



AKADEMIA SEMPRE
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★☆ 4,1 / 5

4 oceny

Piekarskie ABC – Szkolenie

Numer usługi 2025/11/14/181989/3147983

📍 Pruszków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 13 h

📅 14.01.2026 do 14.01.2026

1 845,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

141,92 PLN brutto/h

115,38 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej. • Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii. • Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe. • Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa. • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem” • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery • Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	13-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	13
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego prowadzenia, pielęgnowania i wykorzystywania zakwasu pszennego i żytniego, rozumienia parametrów technologicznych (hydracja, procenty piekarskie) oraz stosowania podstawowych technik wyrabiania i formowania pieczywa na zakwasie i na zaczynach jednodniowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia zasady prowadzenia zakwasu pszennego i żytniego.	Opisuje etapy dokarmiania, dojrzewania i regeneracji zakwasu oraz rozpoznaje jego oznaki prawidłowej i nieprawidłowej fermentacji.	Analiza dowodów i deklaracji
Charakteryzuje pojęcia hydracji i procentów piekarskich.	Wskazuje wpływ poziomu hydracji i proporcji składników na konsystencję ciasta i charakter pieczywa.	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje różne sposoby nawodnienia ciasta chlebowego w zależności od oczekiwanych efektów.	Dobiera odpowiednią hydrację do rodzaju pieczywa i wykonuje nawodnienie zgodnie z etapem procesu technologicznego.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykonuje podstawowe techniki wyrabiania i formowania pieczywa na zakwasie i zaczynach.	Prezentuje prawidłową pracę z ciastem: składanie, wyrabianie, formowanie bochenków, bagietek i pieczywa płaskiego.	Analiza dowodów i deklaracji
Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy podczas przygotowywania pieczywa.	Stosuje prawidłowe zasady sanitarnych procedur pracy w kuchni podczas wykonywania zadań.	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje proces pieczenia w sposób zapewniający płynność pracy i jakość produktu.	Uzasadnia wybór kolejności działań i potrafi dostosować tempo pracy do wymogów technologicznych.	Analiza dowodów i deklaracji

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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego prowadzenia, pielęgnowania i wykorzystywania zakwasu pszennego i żytniego, rozumienia parametrów technologicznych (hydracja, procenty piekarskie) oraz stosowania podstawowych technik wyrabiania i formowania pieczywa na zakwasie i na zaczynach jednodniowych.

Grupa docelowa szkolenia:

- Osoby początkujące oraz na poziomie średniozaawansowanym, pragnące rozwijać swoje umiejętności w branży cukierniczej.
- Osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności cukierniczej lub w obszarze szeroko pojętej gastronomii.
- Pracownicy cukierni, kawiarni i lokali gastronomicznych, chcący podnieść swoje kwalifikacje zawodowe.
- Pasjonaci wypieków, którzy chcą zdobyć profesjonalną wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie cukiernictwa.
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

PROGRAM:

Szkolenie ma charakter praktyczny i obejmuje kompleksowe przygotowanie różnych rodzajów pieczywa rzemieślniczego na zakwasie oraz zaczynach jednodniowych. Uczestnicy poznają zarówno tradycyjne, jak i współczesne metody prowadzenia zakwasu, techniki pracy z ciastem o różnej hydracji oraz zasady osiągania pożądanej struktury i aromatu wypieków.

W części teoretycznej omówione zostaną kluczowe procesy w piekarnictwie rzemieślniczym – prowadzenie zakwasu pszennego i żytniego, jego dokarmianie, stabilizacja oraz troubleshooting, czyli rozpoznawanie i korygowanie najczęstszych błędów. Uczestnicy poznają również znaczenie hydracji oraz procentów piekarskich, które determinują konsystencję, elastyczność i wilgotność ciasta, a tym samym – finalną jakość pieczywa.

W programie praktycznym uczestnicy przygotowują:

1. Pszenno-żytni chleb na zakwasie z owsianką i olejem lnianym

Delikatnie wilgotny, aromatyczny bochenek łączący klasykę z dodatkami zwiększającymi wartość odżywczą i strukturę miękiszu.

2. Chleb żytni foremkowy z pradawnego żyta na zakwasie żytnim

Cieęższy, rustykalny wypiek w stylu tradycyjnym, idealny do nauki pracy z ciastem o niskiej elastyczności.

3. Bagietka z orzechami włoskimi

Wyrazista, chrupiąca bagietka o bogatym aromacie, wymagająca precyzyjnej pracy z ciastem średniowodnym.

