



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

151 ocen

Szkolenie piekarnicze -klasyczny croissant francuski w jeden dzień

Numer usługi 2025/10/14/27524/3077537

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 11 h

📅 06.02.2026 do 06.02.2026

1 300,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

118,18 PLN brutto/h

118,18 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	04-02-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania klasycznych wyrobów typu viennoiserie, w szczególności maślanych croissantów francuskich, obejmującego przygotowanie ciasta półfrancuskiego, prawidłową laminację, formowanie, rozrost oraz wypiek produktów o powtarzalnej jakości technologicznej i sensorycznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik opisuje technologię produkcji ciasta półfrancuskiego wykorzystywanego w wyrobach typu viennoiserie.	Uczestnik opisuje technologię produkcji ciasta półfrancuskiego wykorzystywanego w wyrobach typu viennoiserie.	Wywiad swobodny
Uczestnik wyjaśnia zasady laminacji ciasta z masłem w produkcji klasycznego croissanta francuskiego.	rozróżnia prawidłowe i nieprawidłowe efekty laminacji na podstawie struktury warstw po wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje ciasto półfrancuskie zgodnie z recepturą i zasadami technologii viennoiserie.	uzyskuje ciasto o jednolitej strukturze i elastyczności odpowiedniej do dalszej laminacji.	Wywiad swobodny
Uczestnik formuje i wypieka klasyczne croissanty oraz wybrane warianty viennoiserie.	prezentuje wyroby o prawidłowym kształcie, listkowaniu i stopniu wypieczenia.	Wywiad swobodny
Uczestnik organizuje własną pracę podczas produkcji wyrobów typu viennoiserie.	utrzymuje porządek i higienę stanowiska pracy przez cały proces produkcyjny.	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

Tylko u nas podczas jednego dnia poznasz tajniki ciasta półfrancuskiego oraz produkcji klasycznych maślanych croissantów.

Zapraszamy na **jednodniowe** szkolenie KLASYCZNY CROISSANT FRANCUSKI w dniu 06.02.2026

Jednodniowe szkolenie **klasyczny croissant francuski** ponownie odbędzie się w Lublinie. Zapraszamy więc fanów pieczywa francuskiego z całej Polski do odwiedzenia Koziego Grodu na nasze jednodniowe szkolenie. Tylko u nas - **w jeden dzień** poznasz tajniki produkcji bardzo wymagającego ciasta półfrancuskiego oraz wypiekania najlepszych, chrupiących, **maślanych klasycznych francuskich croissantów**.

Historia klasycznego croissant francuskiego:

Croissant to absolutnie wyjątkowy produkt, rogalik o delikatnej strukturze, pełen maślanego smaku. Wypieczony z rana, wypełni Twój sklep, kawiarnię, restaurację czy stoisko pięknym zapachem, zachęcając klientów do zakupu. Istnieje kilka wersji różnych legend dotyczących tych rogalików. Według niektórych przekazów, croissanty wynaleziono na krótko po zakończeniu oblężenia Wiednia w 1683 roku. Podobno to polski szlachcic, szpieg i dyplomata Jerzy Franciszek Kulczycki, właściciel kawiarni „Zur blauen Flasche”, namówił właściciela pobliskiej piekarni, Petera Wendela, by zaczął wypiekać bułeczki w kształcie półksiężyca, aby upamiętnić zwycięstwo nad tureckimi wojskami. Pierwszy oficjalny przepis na croissanty pochodzi z 1839 roku i jest związany z osobą Augusta Zanga, właściciela wiedeńskiej piekarni przy rue de Richelieu w Paryżu, stąd zapewne często wypieki z ciasta francuskiego określa się mianem pieczywa wiedeńskiego. **Chcesz poznać najlepszy przepis** na te wspaniałe chrupiące francuskie rogaliki? Oraz wykonać jego różne wariacje z wykorzystaniem ciasta francuskiego?

Usługa realizowana w formule godzin dydaktycznych 45 min.

DLACZEGO WARTO WZIĄĆ UDZIAŁ W TYM SZKOLENIU Z WYPIEKÓW FRANCUSKICH?

- **Produkcja ciasta półfrancuskiego (viennoiserie):**
- Nauczysz się przygotowywać elastyczne, dobrze rozwinięte ciasto bazowe, idealne do dalszej laminacji. Poznasz znaczenie odpowiednich proporcji, temperatury oraz procesu fermentacji w kontrolowanych warunkach.
- **Technika laminacji (wałkowania z masłem):**
- Zgłębisz technikę prawidłowego składania ciasta z masłem, tak aby uzyskać perfekcyjne, cienkie warstwy i równomierne listkowanie. Przećwiczysz metody składania oraz zasady pracy z ciastem chłodzonym.
- **Formowanie i wypiek croissantów:**
- Dowiesz się, jak prawidłowo porcjować, zwijać i formować rogaliki, aby po wypieku zachwyciły kształtem, strukturą i smakiem. Omówimy także techniki rozrostu końcowego oraz wypieku w różnych typach pieców.

Ponadto:

- 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.

Podczas szkolenia wykonacie:

- Croissant klasyczny
- Croissant podwójnie pieczony (double baked)
- Pain aux raisins
- Pain au chocolat
- Waniliowy cruffin

Usługa adresowana do :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.

Uczestnicy mają indywidualne stanowiska, realizując ćwiczenia praktyczne samodzielnie w grupie w zależności od wykonywanych procesów technologicznych.

Część praktyczna trwa:345 min

Część teoretyczna trwa:150 min

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi, uczestnicy mają stały dostęp do przekąsek i napojów bez potrzeby przerywania szkolenia.

Walidacja polega na weryfikacji przygotowanych podczas szkolenia wypieków i omówienie poszczególnych etapów realizacji.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	06-02-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 9 Omówienie planu szkolenia, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji ciasta półfrancuskiego.	Wiesław Kucia	06-02-2026	08:15	08:30	00:15
3 z 9 Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	06-02-2026	08:30	08:45	00:15
4 z 9 Przygotowanie ciasta półfrancuskiego	Wiesław Kucia	06-02-2026	08:45	10:00	01:15
5 z 9 Formowanie wypieków + przygotowanie nadzień kremów, polew, pomad.	Wiesław Kucia	06-02-2026	10:00	13:00	03:00
6 z 9 Wypiek przygotowanych aplikacji.	Wiesław Kucia	06-02-2026	13:00	15:00	02:00
7 z 9 Przygotowanie dekoracji i wykańczanie wypieków gotowych.	Wiesław Kucia	06-02-2026	15:00	15:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 9 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, przygotowanie wystawy wypieków, pytania.	Wiesław Kucia	06-02-2026	15:30	16:00	00:30
9 z 9 Walidacja szkolenia- wywiad swobodny i obserwacja w warunkach symulowanych	-	06-02-2026	16:00	16:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	118,18 PLN
Koszt osobogodziny netto	118,18 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

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 każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307