



EDU SERVICE

Edu Service
Zdzisław Sikora

★★★★★ 5,0 / 5

234 oceny

Przygotowanie i wypiekanie pizzy - szkolenie z egzaminem

Numer usługi 2025/06/18/139923/2824513

📍 Trzebowniko / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 28.11.2025 do 11.12.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kwalifikacja jest kierowana w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; hotelarskim; turystycznym;
- grupy absolwentów szkół zgodnie z nowym prawem oświatowym, np. absolwenci szkół ponadpodstawowych;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji to:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- osoby posiadające kompetencje lecz nieposiadające potwierdzonych kwalifikacji,
- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- osoby prowadzące turystykę.

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajeździe jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym, może być zatrudniona przy obsłudze punktu lub stoiska przygotowania i wypiekania pizzy podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

27-11-2025

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje Uczestników do wykonywania zadań na wyznaczonym stanowisku pracy w obiekcie gastronomicznym. Uczestnik w swojej pracy zajmuje się przygotowaniem dodatków oraz wypiekiem pizzy. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu i procesu wypieku. W pracy stosuje zasady BHP, HACCP i ochr. ppoż. Stosuje się do zasad etyki, dba o własny rozwój zawodowy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Definiuje zagadnienia związane z towaroznawstwem żywności	1. Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy: posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy	Test teoretyczny
	omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki	
	charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast	Wywiad ustrukturyzowany
	wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta	
	określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki	Test teoretyczny
	2. Rozpoznaje rodzaje serów: posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy	
	wymienia sery stosowane do produkcji pizzy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa różnice pomiędzy gatunkami serów	
	określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów	Wywiad ustrukturyzowany
	dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy	
	3. Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta: omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta	Test teoretyczny
	wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta	
	określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta	Wywiad ustrukturyzowany
	4. Rozróżnia rodzaje pomidorów: charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy	Test teoretyczny
	wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych	
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
2. Organizuje stanowisko pracy	1. Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy: odróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalany drewnem omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalany drewnem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. Przygotowuje stanowisko pracy: stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca) określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku kontroluje przydatność produktów do spożycia	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
3. Przygotowuje ciasta oraz wypieka pizzę	1. Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury: omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską) przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod fermentacji (np. "zakwas", "podmłoda", "biga") określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	2. Przygotowuje składniki i sosy bazowe: przygotowuje bazowy sos pomidorowy przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje) 3. Przygotowuje i wypieka pizzę: układa składniki na cieście dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy wypieka pizzę prezentuje gotową pizzę	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
4. Doskonali umiejętności zawodowe	1. Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym: charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. Dbą o własny rozwój zawodowy: podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Program usługi:

I. Definiuje zagadnienia związane z towaroznawstwem żywności:

1. Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy:

- posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy
- omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu 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

2. Rozpoznaje rodzaje serów

- posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy
- 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

3. Omawia wykorzystanie drożdży 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

4. 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

II. Organizuje stanowisko pracy

1. 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

- rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy
- omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalany drewnem
- omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym
- korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy
- wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalany drewnem

2. Przygotowuje stanowisko pracy

- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań
- utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)
- określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku
- kontroluje przydatność produktów do spożycia

III. Przygotowuje ciasta oraz wypieka pizzę

1. Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury

- omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską)
- przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod fermentacji (np. "zakwas", "podmłoda", "biga")
- określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta
- formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą

2. Przygotowuje składniki i sosy bazowe

- przygotowuje bazowy sos pomidorowy
- przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje)

3. Przygotowuje i wypieka pizzę

- układa składniki na cieście
- dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy
- wypieka pizzę
- prezentuje gotową pizzę

IV. Doskonali umiejętności zawodowe

1. Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym

- charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman
- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

2. Dbą o własny rozwój zawodowy

- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku pracy w obiekcie gastronomicznym. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem dodatków oraz wypiekiem pizzy. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu i procesu wypieku. W swojej pracy korzysta z akcesoriów niezbędnych na stanowisku pracy. Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” stosuje się do zasad etyki. W pracy stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) i ochrony przeciwpożarowej. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Usługa szkoleniowa kierowana jest w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; hotelarskim; turystycznym;
- grupy absolwentów szkół zgodnie z nowym prawem oświatowym, np. absolwenci szkół ponadpodstawowych;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji to:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- osoby posiadające kompetencje lecz nieposiadające potwierdzonych kwalifikacji,

- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- osoby prowadzące turystykę.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

- a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego
- c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych. Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy) obejmuje 10 godz. teoretycznych oraz 30 godz. praktycznych.