4. Klasyczna francuska bagietka

Technika formowania, nacinania i parowania, aby uzyskać cienką skórkę i lekką, nieregularną strukturę.

5. Fougasse z oliwkami

Efektowne, rustykalne pieczywo prowansalskie – nauka cięcia, formowania i aromatyzowania ciasta.

6. Focaccia

Włoskie pieczywo o intensywnej hydracji, idealne do nauki pracy z ciastem wysokowodnym oraz technik aromatyzacji oliwą, ziołami i dodatkami.

Na koniec szkolenia zostanie przeprowadzona walidacja.

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 3h teorii i 10h praktyki (jw.)

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Walidacja wlicza się w czas trwania usługi

Trener dostosowuje przerwy do potrzeb uczestników (max. 10 min.) i **odpowiednio wydłuża zajęcia**. Przerwy nie są wpisane w harmonogram szkolenia i nie stanowią kosztów kwalifikowalnych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Wprowadzenie do szkolenia, omówienie programu i zasad pracy	Monika Dąbrowska	14-01-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 11 Prowadzenie zakwasu pszennego i żytniego, diagnostyka i troubleshooting	Monika Dąbrowska	14-01-2026	09:30	10:30	01:00
3 z 11 Zacznyny jednodniowe i ich zastosowanie	Monika Dąbrowska	14-01-2026	10:30	11:30	01:00
4 z 11 Hydracja i procenty piekarskie – teoria i obliczenia	Monika Dąbrowska	14-01-2026	11:30	12:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 11 Techniki nawodnienia ciasta (autoliza, bassinage, praca z różnymi hydracjami)	Monika Dąbrowska	14-01-2026	12:30	13:30	01:00
6 z 11 Techniki wyrabiania ciasta i przygotowanie struktur	Monika Dąbrowska	14-01-2026	13:30	14:30	01:00
7 z 11 Formowanie chlebów: bochenki, formy, techniki napinania	Monika Dąbrowska	14-01-2026	14:30	15:30	01:00
8 z 11 Przygotowanie i formowanie bagietek, fougasse i focaccii	Monika Dąbrowska	14-01-2026	15:30	16:30	01:00
9 z 11 Wypiek poszczególnych rodzajów pieczywa – praktyka	Monika Dąbrowska	14-01-2026	16:30	17:30	01:00
10 z 11 Degustacja, analiza efektów, omówienie pracy	Monika Dąbrowska	14-01-2026	17:30	18:30	01:00
11 z 11 Walidacja	-	14-01-2026	18:30	18:45	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 845,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

141,92 PLN

Koszt osobogodziny netto

115,38 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Monika Dąbrowska

Prowadząca szkolenie to zwyciężczyni programu Hell's Kitchen, co otworzyło jej drogę do świata gastronomii, a następnie do piekarnictwa i cukiernictwa. Doświadczenie zdobywała w jednych z najbardziej prestiżowych miejsc w Polsce i Europie – m.in. w Atelier Amaro, a później w norweskiej trzygwiazdkowej restauracji Maaemo, znanej z najwyższych standardów pracy i restrykcyjnej precyzji kulinarnej.

Wiedzę piekarniczą rozwinęła samodzielnie, z pasji i zamiłowania do rzemiosła. Jest właścicielką warszawskiej pracowni rzemieślniczej MONKA, w której powstają autorskie, charakterystyczne wypieki na zakwasie, znane z jakości, aromatu i staranności wykonania. Łączy podejście artystyczne z technologicznym, pracując zarówno z klasycznymi recepturami, jak i własnymi interpretacjami pieczywa i słodkich wypieków.

W ciągu ostatnich 5 lat prowadzi warsztaty, szkolenia i konsultacje piekarnicze dla amatorów i profesjonalistów, rozwijając kompetencje uczestników w zakresie pracy z zakwasem, technik wyrabiania, formowania i wypieku pieczywa rzemieślniczego. Jej autorskie podejście, doświadczenie zdobyte w restauracjach najwyższej klasy oraz praktyka w prowadzeniu własnej pracowni sprawiają, że oferuje szkolenia na najwyższym poziomie merytorycznym i praktycznym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrytp szkoleniowy

Informacje dodatkowe

- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem”
- Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Adres

ul. Wiejska 13a

05-802 Pruszków
woj. mazowieckie

Kontakt



Anna Cienkowska

E-mail akademia@sempreinfo.pl

Telefon (+48) 532 403 425