprzętu
- obsługa podstawowych urządzeń

1. Sosy

- przygotowanie sosów

BLOK II Ciasto i składniki

1. Tradycyjna receptura ciasta

- Składniki: mąka, woda, drożdże, sól, oliwa
- Etapy przygotowania krok po kroku

1. Proces dojrzewania ciasta

- Wyrastanie: temperatura i czas
- Przechowywanie i fermentacja

1. Przygotowanie sosów bazowych

- Sos pomidorowy i sos śmietanowy
- Techniki mieszania, przyprawianie

1. Przygotowanie składników

- Krojenie warzyw i mięs
- Przechowywanie produktów i higiena pracy

1. Ćwiczenia praktyczne

- Wyrabianie i rozciąganie ciasta
- Przygotowywanie sosów i składników

BLOK III Formowanie, wypiek i obsługa urządzeń

1. Przygotowanie sosów

2. Formowanie i komponowanie pizzy

- Ręczne rozciąganie ciasta
- Rozmieszczenie składników i sosu

1. Wypiek pizzy

- Temperatura i czas wypieku
- Rozpoznawanie gotowości pizzy

1. Serwis i ocena pizzy

- Krojenie, prezentacja
- Smak, zapach, estetyka

BLOK IV

1. Egzamin teoretyczno-praktyczny

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 23

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 1. Rodzaje mąki wykorzystywane do pizzy	Paweł Sobczak	28-09-2025	08:00	08:45	00:45
2 z 23 2. Drożdże i ich rola w cieście	Paweł Sobczak	28-09-2025	08:45	09:30	00:45
3 z 23 3. Rodzaje serów i ich zastosowanie	Paweł Sobczak	28-09-2025	09:30	10:15	00:45
4 z 23 4. Pomidory i sos pomidorowy	Paweł Sobczak	28-09-2025	10:15	11:00	00:45
5 z 23 Przerwa	Paweł Sobczak	28-09-2025	11:00	11:15	00:15
6 z 23 5. Przygotowanie stanowiska pracy	Paweł Sobczak	28-09-2025	11:15	12:45	01:30
7 z 23 6. Obsługa maszyn i urządzeń	Paweł Sobczak	28-09-2025	12:45	14:15	01:30
8 z 23 Przerwa	Paweł Sobczak	28-09-2025	14:15	14:45	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 23 7. Sosy	Paweł Sobczak	28-09-2025	14:45	16:15	01:30
10 z 23 1. Tradycyjna receptura ciasta	Paweł Sobczak	29-09-2025	08:00	09:30	01:30
11 z 23 2. Proces dojrzewania ciasta	Paweł Sobczak	29-09-2025	09:30	11:00	01:30
12 z 23 Przerwa	Paweł Sobczak	29-09-2025	11:00	11:15	00:15
13 z 23 3. Przygotowanie sosów bazowych	Paweł Sobczak	29-09-2025	11:15	12:45	01:30
14 z 23 4. Przygotowanie składników	Paweł Sobczak	29-09-2025	12:45	14:15	01:30
15 z 23 Przerwa	Paweł Sobczak	29-09-2025	14:15	14:45	00:30
16 z 23 5. Ćwiczenia praktyczne	Paweł Sobczak	29-09-2025	14:45	17:00	02:15
17 z 23 1. Przygotowanie sosów	Paweł Sobczak	30-09-2025	08:00	08:45	00:45
18 z 23 2. Formowanie i komponowanie pizzy	Paweł Sobczak	30-09-2025	08:45	11:00	02:15
19 z 23 Przerwa	Paweł Sobczak	30-09-2025	11:00	11:15	00:15
20 z 23 3. Wypiek pizzy	Paweł Sobczak	30-09-2025	11:15	12:45	01:30
21 z 23 4. Serwis i ocena pizzy	Paweł Sobczak	30-09-2025	12:45	13:30	00:45
22 z 23 Przerwa	Paweł Sobczak	30-09-2025	13:30	14:00	00:30
23 z 23 1. Egzamin teoretyczno-praktyczny	-	30-09-2025	14:00	17:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 408,30 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 210,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	183,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,86 PLN
W tym koszt walidacji brutto	615,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	369,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	300,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Sobczak

Prezes firmy zajmującej się organizacją dużych imprez plenerowych (Jadło w plenerze). Szkolił się u jednych z najlepszych mistrzów kuchni BBQ oraz w zakresie tradycyjnego wypieku pizzy. Posiada wieloletnie doświadczenie kulinarne oraz organizacyjne w prowadzeniu imprez plenerowych. Prowadził eventy firmowe i imprezy integracyjne dopasowane do potrzeb klienta. Charakteryzuje go wszechstronność, kreatywność i otwarty umysł, tak ważny przy kreowaniu potraw. Swą pasję do gotowania szczególnie realizuje w zakresie dań i potraw mięsnych kuchni plenerowej – BBQ – oraz w wypiekaniu pizzy na bazie klasycznej receptury i technik rzemieślniczych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania - określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

Informacje dodatkowe

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych.

Przerwy wliczają się w czas szkolenia.

Zapis na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

Zwolnienie z VAT na podstawie rozporządzenia MF z dnia 10.11.2020 (Dz. ustaw 2020 poz. 1983 par.3.ust.1 pkt 14) - dla osób, które mają min. 70% dofinansowania.

Adres

ul. Łąkowa 6

63-410 Karski

woj. wielkopolskie

Kontakt



WIKTORIA KOWALIK

E-mail kontakt@szkoleniaunijne.eu

Telefon (+48) 798 933 610