



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

143 oceny

Szkolenie piekarnicze - ciasto półfrancuskie - klasyczny croissant francuski i jego wariacje

Numer usługi 2025/10/14/27524/3077171

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 20.04.2026 do 21.04.2026

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 do zawodu oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie pod okiem Mistrza Piekarstwa Wiesława Kuci.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	17-04-2026
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 pozwala na samodzielne przygotowanie różnego rodzaju pieczywa półfrancuskiego typu croissant, pain au chocolate, pain aux raisins, new york rolls, cube i wielu innych; na samodzielny dobór odpowiednich surowców i parametrów do produkcji ciasta półfrancuskiego w zakładzie pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: Definiuje różne rodzaje pieczywa opartego na cieście półfrancuskim. UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje, formuje, dekoruje i wypieka różne wyroby oparte na cieście półfrancuskim.	Omawia i stosuje tradycyjne receptury.	Wywiad swobodny
	Przygotowuje odpowiednie dodatki do wypieków.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera odpowiedni zakres temperatury do rodzaju wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Wywiad swobodny
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym.	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

Zapraszamy na **dwudniowe** szkolenie KLASYCZNY CROISSANT FRANCUSKI w dniach **20 i 21 kwietnia 2026 r.**

Na szkoleniu uczestnicy poznają techniki wytwarzania i wypieką:

- Croissant klasyczny
- Croissant podwójnie pieczony (double baked)
- Pain aux raisins
- Pain au chocolat
- Raspberry flower
- Waniliowy cruffin
- Rolls (nowojorski croissant)

Uwaga!!! Niespodzianka - w programie pojawi się absolutny hit OSTATNICH LAT - czyli okrągłe croissanty - nowojorski hit - rolls.

Okrągłe viralowe croissanty zwane również **croonami** podbijają media społecznościowe i serca smakoszy. Rogalik króluje na TikToku i całkiem niedawno dotarł do Polski.

Ta edycja szkolenia będzie wyjątkowo nastawiona na **część warsztatową**, podczas której każdy z Was będzie miał okazję samodzielnie zrobić croissanty i naprawdę "oswoić" ciasto półfrancuskie.

Zapewniamy kameralne grupy (maksimum 12. osobowe) i stanowisko pracy dla każdego.

Po tych dwu dniach praktycznej nauki będziesz wypiekał najwspanialsze francuskie rogaliki croissant i różne inne wariacje z ciasta półfrancuskiego i odpowiesz sobie na pytanie dlaczego wcześniej Ci nie wychodziły takie pyszne, delikatne i chrupiące.

Usługa realizowana w formule godzin dydaktycznych 45 min.

DLACZEGO WARTO WZIĄĆ UDZIAŁ W TYM SZKOLENIU Z WYPIEKÓW FRANCUSKICH?

- Kursanci dostają specjalnie przygotowane skrypty z wszystkimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz piękne **fartuszki**, które również zabieracie ze sobą po szkoleniu.
- Podczas szkolenia każdy uczestnik uczestniczy czynnie w wykonywaniu i wypieku tych wszystkich francuskich specjałów ich dekoracji oraz **zabiera je do domu**.
- Wszyscy kursanci wrócą po szkoleniu ze słodkim upominkiem.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	20-04-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 12 Omówienie planu szkolenia, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji ciasta półfrancuskiego.	Wiesław Kucia	20-04-2026	08:30	09:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 12 Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	20-04-2026	09:00	09:30	00:30
4 z 12 Przygotowanie ciasta półfrancuskiego do długiej fermentacji.	Wiesław Kucia	20-04-2026	09:30	10:15	00:45
5 z 12 Metody produkcji ciast półfrancuskich.	Wiesław Kucia	20-04-2026	10:15	12:15	02:00
6 z 12 Formowanie wypieków + przygotowanie nadzień kremów, polew, pomad.	Wiesław Kucia	20-04-2026	12:15	14:00	01:45
7 z 12 Techniki formowania różnych aplikacji.	Wiesław Kucia	20-04-2026	14:00	16:15	02:15
8 z 12 Przywitanie uczestników, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Wiesław Kucia	21-04-2026	08:00	08:30	00:30
9 z 12 Wypiek przygotowanych aplikacji.	Wiesław Kucia	21-04-2026	08:30	12:00	03:30
10 z 12 Przygotowanie dekoracji i wykańczanie wypieków gotowych.	Wiesław Kucia	21-04-2026	12:00	15:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 12 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, przygotowanie wystawy wypieków, pytania.	Wiesław Kucia	21-04-2026	15:00	16:00	01:00
12 z 12 Walidacja szkolenia	Wiesław Kucia	21-04-2026	16:00	16:15	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

piekarstwo - pieczywo pszenne, żytnie, bezglutenowe, wiedeńskie
cukiernictwo - praliny, desery, monoporcje, torty, styl angielski
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 Żywnienia Człowieka
dyplom Mistrza Piekarstwa
studium pedagogiczne
Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą.

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
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

- * Szkolenie odbywa się w małych grupach- 10 - max 12 osób.
- * Usługa jest realizowana od 08:00 do 16:15 - 11h/dziennie w trybie godzin 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.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).

*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, Warunkiem ukończenia szkolenia jest minimum 80% obecność uczestnika na szkoleniu weryfikowana listą obecności.

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 jest w 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 każdego wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Anna Nowak

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307

