



PRINCIPE Szymon
Sapieha

★★★★★ 4,9 / 5

7 ocen

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

Numer usługi 2025/06/08/177120/2801711

📍 Wąbrzeźno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 25.10.2025 do 26.10.2025

3 980,00 PLN brutto

3 980,00 PLN netto

165,83 PLN brutto/h

165,83 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs skierowany jest do osób dorosłych zainteresowanych wypiekiem pieczywa na zakwasie oraz rozwijaniem kompetencji proekologicznych. Uczestnikami mogą być zarówno początkujący, jak i osoby z doświadczeniem, które chcą poznać zasady Zero Waste w praktyce kulinarnej. Kurs dedykowany jest pasjonatom zdrowego stylu życia, osobom działającym lub planującym działalność w branży gastronomicznej oraz wszystkim, którzy chcą łączyć tradycyjne wypieki z troską o środowisko. Grupą docelową są również uczestnicy projektu „Kierunek – Rozwój”. Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski pociąg do kariery.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	17-10-2025
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
Opisuje zasady prowadzenia naturalnych kwasów do fermentacji oraz różnice między kwasem żytnim, orkiszowym i pszennym.	Wyjaśnia sposób zakładania i dokarmiania aktywnego kwasu.	Wywiad swobodny
	Wskazuje różnice w hydratacji, zapachu i aktywności kwasów: żytni / orkiszowy / pszenny.	Wywiad swobodny
	Określa optymalne warunki fermentacji (czas, temperatura).	Wywiad swobodny
	Rozpoznaje oznaki przekwaszenia lub niedokwaszenia i proponuje korekty.	Wywiad swobodny
	Planuje i prowadzi kolejne fazy fermentacji	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje chleb żytni na naturalnym kwasie.	Kontroluje konsystencję i czas dojrzewania ciasta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje chleby pszenne i orkiszowe na zakwasie z zastosowaniem technologii odroczonego wypieku.	Formuje i przygotowuje ciasto do wypieku w formach.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera mąkę i kwas do receptury pszennej lub orkiszowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocena wypieku: rozwinięcie skórki, struktura miękkiszu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje wybrane pieczywo francuskie i włoskie na zakwasie (bagietka, ciabatta)	Dostosowuje hydrację ciasta do stylu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Formuje charakterystyczne kształty i wykonuje nacięcia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Kontroluje końcowe garowanie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wypieka z użyciem odpowiedniej temperatury dla stylu pieczywa.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje pieczywo śniadaniowe i słone wypieki (np. bułka poznańska, bajgiel, precel ługowany).	Wyrównuje porcje ciasta wagowo.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje właściwą metodę obróbki powierzchni (ługowanie/parzenie/glazurowanie).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Kontroluje czas i warunki garowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Uzyskuje odpowiednią strukturę i kolor skórki gotowego wyrobu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady zero waste i zrównoważonego podejścia przy wypieku pieczywa na zakwasie.	Planuje wielkości partii do zapotrzebowania (minimalizacja strat).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje nadwyżki zakwasu lub pieczywa	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera surowce lokalne, sezonowe lub pełnoziarniste.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Precyzyjnie odmierza składniki i dokumentuje zużycie.	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?

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

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, uczestnicy projektu „Kierunek – Rozwój”. Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski pociąg do kariery.

 Miejsce: Wąbrzeźno

 Ilość godzin: 24 godziny dydaktyczne (9 godzin teorii i 14 godzin praktyki + 1 godzina walidacji)

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

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

Dzień I Podstawy pieczenia na zakwasie

czas	sesja	opis
10:00 - 11:15	Teoria	Wprowadzenie do zakwasu i fermentacji
11:15 - 12:45	Teoria	Chleby na zakwasie – teoria i przygotowanie ciasta
12:45 - 14:00	teoria	Pieczywo włoskie na zakwasie
14:00 - 14:15	przerwa	(wliczona w czas usługi)
14:15 - 15:45	praktyka	Techniki wyrabiania i formowania ciasta
15:45 - 17:15	praktyka	Pierwsze wypieki – praca z piecem
17:15 - 17:30	przerwa	(wliczona w czas usługi)
17:30 - 19:00	praktyka	Wypieki i analiza wyników

