



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

122 oceny

## Szkolenie piekarnicze -PODSTAWY PIEKARNICTWA- chleby i ciasto drożdżowe

Numer usługi 2025/08/26/27524/2961610

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 44 h

📅 03.11.2025 do 14.11.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 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

31-10-2025

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

44

### 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 oraz wypieków z ciasta drożdżowego, 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 chlebów oraz wypieków drożdżowych.                                             | omawia i stosuje tradycyjne receptury do produkcji chlebów oraz do wypieków drożdżowych                       | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje i wypieka różnorodne rodzaje chlebów oraz różnorodne wypieki oparte na cieście drożdżowym. | przygotowuje dodatki do wypieku chlebów i do produkcji ciast drożdżowych                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                       | dobiera zakres temperatury do rodzaju wypieku danego chleba oraz do konkretnych wypieków z ciasta drożdżowego | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| KOMPETENCJE SPOLECZNE: 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

Fantastyczne kombo szkoleniowe- poznaj tajniki **chlebów oraz ciast drożdżowych**.

Zapraszamy na 4 dni pełne wiedzy i praktyki w zakresie wypiekania różnych chlebów ( pszennych, żytnich i mieszanych) oraz różnorodnych form wypiekowych opartych na cieście drożdżowym.

Tylko u nas tradycyjne receptury i Mistrz Wiesław Kucia w roli trenera.

Na szkoleniu w **części poświęconej chlebom** uczestnicy poznają techniki wytwarzania i wypieką:

1. chleb z **Vermont**

2. chleb **orkiszowy**
3. chleb **żytni razowy**
4. chleb pszenno żyty 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.

Natomiast podczas **części szkolenia poświęconej ciastom drożdżowym** wykonacie:

1. Chwałki pszenne: kijowską, turecką oraz żydowską
2. Klasyczną babkę drożdżową
3. Jagodzianki i malinianki
4. Drożdżówki maślane z kremem i owocami sezonowymi
5. Ciasto drożdżowe na kwasie pszennym (z jabłkami)
6. Pączki smażone (malina/pistacja)
7. Pączki pieczone z "domowymi" nadzieniami i polewami (ala nutella)
8. Brioche (mango) - nowość!

Po tym pachnącym drożdżami dwudniowym kursie cukierniczym, bułeczki, chwałki, drożdżówki czy pączki nie będą dla Was żadną *tajemnicą* ani trudnością. Z łatwością będziecie mogli przygotowywać je dla swoich bliskich lub też oferować swoim klientom.

W świat ciast drożdżowych, ich kształtów, wariacji i nadzień zabierze Cię Mistrz Wiesław Kucia. Pod jego okiem nauczysz się różnych metod wyrabiania idealnego ciasta drożdżowego, poznasz najczęstsze błędy w ich przygotowaniu oraz dowiesz się, co zrobić, aby ich uniknąć. Dostaniesz oryginalne autorskie receptury i przepisy oraz przygotujesz mnóstwo różnych wypieków opartych na cieście drożdżowym. Nauczysz się również kształtowania i splatania chwałek. Nie zabraknie oczywiście klasycznych pysznych drożdżowych pączków, które zrobimy w klasycznej smażonej wersji oraz w wersji pieczonej, lekko "odchudzonej". W tej edycji dodatkowo - nowość - brioche mango!

