



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

122 oceny

Szkolenie piekarnicze - PIECZYWO KANAPKOWE & CIASTA DROŻDŻOWE

Numer usługi 2025/08/27/27524/2965859

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 44 h

📅 23.10.2025 do 04.11.2025

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

21-10-2025

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 pieczywa kanapkowego, gastronomicznego 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 pieczywa kanapkowego oraz wypieków drożdżowych.	omawia i stosuje tradycyjne receptury do produkcji różnych bułek i pieczywa do kanapek oraz do wypieków drożdżowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje i wypieka różnorodne rodzaje pieczywa do kanapek i gastronomii oraz różnorodne wypieki oparte na cieście drożdżowym.	przygotowuje dodatki do wypieku pieczywa do kanapek 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 pszenney wypiekany **w formie**
5. chleb **smażony**
6. chleb **żytni pytlowy**
7. chleb **włoski**
8. chleb **graham**

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

Poznacie 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. Chałki 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 smaźone (malina/pistacja)
7. Pączki pieczone z "domowymi" nadzieniami i polewami (ala nutella)
8. Brioche (mango) - nowość!

Po tym pachnącym drożdżami dwudniowym kursie cukierniczym, bułeczki, chałki, 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 chałek. Nie zabraknie oczywiście klasycznych pysznych drożdżowych pączków, które zrobimy w klasycznej smaźonej 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: 24

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 24 Przywitanie uczestników pierwszej części szkolenia, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	23-10-2025	08:00	08:30	00:30
2 z 24 Omówienie planu szkolenia poświęconemu pieczywu kanapkowemu, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji piekarskiej.	Wiesław Kucia	23-10-2025	08:30	09:00	00:30
3 z 24 Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	23-10-2025	09:00	09:30	00:30
4 z 24 Omówienie technologii produkcji półproduktów takich jak biga, polish, kwaszytni oraz kwas pszenny.	Wiesław Kucia	23-10-2025	09:30	10:15	00:45
5 z 24 Przygotowanie ciast do wypieków	Wiesław Kucia	23-10-2025	10:15	12:00	01:45
6 z 24 Formowanie wypieków	Wiesław Kucia	23-10-2025	12:00	14:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 24 Technologia wytwarzania oraz konserwowania, czy też przedłużania żywotności zaczynów drożdżowych oraz kwasów	Wiesław Kucia	23-10-2025	14:00	16:15	02:15
8 z 24 Przywitanie uczestników, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Wiesław Kucia	24-10-2025	08:00	08:30	00:30
9 z 24 Nauka obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.	Wiesław Kucia	24-10-2025	08:30	10:15	01:45
10 z 24 Formowanie kolejnych wyrobów bułek, ciabat, obwarzanków, bajgli	Wiesław Kucia	24-10-2025	10:15	12:30	02:15
11 z 24 Składanie kanapek, dekoracja i przygotowanie wystawy wypieków	Wiesław Kucia	24-10-2025	12:30	15:00	02:30
12 z 24 Podsumowanie części poświęconej piczywu kanapkowemu.	Wiesław Kucia	24-10-2025	15:00	16:15	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 24 Przywitanie uczestników części poświęconej ciastom drożdżowym, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	03-11-2025	08:00	08:30	00:30
14 z 24 Omówienie planu szkolenia, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji piekarskiej.	Wiesław Kucia	03-11-2025	08:30	09:00	00:30
15 z 24 Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	03-11-2025	09:00	09:30	00:30
16 z 24 Przygotowanie ciast drożdżowych do długiej fermentacji.	Wiesław Kucia	03-11-2025	09:30	10:15	00:45
17 z 24 Metoda produkcji ciast drożdżowych - I i II fazowa.	Wiesław Kucia	03-11-2025	10:15	12:30	02:15
18 z 24 Formowanie wypieków + przygotowanie nadzień kremów, polew, pomad.	Wiesław Kucia	03-11-2025	12:30	14:00	01:30
19 z 24 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
20 z 24 Przywitanie uczestników, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania .	Wiesław Kucia	04-11-2025	08:00	08:30	00:30
21 z 24 Wypiek przygotowanych aplikacji i smażenie pączków.	Wiesław Kucia	04-11-2025	08:30	10:15	01:45
22 z 24 Przygotowanie dekoracji i wykańczanie wypieków gotowych.	Wiesław Kucia	04-11-2025	10:15	15:15	05:00
23 z 24 Podsumowanie części 2 szkolenia, wręczenie certyfikatów, przygotowanie wystawy wypieków , pytania.	Wiesław Kucia	04-11-2025	15:15	16:00	00:45
24 z 24 Walidacja szkolenia	-	04-11-2025	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 Modecor (dekoracje cukiernicze)

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

studia wyższe - Technolog Żywności i Żywienia Człowieka

dplom 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 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