



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

21 ocen

PROFESJONALNY KURS PIZZAIOLO - WŁOSKI KURS PIZZY

Numer usługi 2025/11/24/191735/3168519

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 21.01.2026 do 22.01.2026

2 706,00 PLN brutto

2 200,00 PLN netto

135,30 PLN brutto/h

110,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób z branży gastronomicznej oraz pasjonatów kuchni włoskiej, w szczególności:

- **kucharzy i pizzaiolo**, którzy chcą udoskonalić technikę pracy,
- **właścicieli pizzerii, food trucków i restauracji**, chcących wprowadzić autentyczną włoską pizzę do oferty,
- **osób rozpoczynających działalność gastronomiczną**, które chcą zdobyć praktyczne podstawy,
- **pasjonatów kuchni włoskiej**, chcących poznać technikę wypieku na poziomie profesjonalnym.

Uczestnicy powinni posiadać podstawowe umiejętności kulinarne i znajomość zasad pracy w kuchni.

Poziom szkolenia: **średniozaawansowany**.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

20-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

20

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 praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania tradycyjnej włoskiej pizzy – od doboru składników, przez proces fermentacji i wyrabiania ciasta, po formowanie i wypiek. Po ukończeniu szkolenia uczestnik potrafi przygotować pełnowartościowe ciasto na pizzę, dobrać surowce i technikę do stylu pizzy, obsługiwać profesjonalny sprzęt do wypieku oraz komponować własne receptury zgodne z zasadami włoskiej sztuki kulinarnej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna rodzaje mąki, drożdży, wody i soli stosowanych w produkcji pizzy oraz ich wpływ na strukturę ciasta.	Prawidłowo omawia różnice między rodzajami mąk i drożdży, wskazuje ich zastosowanie w recepturach.	Wywiad swobodny
Rozumie proces fermentacji, dojrzewania i pieczenia ciasta na pizzę.	Poprawnie opisuje etapy fermentacji, dojrzewania i wypieku oraz zależności między nimi.	Wywiad swobodny
Zna podstawowe typy pizzy włoskiej i ich charakterystyczne cechy.	Potrafi scharakteryzować różnice między stylami (np. neapolitańska, klasyczna, rzymska).	Wywiad swobodny
Samodzielnie przygotowuje ciasto na pizzę z zachowaniem zasad technologicznych	Ciasto ma prawidłową konsystencję, elastyczność i strukturę glutenu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Poprawnie formuje kulki i dobiera składniki do wypieku.	Kulka ma równomierną grubość, nie pęka, składniki rozmieszczone są równomiernie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wypieka pizzę w piecu zgodnie z parametrami temperatury i czasu.	Prawidłowy kolor, chrupkość i stopień wypieczenia spodu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przestrzega zasad higieny, bezpieczeństwa i organizacji stanowiska pracy.	Utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo podczas zajęć.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi współpracować w zespole w warunkach kuchni profesjonalnej.	Wykazuje kulturę pracy, pomaga innym, przestrzega zasad organizacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dbą o jakość i powtarzalność przygotowywanych produktów.	Wykonuje pizzę zgodnie z recepturą i zachowaniem standardów jakości.	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

Program szkolenia:

I° Teoria

- Pizza: dojrzewanie, fermentacja, porcjowanie (*staglio*) i tworzenie kulki (*panelli*).
- Mąka i drożdże: rodzaje, skład, gluten, reakcje chemiczne.
- Ciasto: temperatura, woda, sól, oleje, tłuszcze.
- Wykonanie ciasta podstawowego – receptura bazowa.

II° Praktyka i teoria

- Obsługa sprzętu: mikser, piec, lodówka, powierzchnia robocza, łopaty.
- Przygotowanie ciasta: technika mieszania, formowania i przechowywania kul.
- Formowanie placka: technika rozciągania ciasta, nakładania farszu, wypieku.
- Przygotowanie klasycznych typów pizzy i ich wariantów.
- Degustacja i omówienie błędów.
- Debata końcowa – analiza efektów pracy.

Walidacja:

- obserwacja praktyczna,
- rozmowa podsumowująca,
- analiza efektów pracy (gotowych wypieków/ wyrobów).

Sposób potwierdzenia efektów:

- walidacja dokonywana jest indywidualnie po zakończeniu części praktycznej,
- uczestnik otrzymuje informację zwrotną o poziomie osiągnięcia efektów uczenia się,
- pozytywna walidacja potwierdzana jest **imiennym certyfikatem ukończenia szkolenia** wydanym przez Ashanti Atelier.

