



TALLENTO S.C.

★★★★★ 4,9 / 5

695 ocen

Technika wypieku i organizacja czasu pracy w gastronomii.

Numer usługi 2025/09/23/120192/3027333

📍 Warszawa / mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 13.01.2026 do 10.02.2026

3 200,00 PLN brutto

3 200,00 PLN netto

160,00 PLN brutto/h

160,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kurs dedykowany jest szerokiej grupie odbiorców:

- Dla **początkujących**, czyli osób chcących zdobyć solidne podstawy w przygotowywaniu ciasta i wypieku.
- Dla **osób z doświadczeniem**, czyli pizzaiolo, kucharzy i piekarzy pragnących udoskonalić technikę i poszerzyć wiedzę z zakresu organizacji czasu pracy, aby efektywniej i szybciej realizować swoje zadania.
- Dla **domowych entuzjastów pizzy**, którzy marzą o perfekcyjnej pizzy we własnym piecu.
- Dla **właścicieli lokali gastronomicznych** planujących wprowadzenie pizzy do menu swojej restauracji.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

7

Data zakończenia rekrutacji

12-01-2026

Forma prowadzenia usługi

mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

Liczba godzin usługi

20

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

Celem szkolenia jest wyposażenie uczestników w wiedzę i umiejętności niezbędne do profesjonalnego przygotowania i wypieku ciasta (pizza) z zastosowaniem nowoczesnych technik oraz rozwinięcie kompetencji w zakresie organizacji pracy własnej w kuchni i zarządzania swoimi zadaniami. Uczestnicy nauczą się, jak łączyć wysoką jakość produktu z efektywnym zarządzaniem czasem i priorytetami, aby zwiększyć swoją wydajność.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje teoretyczne podstawy pracy z ciastem	Opisuje procesy zachodzące przy produkcji ciasta na pizzę	Test teoretyczny
	Rozróżnia metody i techniki przy pracy z ciastem	Test teoretyczny
Opisuje zachodzące procesy	Określa właściwe warunki fermentacji	Test teoretyczny
	Dopasowuje właściwe parametry przy pracy z ciastem	Test teoretyczny
Organizuje pracę na kuchni	Priorytetyzuje zadania własne	Test teoretyczny
	Efektywnie zarządza swoim czasem pracy	Test teoretyczny
	Optimalizuje swoje działania w pracy z ciastem	Test teoretyczny

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?

Program

1h szkoleniowa trwa 45 min. Przerwy są wliczone w czas trwania usługi i dostosowane do potrzeb uczestników szkolenia. Na 4h dydaktyczne przypada 15 min przerwy. Szkolenie odbywa się w trybie mieszanym (stacjonarna połączona ze zdalną w czasie rzeczywistym). Uczestnicy biorą udział w szkoleniu zarówno stacjonarnie (dzień 1) online, jak i zdalnie (dzień 2).

Usługa odbywa się w wariantcie 1, który jest zgodny z zał. 2g do Regulaminu Bazy Usług Rozwojowych: część usługi odbywa się w wybranej lokalizacji, a drugą część trener prowadzi na żywo przez komunikator.

Dzień 1. Technika wypieku

Moduł 1. Teoria i podstawy przygotowania ciasta

- Historia pizzy neapolitańskiej i jej ewolucja
- Składniki zgodne z tradycją: mąka „00”, woda, drożdże, sól, oliwa
- Różnice między wersją tradycyjną a contemporanea
- Znaczenie fermentacji i temperatury wody

Moduł 2. Przygotowanie ciasta

- Metoda bezpośrednia: krok po kroku
- Autoliza i tworzenie siatki glutenowej
- Ręczne wyrabianie i pierwsze wyrastanie

Moduł 3. Formowanie i fermentacja

- Dzielnie ciasta na porcje (palline)
- Warunki fermentacji: czas, temperatura, wilgotność
- Przygotowanie ciasta do dalszego wyrastania

Dzień 2. Organizacja czasu pracy w gastronomii.

Moduł 4. Wstęp do lepszej organizacji pracy w gastronomii

- organizowanie pracy na tle innych funkcji zarządzania
- 5 kluczowych zasad udanego organizowania w lokalu gastronomicznym

Moduł 5. Świadoma ocena sytuacji lokalu i zespołu

- spojrz z lotu ptaka - elementy bieżącej oceny sytuacji w zmiennych warunkach pracy
- trening elastyczności i podejmowania decyzji - czyli co robić, gdy nie idzie po mojej myśli

Moduł 6. Świadome zarządzanie własnymi zasobami

- listy “to do it” i “check listy” i inne SMARTY
- narzędziownik: macierz Eisenhowera, Pomodoro, technika sera i salami, KISS
- znaczenie przygotowania i wyposażenia miejsca pracy
- zasoby indywidualne: postawa, doświadczenie, umiejętności

Moduł 7. Walidacja usługi - test teoretyczny online

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 7 Moduł 1. Teoria i podstawy przygotowania ciasta	Tomasz Wolski	13-01-2026	09:00	12:00	03:00	Tak
2 z 7 Moduł 2. Przygotowanie ciasta	Tomasz Wolski	13-01-2026	12:00	14:00	02:00	Tak
3 z 7 Moduł 3. Formowanie i fermentacja	Tomasz Wolski	13-01-2026	14:00	18:00	04:00	Tak
4 z 7 Moduł 4. Wstęp do lepszego organizacji pracy w gastronomii	Agnieszka Wojtowicz-Chałupa	10-02-2026	09:00	11:30	02:30	Nie
5 z 7 Moduł 5. Świadoma ocena sytuacji lokalu i zespołu	Agnieszka Wojtowicz-Chałupa	10-02-2026	11:30	13:00	01:30	Nie
6 z 7 Moduł 6. Świadome zarządzanie własnymi zasobami	Agnieszka Wojtowicz-Chałupa	10-02-2026	13:00	14:30	01:30	Nie
7 z 7 Moduł 7. Walidacja usługi - test teoretyczny online	-	10-02-2026	14:30	15:00	00:30	Nie