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: 23

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                       | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 23</div> Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.                                                             | Wiesław Kucia | 03-11-2025            | 08:00               | 08:30               | 00:30         |
| <div>2 z 23</div> Omówienie planu szkolenia z zakresu ciast drożdżowych, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji piekarskiej. | Wiesław Kucia | 03-11-2025            | 08:30               | 09:00               | 00:30         |
| <div>3 z 23</div> Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.                                                        | Wiesław Kucia | 03-11-2025            | 09:00               | 09:30               | 00:30         |
| <div>4 z 23</div> Przygotowanie ciast drożdżowych do długiej fermentacji.                                                                     | Wiesław Kucia | 03-11-2025            | 09:30               | 10:15               | 00:45         |
| <div>5 z 23</div> metoda produkcji ciast drożdżowych - I i II fazowa.                                                                         | Wiesław Kucia | 03-11-2025            | 10:15               | 12:30               | 02:15         |
| <div>6 z 23</div> Formowanie wypieków + przygotowanie nadzień kremów, polew, pomad.                                                           | Wiesław Kucia | 03-11-2025            | 12:30               | 14:00               | 01:30         |
| <div>7 z 23</div> Techniki splataia chałek oraz innych spolutów.                                                                              | Wiesław Kucia | 03-11-2025            | 14:00               | 16:15               | 02:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                        | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>8 z 23</div> Przywitanie uczestników, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania                             | Wiesław Kucia | 04-11-2025            | 08:00               | 08:30               | 00:30         |
| <div>9 z 23</div> Wypiek przygotowanych aplikacji i smażenie pączków.                                          | Wiesław Kucia | 04-11-2025            | 08:30               | 10:15               | 01:45         |
| <div>10 z 23</div> Przygotowanie dekoracji i wykańczanie wypieków gotowych.                                    | Wiesław Kucia | 04-11-2025            | 10:15               | 15:15               | 05:00         |
| <div>11 z 23</div> Podsumowanie etapu szkolenia z ciast drożdżowych, przygotowanie wystawy wypieków , pytania. | Wiesław Kucia | 04-11-2025            | 15:15               | 16:15               | 01:00         |
| <div>12 z 23</div> Omówienie planu szkolenia z CHLEBÓW, przywitanie, zapoznanie z zasadami BHP, Rodo itd.      | Wiesław Kucia | 13-11-2025            | 08:00               | 08:30               | 00:30         |
| <div>13 z 23</div> Analiza receptur, surowców, sprzętu i narzędzi do produkcji chlebów                         | Wiesław Kucia | 13-11-2025            | 08:30               | 09:00               | 00:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                                                                                | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>14 z 23</div> <p>Omówienie technologii produkcji półproduktów takich jak biga ,poolish, kwas żytni oraz kwas pszenny. Przygotowanie ciast do wypieku chlebów</p>  | Wiesław Kucia | 13-11-2025            | 09:00               | 11:00               | 02:00         |
| <div>15 z 23</div> <p>Przygotowanie ciast do produkcji chlebów</p>                                                                                                     | Wiesław Kucia | 13-11-2025            | 11:00               | 13:00               | 02:00         |
| <div>16 z 23</div> <p>Formowanie chlebów</p>                                                                                                                           | Wiesław Kucia | 13-11-2025            | 13:00               | 15:00               | 02:00         |
| <div>17 z 23</div> <p>Technologia wytwarzania oraz konserwowania, czy też przedłużania żywotności zaczynów drożdżowych oraz kwasów</p>                                 | Wiesław Kucia | 13-11-2025            | 15:00               | 16:15               | 01:15         |
| <div>18 z 23</div> <p>Podsumowanie dnia poprzedniego, omówienie technologii produkcji chlebów, pytania.</p>                                                            | Wiesław Kucia | 14-11-2025            | 08:00               | 09:00               | 01:00         |
| <div>19 z 23</div> <p>Nauka obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.</p> | Wiesław Kucia | 14-11-2025            | 09:00               | 10:00               | 01:00         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                    | Prowadzący    | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>20 z 23</div> Formowanie kolejnych rodzajów chlebów i przygotowanie do wypieku.       | Wiesław Kucia | 14-11-2025            | 10:00               | 12:00               | 02:00         |
| <div>21 z 23</div> Wypiek i dekoracja przygotowanych chlebów                               | Wiesław Kucia | 14-11-2025            | 12:00               | 15:00               | 03:00         |
| <div>22 z 23</div> Podsumowanie szkolenia, omówienie wad wypieków, pytania technologiczne. | Wiesław Kucia | 14-11-2025            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |
| <div>23 z 23</div> Walidacja szkolenia                                                     | -             | 14-11-2025            | 16:00               | 16:15               | 00:15         |

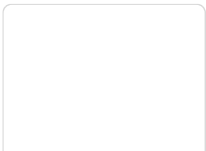
## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 000,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 000,00 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 Modacor (dekoracje cukiernicze)

Od 2008 r. właściciel Szkoły Artystycznej, w której prowadzi szkolenia piekarskie i cukiernicze.

studia wyższe - Technolog Żywności i Żywienia Człowieka

dypłom Mistrza Piekarstwa

studium pedagogiczne

Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą. Ostatnie 17 lat aktywnie działa w branży piekarniczej i cukierniczej.

## 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 nabycia kompetencji przez uczestnika szkolenia jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min 80 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.
- Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 12 osobowej.
- Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15- 11h w godzinach dydaktycznych/ dziennie
- 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 jest w 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](mailto:studio@kucia.com.pl)

**Telefon** (+48) 690 213 307