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych 45 min.

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Uzasadnienie do specyfiki harmonogramu:

Ze względu na specyfikę procesów piekarniczych, które obejmują wieloetapowe etapy fermentacji, wyrastania, formowania oraz wypieku ciasta, harmonogram szkolenia ma charakter **orientacyjny i elastyczny**.

Czas trwania poszczególnych etapów może różnić się w zależności od warunków technologicznych (temperatura otoczenia, czas fermentacji) i wyników pracy uczestników.

Proces wypieku prowadzony jest w sposób ciągły i dynamiczny, pod stałym nadzorem trenera.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko, ćwiczenia są wykonywane indywidualnie i grupowo.

Szkolenie obejmuje demonstrację trenera, praktyczne ćwiczenia, degustacje oraz omówienie rezultatów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Mąka i drożdże: typy, skład, chemia, gluten i instrumenty. Teoria.	Amedeo Piovesan	21-01-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 14 Wykonanie ciasta I°: podstawowa receptura.	Amedeo Piovesan	21-01-2026	12:00	13:00	01:00
3 z 14 Przerwa.	Amedeo Piovesan	21-01-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 14 Pizza: dojrzewanie, fermentacja, porcjowanie (staglio) i tworzenie się kulki (panelli). Teoria.	Amedeo Piovesan	21-01-2026	13:30	14:30	01:00
5 z 14 Porcjowanie ciasta/ kulek.	Amedeo Piovesan	21-01-2026	14:30	15:30	01:00
6 z 14 Ciasto: pieczenie, temperatury, oleje i tłuszcze, woda, sól. Teoria.	Amedeo Piovesan	21-01-2026	15:30	16:00	00:30
7 z 14 Pierwsze odpieki pizzy.	Amedeo Piovesan	21-01-2026	16:00	18:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 14 Sprzęt: mikser, piec, lodówka, powierzchnia robocza, łopaty. Teoria.	Amedeo Piovesan	22-01-2026	09:00	09:30	00:30
9 z 14 Przygotowanie ciasta: technika, mieszanie, produkcja kulki, przechowywanie.	Amedeo Piovesan	22-01-2026	09:30	11:00	01:30
10 z 14 Sporządzanie placka: technika formowanie placka, farszu, pieczenie, degustacja.	Amedeo Piovesan	22-01-2026	11:00	12:30	01:30
11 z 14 Przerwa.	Amedeo Piovesan	22-01-2026	12:30	13:30	01:00
12 z 14 Wykonanie ciasta II°. Wykorzystanie fragmentów ciasta, które nie zostało wykorzystane do odpieku pizzy.	Amedeo Piovesan	22-01-2026	13:00	15:00	02:00
13 z 14 Klasyczne przepisy i kształty: rodzaje pizzy, technika formowanie placka, ilość składników. Debata końcowa.	Amedeo Piovesan	22-01-2026	15:00	16:30	01:30
14 z 14 Walidacja.	Amedeo Piovesan	22-01-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 706,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	135,30 PLN
Koszt osobogodziny netto	110,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Amedeo Piovesan

AMEDEO PIOVESAN – wieloletniszef kuchni i współwłaściciel włoskiej restauracji Essenza Italiana w Łodzi. Od wielu lat kultywuje i studiuję kuchnię, w szczególności tradycyjną włoską.

Współpracownik i autor receptur i artykułów dla czasopisma "Gazzetta Italia". Zwycięzca konkursu Contest Oro 2016 - Włoski Konkurs innowacyjna włoska kuchnia. Nominowany w 2016 roku Ambasadorem kuchni włoskiej przez "Chef & Maitre". Szef kuchni wybrany przez "Foodstarz Official" International Premium Chef Network.

Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

ZAPEWNIAMY:

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

Warunki uczestnictwa

- Szkolenie poziom 2 - dla osób które zajmują się zawodowo tematem oraz amatorów chcących rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktyczne na poziomie profesjonalnym.
- Zalecamy wygodne obuwie oraz spięcie włosów.

Informacje dodatkowe

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. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź-Śródmieście

woj. łódzkie

Szkoła w centrum miasta, z dogodnym dojazdem środkami komunikacji miejskiej, szybki dostęp z dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew, Łódź Kaliska.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Winda, miejsca parkingowe, zgodnie ze wskazaniem na mapce przesłanej w mailu.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116