



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

114 ocen

Szkolenie piekarnicze - "CHLEBY" z Mistrzem Wiesławem Kucią

Numer usługi 2025/08/19/27524/2946379

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 13.11.2025 do 14.11.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

113,64 PLN brutto/h

113,64 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie. Zapraszamy początkujących piekarzy, pasjonatów piekarnictwa oraz wszystkich, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę oraz nabyć umiejętności pod okiem Mistrza Piekarstwa Wiesława Kuci.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	10-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
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 do samodzielnego wypieku różnego rodzaju chlebów, doboru surowców i parametrów do produkcji w zakładzie pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: definiuje poszczególne rodzaje pieczywa i chlebów.	omawia i stosuje tradycyjne receptury do produkcji chlebów	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje i wypieka różnorodne rodzaje chlebów	przygotowuje dodatki do wypieku chlebów dobiera zakres temperatury do rodzaju wypieku danego chleba	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	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

Na szkoleniu uczestnicy poznają techniki wytwarzania i wypieką:

1. chleb z **Vermont**
2. chleb **orkiszowy**
3. chleb **żytni razowy**
4. chleb pszenny wypiekany **w formie**
5. chleb **smażony**
6. chleb **żytni pyłkowy**
7. chleb **włoski**
8. chleb **graham**

Podczas warsztatów, kursanci będą mogli zapoznać się z różnymi technologiami produkcji ciast **pszennych**, **żytnich** oraz **mieszanych**.

Poznać również technologię produkcji półproduktów takich jak **biga**, **poolish**, **kwas żytni** oraz **kwas pszenny**. Omówiony zostanie także harmonogram i zasady ich prowadzenia.

Ponad to, dogłębnie omówimy *technologię wytwarzania* oraz *konserwowania*, czy też przedłużania żywotności wyżej wymienionych **zaczynów drożdżowych** oraz **kwasów**.

Przejdziemy przez naukę obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.

Na warsztatach w akademii poznasz tajniki fermentacji ciasta oraz jego kształtowanie z naciskiem na **rzemieślnicze** oraz **ekonomiczne** podejście do produkcji. Dowiesz się jak uzyskać dużą porowatość oraz ciekłą skórkę w produktach gotowych

Ponad to zapoznamy was z technologią fermentacji chłodnych (kontrolowanych) oraz przygotowaniem do wypieków oraz technologią wypieku. Jak temperatura oraz wilgotność wpływa na gotowy wyrób.

Usługa realizowana w formule godzin dydaktycznych 45 min. przerwy są realizowane na prośbę uczestników, maksymalnie 15 min. Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi. Czas usługi zostanie wydłużony o czas zrealizowanych przerw..

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Omówienie planu szkolenia, przywitanie, zapoznanie z zasadami BHP, Rodo itd.	Wiesław Kucia	13-11-2025	08:00	08:30	00:30
2 z 12 Analiza receptur, surowców, sprzętu i narzędzi do produkcji chlebów	Wiesław Kucia	13-11-2025	08:30	09:00	00:30
3 z 12 Omówienie technologii produkcji półproduktów takich jak biga ,poolish, kwas żytni oraz kwas pszenny. Przygotowanie ciast do wypieku chlebów	Wiesław Kucia	13-11-2025	09:00	11:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 12 Przygotowanie ciast do produkcji chlebów	Wiesław Kucia	13-11-2025	11:00	13:00	02:00
5 z 12 Formowanie chlebów	Wiesław Kucia	13-11-2025	13:00	15:00	02:00
6 z 12 Technologia wytwarzania oraz konserwowania, czy też przedłużania żywotności zaczynów drożdżowych oraz kwasów	Wiesław Kucia	13-11-2025	15:00	16:15	01:15
7 z 12 Podsumowanie dnia poprzedniego, omówienie technologii produkcji chlebów, pytania.	Wiesław Kucia	14-11-2025	08:00	09:00	01:00
8 z 12 Nauka obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.	Wiesław Kucia	14-11-2025	09:00	10:00	01:00
9 z 12 Formowanie kolejnych rodzajów chlebów i przygotowanie do wypieku.	Wiesław Kucia	14-11-2025	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 12 Wypiek i dekoracja przygotowanych chlebów	Wiesław Kucia	14-11-2025	12:00	15:00	03:00
11 z 12 Podsumowanie szkolenia, omówienie wad wypieków, pytania technologiczne.	Wiesław Kucia	14-11-2025	15:00	16:00	01:00
12 z 12 Walidacja szkolenia	-	14-11-2025	16:00	16:15	00:15

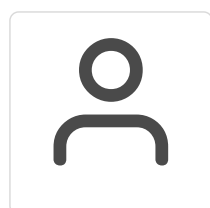
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	113,64 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,64 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wiesław Kucia

Od 2008 r. technolog i przedstawiciel firmy Modecor (dekoracje cukiernicze)
 Od 2008 r. właściciel Szkoły Artystycznej, w której prowadzi szkolenia piekarskie i cukiernicze.
 studia wyższe - Technolog Żywności i Żywienia Człowieka
 dyplom Mistrza Piekarstwa
 studium pedagogiczne
 Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży piekarniczej i cukierniczej. Na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej i piekarskiej
3. Materiały do notowania dla uczestników : notatnik i długopis.

Informacje dodatkowe

- Warunkiem ukończenia szkolenia jest udział minimum w 80% czasu trwania usługi, obecność potwierdza się własnoręcznym podpisem na liście obecności, prowadzonym przez firmę szkoleniową.
- Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 12 osobowej.
- Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15- 11h w godzinach dydaktycznych.
- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników-a usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
- Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień,

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały Surowce Skrypt z recepturami Obiad, kawę,napoje Fartuch z logo szkoły na własność Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia Nasze studio wyposażone jestw profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Nowak

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307