Dzień II Pieczywo rzemieślnicze i śniadaniowe

czas	sesja	opis
6:00 – 7:30	Teoria	Powtórzenie kluczowych zagadnień + dodatkowe elementy z dnia pierwszego
7:30 - 09:00	Teoria	Pieczywo francuskie na zakwasie
09:00 - 09:15	przerwa	(wliczona w czas usługi)
09:15 - 10:45	praktyka	Pieczywo śniadaniowe i słone wypieki

10:45 - 12:15	praktyka	Zaawansowane techniki wypieku
12:15 - 12:30	przerwa	(wliczona w czas usługi)
12:30 - 14:00	praktyka	Zasada zero waste w zastosowaniu praktycznym
14:00 - 15:00	Walidacja i wręczenie certyfikatów	Oficjalne zakończenie kursu

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Wprowadzenie do zakwasu i fermentacji	Mirosław Kurek	25-10-2025	10:00	11:15	01:15
2 z 16 Chleby na zakwasie – teoria i przygotowanie ciasta	Mirosław Kurek	25-10-2025	11:15	12:45	01:30
3 z 16 Pieczywo włoskie na zakwasie	Mirosław Kurek	25-10-2025	12:45	14:00	01:15
4 z 16 Przerwa (wliczona w czas usługi)	Mirosław Kurek	25-10-2025	14:00	14:15	00:15
5 z 16 Techniki wyrabiania i formowania ciasta	Mirosław Kurek	25-10-2025	14:15	15:45	01:30
6 z 16 Pierwsze wypieki – praca z piecem	Mirosław Kurek	25-10-2025	15:45	17:15	01:30
7 z 16 Przerwa (wliczona w czas usługi)	Mirosław Kurek	25-10-2025	17:15	17:30	00:15
8 z 16 Wypieki i analiza wyników	Mirosław Kurek	25-10-2025	17:30	19:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 16 Powtórzenie kluczowych zagadnień + dodatkowe elementy z dnia pierwszego	Mirosław Kurek	26-10-2025	06:00	07:30	01:30
10 z 16 Pieczywo francuskie na zakwasie	Mirosław Kurek	26-10-2025	07:30	09:00	01:30
11 z 16 Przerwa (wliczona w czas usługi)	Mirosław Kurek	26-10-2025	09:00	09:15	00:15
12 z 16 Pieczywo śniadaniowe i słone wypieki	Mirosław Kurek	26-10-2025	09:15	10:45	01:30
13 z 16 Zaawansowane techniki wypieku	Mirosław Kurek	26-10-2025	10:45	12:15	01:30
14 z 16 Przerwa (wliczona w czas usługi)	Mirosław Kurek	26-10-2025	12:15	12:30	00:15
15 z 16 Zasada zero waste w zastosowaniu praktycznym	Mirosław Kurek	26-10-2025	12:30	14:00	01:30
16 z 16 Walidacja i wręczenie certyfikatów	-	26-10-2025	14:00	15:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 980,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 980,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

165,83 PLN

Koszt osobogodziny netto

165,83 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.

Informacje dodatkowe

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, w tym środków trwałych, dojazdu, zakwaterowania.

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

Kompetencja związana z zieloną transformacją.

Adres

ul. Towarzystwa Jaszczurczego 5

87-200 Wąbrzeźno

woj. kujawsko-pomorskie

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

Każdy z kursantów ma dostęp do wyposażenia - profesjonalny sprzęt piekarniczy (piece, garownie - wspólne dla wszystkich) mieszalki i inny sprzęt drobny potrzebny do realizacji szkolenia. Stanowiska wyposażone są w 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