



TALLENTO S.C.

★★★★★ 4,9 / 5

799 ocen

Kurs PIZZA SCROCCHIARELLA

Numer usługi 2025/09/25/120192/3033454

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 02.12.2025 do 03.12.2025

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	01-12-2025
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 wyposażenie uczestników w wiedzę i praktyczne umiejętności umożliwiające profesjonalne przygotowanie i wypiek ciasta na bazie mieszanki Scrocchiarella oraz jego zastosowanie w różnych formatach pizzy i wypieków rzemieślniczych. Uczestnicy nauczą się pracy z techniką pizzy gourmet oraz dowiedzą się jakie są cechy świeżego i mrożonego ciasta Scrocchiarella.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje różnorodne wypieki	Charakteryzuje pizzę gourmet, focaccię, pala romana, bagietki i wypieki słodkie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje techniki podania i prezentacji dań zgodnie z zasadami kuchni gourmet	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opisuje zasady pracy z mieszanką Scrocchiarella jako unikalną techniką wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych
Samodzielnie wyrabia, formuje i fermentuje ciasto na bazie mieszanki Scrocchiarella	Określa rolę zakwasu i długiej fermentacji w tworzeniu struktury lekkiego i chrupiącego ciasta	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przechowuje i ponownie odpieka świeże oraz mrożone ciasto	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki podania i prezentacji dań zgodnie z zasadami kuchni gourmet	Opisuje zasady doboru składników premium (DOP/IGP) i ich wykorzystania w kuchni gourmet.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Zwraca uwagę na jakość i autentyczność składników, dbając o satysfakcję klientów	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. Fundamenty techniki Scrocchiarella

Moduł 1. Wprowadzenie - Teoria fermentacji i zakwasu

- Scrocchiarella jako opatentowana mieszanka mąk i unikalna technika pracy z ciastem
- Różnice między chlebem, bagietkami, pala romana i in teglia
- Rola zakwasu i fermentacji długiej
- Struktura ciasta: lekkość, chrupkość
- Świeże i mrożone ciasto - techniki przechowywania i obróbki

Moduł 2. Praktyka I:

- Wyrabianie ciasta z mieszanki Scrocchiarella krok po kroku
- Formowanie kul - klucz do równomiernej fermentacji
- Pierwsze obserwacje: konsystencja i elastyczność ciasta

Moduł 3. Praktyka II:

- Rozprowadzanie ciasta na blachach i łopacie
- Przygotowanie ciasta do różnych formatów
- Techniki wypieku w różnych rodzajach pieców

Dzień 2. Zastosowania Scrocchiarella

Moduł 4. Praktyka III: Pizza w różnych odsłonach

Rodzaje pizzy na bazie mieszanki Scrocchiarella:

- Pizza in teglia
- Pala romana
- Pizza gourmet

Moduł 5. Praktyka IV: Inne wypieki na bazie mieszanki Scrocchiarella:

- Wypiek focaccii, chleba, bagietek i bułeczek z ciasta Scrocchiarella
- Techniki przechowywania i ponownego odpieku
- Tworzenie dań na słodko i wytrawnie (np. deserowa focaccia, kanapki premium)

Moduł 6. Wykończenie i podanie wypieku

- Dobór składników premium (DOP/IGP) i prezentacja dań
- Aplikacja dodatków po wypieku - zasady kuchni gourmet
- Możliwości wykorzystania w gastronomii (pizzeria, street food, cukiernia, pub, food truck)

Moduł 7. Walidacja - obserwacja w warunkach symulowanych

- **Samodzielne wykonanie wypieku**
- **Degustacja, korekta, omówienie**

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Moduł 1. Wprowadzenie - Teoria fermentacji i zakwasu	Tomasz Wolski	02-12-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 7 Moduł 2. Praktyka I	Tomasz Wolski	02-12-2025	11:00	14:00	03:00
3 z 7 Moduł 3. Praktyka II	Tomasz Wolski	02-12-2025	14:00	16:00	02:00
4 z 7 Moduł 4. Praktyka III: Pizza w różnych odsłonach	Tomasz Wolski	03-12-2025	09:00	12:00	03:00
5 z 7 Moduł 5. Praktyka IV: Inne wypieki na bazie mieszanki Scrocchiarella	Tomasz Wolski	03-12-2025	12:00	14:00	02:00
6 z 7 Moduł 6. Wykończenie i podanie wypieku	Tomasz Wolski	03-12-2025	14:00	16:00	02:00
7 z 7 Moduł 7. Walidacja - obserwacja w warunkach symulowanych	-	03-12-2025	16:00	17:00	01:00

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.

Usługa odbywa się na ul. Trakt Lubelski 412, 04-667 Warszawa

Kontakt



Agnieszka Wojtowicz-Chałupa

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

Telefon (+48) 664 028 879