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 200,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

160,00 PLN

Koszt osobogodziny netto

160,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Tomasz Wolski

Doświadczony szef kuchni i pizzaiolo, instruktor Accademia Pizzaioli Polska. Pasjonat gastronomii i najwyższej jakości składników, zdobywał doświadczenie w renomowanych restauracjach w Anglii oraz prestiżowych hotelach w Polsce. Od 2004 roku związany z pizzą, w 2021 roku całkowicie poświęcił się tej sztuce, wprowadzając innowacyjne wersje pizzy Classica i rozwijając pasję do pizzy neapolitańskiej. Ukończył szkolenie AVPN w Poznaniu, zdobywając tytuł Pizzaiolo Verace, a w konkursach krajowych i międzynarodowych osiągał czołowe miejsca, m.in. w Olimpiadzie Pizzy Neapolitańskiej we Włoszech oraz Pizza Senza Frontiera (SIGEP 2024). Specjalizuje się w stylach Pizza Napoletana Tradizionale, Contemporanea oraz Pizza Classica, w tym w technice Scrocchiarella. W ciągu ostatnich 5 lat licząc od daty usługi, doradzał, prowadził szkolenia w tej samej tematyce.



2 z 2

Agnieszka Wojtowicz-Chałupa

Trener biznesu i manager sprzedaży z wieloletnim doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń i wspieraniu MŚP. Projektuje i wdraża procesy doradczo-rozwojowe z zakresu zarządzania, sprzedaży i team buildingu. Uczy, jak budować silne zespoły oraz jak efektywnie sprzedawać. W swojej pracy skupia się na optymalnym wykorzystaniu potencjału i talentów uczestników, również poprzez przeprowadzane ośrodki oceny assessment/development center, do podnoszenia efektywności działań oraz optymalizacji zysków. Jest absolwentką studiów na kierunkach Zarządzanie Zasobami Ludzkimi, Finanse i Controlling. Łącząc wiedzę z ponad 10-letnim doświadczeniem, podchodzi do pracy wielopłaszczyznowo. W efekcie jest w stanie dostarczyć i przeprowadzić diagnozę oraz pokazać możliwości rozwiązań i wdrożyć konkretne działania. Prowadzi szkolenia w zakresie sprzedaży, zarządzania, komunikacji, radzenia sobie ze stresem, asertywności, oraz szeroko pojętych kompetencji miękkich.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dla uczestników usługi:

- pliki dokumentów przygotowanych w formacie .doc, .pdf,
- prezentacja multimedialna,
- autorskie materiały szkoleniowe - karty pracy, case study, przepisy itp

Warunki uczestnictwa

Uczestnik otrzymuje dofinansowanie na szkolenie w wysokości minimum 70% jego kosztów.

Informacje dodatkowe

Przepis na podstawie którego stosowane jest zwolnienie od podatku (stawka VAT zw.): Szkolenie jest finansowane w minimum 70% ze środków publicznych zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11.03.2004 o podatku od towarów i usług (Dz.U. Nr 54, poz. 535 ze zm.) oraz par. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2013 r. poz. 1722 z późn. zm.) ustawy o podatku VAT: art. 113 ust. 1 albo art. 43 ust. 1 pkt 26 lit. a lub lit. b albo art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a lub lit. b lub lit. c, albo Rozporządzenie MF z 20.12.2013 r. §3 ust. 1 pkt 14);

Warunki techniczne

Warunki techniczne niezbędne do udziału w usłudze:

- a) platformę /rodzaj komunikatora, za pośrednictwem którego prowadzona będzie usługa - Microsoft Teams, www.microsoft.com/pl/microsoft-teams
- b) minimalne wymagania sprzętowe, jakie musi spełniać komputer Uczestnika lub inne urządzenie do zdalnej komunikacji - przeglądarka internetowa Google Chrome (preferowana) lub Mozilla Firefox w najnowszych wersjach. Mikrofon, głośnik lub zestaw słuchawkowy
- c) minimalne wymagania dotyczące parametrów łącza sieciowego, jakim musi dysponować Uczestnik: łącze internetowe: min download: 768 Mb/s, min upload: 384 Mb/s.
- d) niezbędne oprogramowanie umożliwiające Uczestnikom dostęp do prezentowanych treści i materiałów: komputer PC z systemem Operacyjnym Windows 7/8.x/10 (za wyjątkiem Windows 10 S) albo komputer MacBook z systemem Mac OS X 10.5 lub wyższy.
- e) okres ważności linku umożliwiającego uczestnictwo w spotkaniu on-line: link jest ważny od pół godziny przed rozpoczęciem usługi do momentu jej zakończenia

Adres

inne Trakt Lubelski 412

04-667 Warszawa

woj. mazowieckie

Siedziba Akademia Culinaris Sp. z o.o. Szkolenie realizowane w Akademia Pizzaioli Polska, czyli profesjonalnym studio z odpowiednim zapleczem gastronomicznym.

Kontakt



Agnieszka Wojtowicz-Chałupa

E-mail a.wojtowicz-chalupa@wp.pl

Telefon (+48) 664 028 879