

**MAŁA PIEKARNIA RZEMIEŚLNICZA OD A DO Z**

Numer usługi 2025/11/04/191735/3127451

3 075,00 PLN brutto
2 500,00 PLN netto
102,50 PLN brutto/h
83,33 PLN netto/h

"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

10 ocen

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 01.12.2025 do 03.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- osób **pracujących w piekarniach, cukierniach lub gastronomii**,
- **cukierników i kucharzy**, którzy chcą rozwinąć kompetencje w zakresie piekarstwa,
- **amatorów i pasjonatów pieczenia**, którzy pragną zdobyć wiedzę i doświadczenie na poziomie profesjonalnym,
- **osób planujących uruchomienie własnej działalności piekarniczej**.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

30-11-2025

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

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie technologii rzemieślniczego piekarstwa, obejmujących proces planowania produkcji, doboru sprzętu, surowców i technik fermentacji.

Po ukończeniu szkolenia uczestnik potrafi prowadzić zakwas i zaczyny, przygotować różne rodzaje pieczywa na bazie rozczynów i fermentacji chłodnej oraz wdrożyć poznane techniki w praktyce zawodowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna rodzaje pieców i urządzeń piekarskich oraz zasady ich doboru.	Potrafi wskazać różnice między piecami konwekcyjnymi, kamiennymi, rurowymi itp.	Wywiad swobodny
Rozumie procesy fermentacji i dojrzewania ciasta.	Wyjaśnia zależność między czasem, temperaturą i hydracją ciasta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Zna technologie produkcji piekarskiej (świeża, chłodna, półzapiek, mrożenie).	Wymienia zalety i ograniczenia poszczególnych metod.	Wywiad swobodny
Samodzielnie prowadzi zakwas żytni, zaczyn pszenny i rozczyn drożdżowy.	Zakwas ma prawidłową strukturę, aktywność i zapach.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje różne rodzaje ciast piekarskich zgodnie z recepturą.	Ciasto ma odpowiednią elastyczność, gładkość i objętość.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wypieka różne rodzaje pieczywa (żytnie, pszenne, drożdżowe).	Wypiek ma właściwy kolor, porowatość, aromat i strukturę.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje w zespole i dba o porządek na stanowisku.	Zachowuje standardy pracy zespołowej i higieny.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dbą o jakość i powtarzalność wypieków.	Produkty spełniają wymogi jakościowe i estetyczne.	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

Dzień I

Od czego zacząć planowanie produkcji:

- dobór pieca (omówienie rodzajów pieca, zalet, wad, i czym się różnią)
- dobór maszyny do mieszania ciasta
- komora fermentacyjna vs komora chłodnicza
- dobór technologii prowadzenia produkcji piekarskiej świeża, chłodna (wstrzymana), półzapiek, mrożenie (omówienie zasad, wad i zalet)
- dobór surowców
- prowadzenie zakwasu żytniego (teoria i praktyka)
- prowadzenie zaczynów pszennych (teoria i praktyka)
- prowadzenie rozczynów dla produktów drożdżowych (teoria, omówienie metody I i II fazowej)

Dzień II

- dokarmianie zakwasu
- zamieszanie zaczynu poolish
- zamieszanie rozczyntu na ciasto drożdżowe
- wykonanie z zakwasu chleba 100 żytniego formowego (wypiek na świeżo)
- wykonanie z zakwasu oraz zaczynu poolish klasycznego chleba koszykowego (wypiek na świeżo)
- wykonanie z zaczynu bułek pszennych (3 kształty, wypiek na świeżo)
- wykonanie z zaczynu precli ługowanych
- wykonanie z rozczyntu drożdżowego chałek (2 kształty, wypiek na świeżo)
- wykonanie z rozczyntu drożdżowego drożdżówek (wypiek na świeżo)

Dzień III

- wykonanie wypieków pieczywa i produktów
- wykonanie chleba typu Vermont z wstrzymanej fermentacji (chłodnej fermentacji)

Dołącz do pasjonatów pieczenia i rozwijaj swoje umiejętności w przyjaznej i wspierającej atmosferze. Niezależnie od tego, czy jesteś doświadczonym piekarzem czy dopiero zaczynasz swoją przygodę z pieczeniem, nasze szkolenie zapewni Ci solidne fundamenty i inspirację do tworzenia wspaniałych wypieków!

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	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	102,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	83,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Korfel

Tomasz Korfel - Mistrz Cukiernictwa i Piekarstwa pracujący nieprzerwanie w zawodzie od 35 lat/ Swoje doświadczenie szlifował w firmach takich jak: Pracownia Cukiernicza Adam Adamek Kraków, Cukiernia Michalscy Kraków, Krakowskie Wypieki, Lajkonik House of Bakery Skawina oraz jako główny technolog w firmie Diamant Polska. Dwukrotny Mistrz Polski młodych cukierników w latach 90.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Dostęp do profesjonalnej sali szkoleniowej, wyposażonej w potrzebny sprzęt oraz surowce
- Skrypt z recepturami
- Fartuch na czas szkolenia

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Katarzyna Majewska

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116