Szkolenie realizowane będzie w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdych 4 godzinach usługi szkoleniowej przypada 30 minut przerwy – w przypadku krótszych zajęć niż 4 godziny dydaktyczne przerwa wynosi minimum 15 min.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności).

Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych o Kodzie 13830 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji. Zachowana będzie rozdzielnosc procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany)

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe notes, długopis, teczka.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy	Mateusz Płodzień	28-11-2025	09:00	12:00	03:00
2 z 17 Przerwa	Mateusz Płodzień	28-11-2025	12:00	12:30	00:30
3 z 17 Omówienie rodzajów serów, wykorzystywanie drożdży podczas przygotowania ciasta	Mateusz Płodzień	28-11-2025	12:30	15:30	03:00
4 z 17 Omówienie rodzajów pomidorów	Mateusz Płodzień	29-11-2025	09:00	12:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 17 Przerwa	Mateusz Płodzień	29-11-2025	12:00	12:30	00:30
6 z 17 Obsługa maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji pizzy	Mateusz Płodzień	29-11-2025	12:30	15:30	03:00
7 z 17 Przygotowanie stanowiska pracy	Mateusz Płodzień	30-11-2025	09:00	12:00	03:00
8 z 17 Przerwa	Mateusz Płodzień	30-11-2025	12:00	12:30	00:30
9 z 17 Przygotowanie ciasta według tradycyjnej receptury, składników i sosów bazowych	Mateusz Płodzień	30-11-2025	12:30	15:30	03:00
10 z 17 Przygotowanie i wypiekanie pizzy	Mateusz Płodzień	10-12-2025	09:00	12:00	03:00
11 z 17 Przerwa	Mateusz Płodzień	10-12-2025	12:00	12:30	00:30
12 z 17 Przygotowanie i wypiekanie pizzy	Mateusz Płodzień	10-12-2025	12:30	15:30	03:00
13 z 17 Przygotowanie i wypiekanie pizzy. Omawianie wizerunku pizzermana w obiekcie gastronomicznym	Mateusz Płodzień	11-12-2025	09:00	12:00	03:00
14 z 17 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-12-2025	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 17 Omawianie wizerunku pizzermana w obiekcie gastronomicznym. Dbanie o własny rozwój zawodowy	Mateusz Płodzień	11-12-2025	12:30	15:30	03:00
16 z 17 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-12-2025	15:30	16:00	00:30
17 z 17 Walidacja i certyfikacja	-	11-12-2025	16:00	18:30	02:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



Mateusz Płodzień

Od czasu ukończenia technikum gastronomicznego w ZSG w Rzeszowie jestem związany z gastronomią. Ostatnie lata pracowałem jak sous szef w hotelu Sokół **** i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron *****. Obecnie jestem szefem kuchni w hotelu Pod Herbami.

Prowadziłem szkolenia jak freelancer dla firmy Hendi z obsługi pieców konwekcyjno- parowych. W firmie Hendi przeszedłem kilka szkoleń sprzedażowych. Obecnie jestem Ambasadorem firmy La Lorraine Polska.

Dodatkowo prowadzę firmę szkoleniowo-doradczą. Szkolenia prowadzę w szkołach gastronomicznych i lokalach gastronomicznych. Każde z prowadzonych szkoleń przynosi mi wielką satysfakcję. Lubię dzielić się wiedzą, którą posiadam.

Tematyka szkoleń, które prowadzę;

- kuchnia azjatycka, śródziemnomorska
- kuchnia fusion i molekularna
- nowoczesne cukiernictwo i monodesery
- steki i burgery

Cały czas podnoszę również swoje kwalifikacje, aby iść z duchem czasu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają: notes, długopis, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 13830 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczeg. potrzebami.

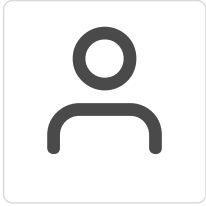
Adres

Trzebowniko 844
36-001 Trzebowniko
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.pl

Telefon (+48) 500 403 218