



TALLENTO S.C.

★★★★★ 4,9 / 5

695 ocen

Kurs PIZZA NAPOLETANA TRADIZIONALE I CONTEMPORANEA

Numer usługi 2025/09/25/120192/3033433

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 14.01.2026 do 15.01.2026

3 400,00 PLN brutto

3 400,00 PLN netto

170,00 PLN brutto/h

170,00 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 • 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	13-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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 rozwinięcie zaawansowanych umiejętności w zakresie pracy z ciastem o wysokiej hydratacji oraz technik wypieku pizzy tradycyjnej i współczesnej. Uczestnicy nauczą się doboru odpowiednich mąk, testowania konsystencji i rozciągliwości ciasta, obsługi różnych typów pieców, a także zasad estetycznej kompozycji pizzy. Dzięki praktycznym ćwiczeniom i samodzielnemu przygotowaniu wypieków zdobędą kompetencje pozwalające na świadome tworzenie pizzy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje pizzę w stylu contemporanea i tradycyjnym z wykorzystaniem odpowiednich technik, metod i składników	Wskazuje różnice w fermentacji i hydratacji między pizzą tradycyjną a contemporanea	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Obsługuje piec elektryczny i opalany drewnem, dostosowując temperaturę i czas wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera odpowiedni typ mąki do rodzaju ciasta i oczekiwanego efektu	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje techniki testowania konsystencji i rozciągliwości ciasta	Opisuje zasady pracy z ciastem o wysokiej hydratacji (70–80%)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje testy konsystencji i elastyczności ciasta	Obserwacja w warunkach symulowanych
Komponuje estetyczne i zrównoważone wizualnie pizze	Dobiera właściwe dodatki premium i produkty sezonowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wskazuje znaczenie estetyki, równowagi smaków i kompozycji składników	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

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.

Dzień 1: Technika ciasta i pieczenie

Moduł 1. Zaawansowane ciasto

- Praca z ciastem o wysokiej hydratacji (70–80%)
- Dobór mąk wysokobiałkowych i różnice między typami
- Testy konsystencji i rozciągliwości

Moduł 2. Wypiek tradycyjnej pizzy

- Obsługa pieców: elektryczny i opalany drewnem
- Wypiek Margherity i Marinara - praktyka
- Techniki nakładania sosu, sera i dodatków
- Korekta błędów: czas, temperatura, kolor i tekstura

Dzień 2: Pizza współczesna i smak

Moduł 3. Rozciąganie i kompozycja

- Ręczne formowanie - jak uzyskać wysoki rant
- Zachowanie powietrza w cieście
- Estetyka i równowaga składników

Moduł 4. Tworzenie wersji contemporanea

- Różnice w fermentacji i hydratacji
- Wybór dodatków premium - bufala, produkty sezonowe
- Zastosowanie pełnoziarnistych mąk kamiennych

Moduł 5. Walidacja - obserwacja w warunkach symulowanych

- Samodzielne wykonanie pizzy (tradycyjnej i współczesnej)
- Degustacja, korekta, omówienie

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Moduł 1. Zaawansowane ciasto	Tomasz Wolski	14-01-2026	09:00	13:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 5 Moduł 2. Wypiek tradycyjnej pizzy	Tomasz Wolski	14-01-2026	13:00	17:00	04:00
3 z 5 Moduł 3. Rozciąganie i kompozycja	Tomasz Wolski	15-01-2026	09:00	11:00	02:00
4 z 5 Moduł 4. Tworzenie wersji contemporanea	Tomasz Wolski	15-01-2026	11:00	14:00	03:00
5 z 5 Walidacja - obserwacja w warunkach symulowanych	-	15-01-2026	14:00	16:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	170,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

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.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dla uczestników usługi:

- pliki dokumentów przygotowanych w formacie .doc, .pdf,
- prezentacja multimedialna,
- autorskie materiały szkoleniowe - 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);

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