



Szkolenie cukiernicze: Daniel Álvarez Masterclass: Artisan Baking –Panettone & Viennoiserie

Numer usługi 2025/09/25/191735/3034060

5 043,00 PLN brutto
4 100,00 PLN netto
168,10 PLN brutto/h
136,67 PLN netto/h

"ASHANTI ATELIER"

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Łódź / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 20.10.2025 do 22.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie kierowane jest do profesjonalnych cukierników i osób pracujących w branży gastronomicznej, posiadających podstawowe umiejętności produkcji ciast drożdżowych oraz osób początkujących dzięki trybowi demo masterclass.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	19-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
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

Uczestnik szkolenia rozwija zaawansowane kompetencje w zakresie rzemieślniczego wypieku ciast, ze szczególnym uwzględnieniem panettone o długiej fermentacji oraz klasycznych viennoiserie. Po ukończeniu szkolenia potrafi samodzielnie przygotować różnorodne wyroby cukiernicze na bazie zakwasu i drożdży, stosując techniki fermentacji, laminowania i prowadzenia ciasta, a także analizować jakość uzyskanych rezultatów i dostosowywać receptury do potrzeb własnej pracowni.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje procesy fermentacji w wypiekach rzemieślniczych.	uczestnik wskazuje różnice między fermentacją naturalną a drożdżową i opisuje ich wpływ na strukturę ciasta.	Wywiad swobodny
Opisuje techniki laminowania i formowania ciast francuskich.	uczestnik przedstawia kolejne etapy laminowania oraz uzasadnia ich znaczenie dla uzyskania warstwowej struktury	Wywiad swobodny
Stosuje zakwas Lievito Madre do przygotowania panettone.	uczestnik dostosowuje skład lub technikę wypieku, uzasadniając wprowadzone zmiany.	Wywiad swobodny
Organizuje swoją pracę podczas zajęć praktycznych.	uczestnik dostosowuje skład lub technikę wypieku, uzasadniając wprowadzone zmiany.	Wywiad swobodny
Organizuje swoją pracę podczas zajęć praktycznych.	uczestnik planuje kolejność działań i utrzymuje porządek stanowiska pracy	Wywiad swobodny

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

Metodyka szkolenia:

☒ Część teoretyczna – wstęp prowadzącego oraz dyskusja, analiza

błędów, degustacja i omówienie rezultatów.

☒ Część pokazowa/ demo - prezentacje i demonstracje trenera

ukazujące poszczególne etapy przygotowania ciasta.

☒ Część praktyczna - warsztaty praktyczne uczestnika w profesjonalnej

pracowni cukierniczej, z bezpośrednim wsparciem prowadzącego.

Wstęp teoretyczna jest realizowana przed każdą częścią praktyczną uczestnicy poznają dany wypiek i wykonują go praktycznie.

☒ nauka i przygotowanie najwyższej jakości ciasta zgodnie z recepturami:

- PANETTONE

- prowadzenie zakwasu LIEVITO MADRE
- techniki wyrabiania ciasta
- naturalna fermentacja
- struktura, aromaty, dodatki, technika pieczenia

- PANETTONE CHOCOLOVER'S

- ganache czekoladowy, tonka, wanilia
- kompozycja smaków i technika dodawania wypełnień

- BRIOCHE

- tradycyjna i nowoczesna interpretacja
- techniki fermentacji i formowania

- BOSTOCK

- wersja luksusowa: idealna struktura i wykończenie

- KOUGLOF

- klasyka z nutą nowoczesności: fermentacja, nadzienie, glazura

- CRUFFIN PISTACJOWY

- ciasto francuskie laminowane + pistacja
- formowanie i wypiekanie cruffina

- CROISSANTY

- orzechowe, mascarpone, czekoladowe
- precyzyjne laminowanie, formowanie, nadziewanie, glazura

- MINI LEMON ROLLS

- miękkie bułeczki z kremem cytrynowym
- balans między słodyczą a kwasowością

- DONUTY

- perfekcyjna tekstura, nadzienie, glazura

- PALMIERS

- klasyczne „serduszka” z odwróconego ciasta francuskiego

- FLAN PARISIENNE

- wypiek z odwróconego ciasta francuskiego
- intensywny waniliowy krem i idealna struktura
- KOUGN AMANN
- tradycyjny bretoński wypiek w nowoczesnej wersji
- Prezentacja i degustacja gotowych wyrobów oraz omówienie możliwości adaptacji receptur we własnej pracowni.

Walidacja

usługa realizowana w godzinach dydaktycznych 45 min

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Szkolenie realizowane w grupach dwu osobowych,

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Część teoretyczna trwa

Część praktyczna trwa

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko, ćwiczenia są wykonywane indywidualnie i grupowo w zależności od ćwiczeń praktycznych

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 043,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	168,10 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Daniel Álvarez

Mistrz cukiernictwa i właściciel kultowej pracowni Dalua w Elche na wybrzeżu Costa Blanca w Hiszpanii. Specjalizuje się w panettone, viennoiserie oraz ciastach francuskich. Prowadzi szkolenia na całym świecie i współpracuje z prestiżowymi szkołami kulinarnymi. Jego podejście to połączenie precyzji, pasji i szacunku do rzemiosła.

Laureat wielu konkursów cukierniczych: klasyfikowany na 4. miejscu w paryskim konkursie Les Croquembouches (1998), wicemistrz Hiszpanii w latach 1999–2000 oraz złoty medalista mistrzostw Euro American Pastry w latach 2000–2001. Był członkiem hiszpańskiej drużyny na Mistrzostwach Świata La Coupe du Monde de la Pâtisserie w 2005 i 2007 r. oraz wykładowcą w Chocolate Academy w Hiszpanii i Meksyku. Od 2016 r. jest członkiem ekskluzywnego stowarzyszenia Relais Desserts i ambasadorem marki Cacao Barr. Autor książki "Sweet Devotion" oraz juror konkursów cukierniczych.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, na bieżąco podnosząc swoje umiejętności i kompetencje

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Skrypt z autorskimi recepturami Daniela Álvareza w języku polskim, (przepisy i tabele technologiczne,
- notatnik
- dostęp do profesjonalnych surowców i narzędzi cukierniczych w pracowni ASHANTI.

Warunki uczestnictwa

Uczestnicy powinni dysponować podstawową wiedzą w zakresie cukiernictwa

i pracy z ciastami drożdżowymi oraz dysponować własnym strojem

kucharskim i chęcią podnoszenia kwalifikacji.

Informacje dodatkowe

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Uczestnik aby zaliczyć szkolenie musi potwierdzić obecność na na 80%-100%- (w zależności od

wymogów operatora) czasu trwania szkolenia, własnoręcznym podpisem na liście obecności i zaliczyć walidację.

Adres

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Justyna Opasińska

E-mail justyna.opasinska@ashanti.pl

Telefon (+48) 535 990 914