



Podkarpacka
Akademia

Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 183 oceny

Kurs - Przygotowanie i wypiekanie pizzy wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/10/22/127923/3098638

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 14.03.2026 do 22.03.2026

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią:

- absolwenci szkół profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym,
- osoby posiadające kompetencje w zakresie przygotowania i wypiekania pizzy, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji,
- pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharze, szefowie zmianowi, szefowie kuchni.

Osoby zgłaszające się do udziału w usłudze wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu przygotowania i wypiekania pizzy badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania i wypiekania pizzy,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

13-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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 usługi jest przygotowanie Uczestników/czek do samodzielnej pracy. Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie i wypiekanie pizzy" zajmuje się przygotowaniem składników oraz wypiekiem pizzy. Posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu, procesu wypieku. W trakcie pracy posługuje się akcesoriami niezbędnymi na stanowisku pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą mąki stosowanej przy produkcji pizzy.	a) posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy	Test teoretyczny
	b) omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy	Wywiad ustrukturyzowany
	c) omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki	
Posługuje się wiedzą dotyczącą serów.	d) charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast	Obserwacja w warunkach symulowanych
	e) wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta	
	f) określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki	
Posługuje się wiedzą dotyczącą serów.	a) posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy	Test teoretyczny
	b) wymienia sery stosowane do produkcji pizzy	Wywiad ustrukturyzowany
	c) określa różnice pomiędzy gatunkami serów	
Posługuje się wiedzą dotyczącą serów.	d) określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	e) dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą wykorzystania drożdży podczas przygotowania ciasta	a) omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta b) wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych c) wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta d) określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Posługuje się wiedzą dotyczącą rodzajów pomidorów.	a) charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy b) wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy c) omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych	Prezentacja
		Wywiad ustrukturyzowany
Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy.	a) rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy b) przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy c) rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy d) omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalany drewnem e) omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym f) korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy g) wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalany drewnem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje stanowisko pracy.	a) stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy b) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań c) utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca) d) określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku e) kontroluje przydatność produktów do spożycia	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury.	a) omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską) b) przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod fermentacji (np. "zakwas", "podmłoda", "biga") c) określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta d) formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje składniki i sosy bazowe.	a) przygotowuje bazowy sos pomidorowy b) przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i wypieka pizzę.	a) układa składniki na cieście b) dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy c) wypieka pizzę d) prezentuje gotową pizzę	Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą osoby pizzermana w obiekcie gastronomicznym.	a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny Wywiad ustrukturyzowany
Posługuje się wiedzą dotyczącą rozwoju zawodowego.	a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie i wypiekanie pizzy
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13830
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Towaroznawstwo żywności.
2. Organizowanie stanowiska pracy.
3. Przygotowanie ciasta oraz wypiekanie pizzy.
4. Doskonalenie umiejętności zawodowych.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu przygotowania pizzy badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania i wypieku pizzy,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w zawodzie.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia Kursu:

a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 15

b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe

36 h to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem. Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Zajęcia teoretyczne to 9 h, zajęcia praktyczne 23 h.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych. W przypadku pozytywnego wyniku walidacji, certyfikat Uczestnicy/czki otrzymują w tym samym dniu.

Po zakończeniu usługi realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

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	5 400,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Płodzień

Ukończył Technikum gastronomiczne w ZSG Rzeszowie. Od tamtego czasu - blisko 16 lat jest związany z gastronomią oraz cukiernictwem. Ostatnie lata pracował jak sous szef w hotelu Sokół **** i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron *****. Profesjonalista - pasjonat.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- notes, teczka, długopis,
- fartuch.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji 13830.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

Adres

ul. Matysowska 99

35-001 Rzeszów

woj. podkarpackie

35-001 Rzeszów, ul. Matysowska 99

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316