



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

151 ocen

Szkolenie piekarnicze - "CHLEBY" z Mistrzem Wiesławem Kucią

Numer usługi 2025/10/08/27524/3065239

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 02.02.2026 do 03.02.2026

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 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	30-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
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 chlebów, 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 i chlebów.	Rozróżnia podstawowe rodzaje pieczywa i chlebów, wskazując ich cechy charakterystyczne (skład, typ mąki, sposób fermentacji).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opisuje różnice pomiędzy chlebami pszennymi, żytnimi, mieszanymi oraz specjalnymi, używając poprawnej terminologii branżowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wyjaśnia wpływ zastosowanych surowców i technologii na właściwości sensoryczne i trwałość poszczególnych rodzajów pieczywa.	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje i wypieka różnorodne rodzaje chlebów	Przygotowuje ciasto chlebowe zgodnie z recepturą, dobierając odpowiednie surowce, proporcje i technikę wyrabiania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera zakres temperatury do rodzaju wypieku danego chleba	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje proces fermentacji, formowania i wypieku chleba, zachowując prawidłowe parametry czasu i temperatury.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość gotowego wypieku na podstawie struktury miększu, smaku, zapachu i wyglądu skórki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Planuje kolejność działań podczas realizacji zadań, uwzględniając dostępny czas i zasoby.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Podejmuje samodzielne decyzje dotyczące realizacji zadań, biorąc odpowiedzialność za ich efekty.	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

W szkoleniu udział wziąć mogą 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. Na szkoleniu uczestnicy poznają techniki wytwarzania i wypieką:

1. chleb z **Vermont**
2. chleb **orkiszowy**
3. chleb **żytni razowy**
4. chleb pszenny wypiekany **w formie**
5. chleb **smażony**
6. chleb **żytni pyłkowy**
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 ciekawą 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.

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.

Szkolenie zawiera 6h zajęć teoretycznych i 16h zajęć praktycznych.

Walidacja efektów uczenia się realizowana jest w formie obserwacji w warunkach symulowanych, przeprowadzanej po zakończeniu części dydaktycznej szkolenia. Warunki symulowane odzwierciedlają rzeczywiste środowisko pracy piekarza rzemieślniczego, z wykorzystaniem pełnego zaplecza technicznego i surowcowego pracowni piekarniczej. Prowadzący dokonuje bezpośredniej obserwacji działań uczestników, zwracając uwagę na poprawność doboru surowców, organizację pracy, przestrzeganie zasad technologicznych oraz jakość uzyskanego wyrobu gotowego. Ocenie podlega również umiejętność planowania kolejności działań oraz reagowania na zmieniające się warunki procesu.

Organizacja zajęć:

- uczestnicy pracują w grupach do 5 osób,
- każda grupa ma dostęp do samodzielnego stanowiska roboczego,
- liczba stanowisk: 1 stanowisko na każdą grupę.

Wypożyczenie stanowiska roboczego obejmuje m.in.:

- stół roboczy,
- wagi piekarnicze,
- misy i pojemniki fermentacyjne,
- termometry do pomiaru temperatury ciasta i otoczenia,
- sprzęt do wyrabiania i formowania ciasta,
- piec piekarniczy z możliwością kontroli temperatury i wilgotności,
- surowce (mąki pszenne, żytnie, orkiszowe, dodatki).

Zajęcia praktyczne realizowane są z zachowaniem zasad BHP i higieny produkcji żywności.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Omówienie planu szkolenia, przywitanie, zapoznanie z zasadami BHP, Rodo itd.	Wiesław Kucia	02-02-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 14 Analiza receptur, surowców, sprzętu i narzędzi do produkcji chlebów	Wiesław Kucia	02-02-2026	08:30	09:00	00:30
3 z 14 Omówienie technologii produkcji półproduktów takich jak biga ,poolish, kwas żytni oraz kwas pszenny. Przygotowanie ciast do wypieku chlebów	Wiesław Kucia	02-02-2026	09:00	11:00	02:00
4 z 14 Przygotowanie ciast do produkcji chlebów	Wiesław Kucia	02-02-2026	11:00	13:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 14 Przerwa	Wiesław Kucia	02-02-2026	13:00	13:15	00:15
6 z 14 Formowanie chlebów	Wiesław Kucia	02-02-2026	13:15	15:00	01:45
7 z 14 Technologia wytwarzania oraz konserwowania, czy też przedłużania żywotności zaczynów drożdżowych oraz kwasów	Wiesław Kucia	02-02-2026	15:00	16:30	01:30
8 z 14 Podsumowanie dnia poprzedniego, omówienie technologii produkcji chlebów, pytania.	Wiesław Kucia	03-02-2026	08:00	09:00	01:00
9 z 14 Nauka obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.	Wiesław Kucia	03-02-2026	09:00	10:00	01:00
10 z 14 Formowanie kolejnych rodzajów chlebów i przygotowanie do wypieku.	Wiesław Kucia	03-02-2026	10:00	12:00	02:00
11 z 14 Przerwa	Wiesław Kucia	03-02-2026	12:00	12:15	00:15
12 z 14 Wypiek i dekoracja przygotowanych chlebów	Wiesław Kucia	03-02-2026	12:15	15:00	02:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 14 Podsumowanie szkolenia, omówienie wad wypieków, pytania technologiczne.	Wiesław Kucia	03-02-2026	15:00	16:15	01:15
14 z 14 Walidacja szkolenia	-	03-02-2026	16:15	16:30	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 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

dyplom Mistrza Piekarstwa

studium pedagogiczne

Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży piekarniczej i cukierniczej. Na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

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 ukończenia szkolenia jest udział minimum w 80% czasu trwania usługi, obecność potwierdza się własnoręcznym podpisem na liście obecności, prowadzonym przez firmę szkoleniową.
- Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 12 osobowej.
- Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15- 11h w godzinach dydaktycznych.
- 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