



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

21 ocen

Nowoczesne pączki i donuty – od ciasta po dekorację -szkolenie cukiernicze.

Numer usługi 2025/11/25/191735/3170267

📍 Łódź-Śródmieście / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 12.01.2026 do 13.01.2026

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 jest przeznaczone dla:

- cukierników i pracowników zaplecza cukierniczego,
- kucharzy i osób pracujących w gastronomii,
- właścicieli kawiarni i lokali gastronomicznych,
- pasjonatów, którzy chcą rozwijać profesjonalne umiejętności cukiernicze.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

09-01-2026

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 umiejętności w zakresie przygotowania nowoczesnych pączków i donutów, obejmujących technologię ciasta drożdżowego, prawidłowe smażenie, przygotowanie nowoczesnych nadzień i dekoracji oraz organizację pracy umożliwiającą produkcję w większej skali.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna zasady przygotowania ciasta drożdżowego oraz jego fermentacji,	Prawidłowo opisuje etapy przygotowania ciasta.	Wywiad swobodny
Zna techniki smażenia pączków oraz czynniki wpływające na ich strukturę.	Prawidłowo opisuje etapy smażenia.	Wywiad swobodny
Przygotować ciasto drożdżowe o prawidłowej strukturze, formować pączki i kontrolować fermentację.	Samodzielnie wyrabia i formuje ciasto; wykonuje smażenie technicznie poprawnie.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotować nadzienia i dekoracje, wykonać receptury przewidziane w programie.	Przygotowuje pączki zgodnie z recepturą i standardem jakości.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Pracuje zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa.	Utrzymuje porządek na stanowisku; stosuje zasady BHP.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Współpracuje podczas zadań praktycznych.	Współpracuje z grupą.	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?

Program

Program szkolenia:

1. **Wprowadzenie teoretyczne**
2. Omówienie rodzajów ciast drożdżowych, procesów fermentacji, wpływu temperatury, jakości tłuszczu i mąki na efekt końcowy.
3. **Przygotowanie ciasta drożdżowego**
4. Techniki wyrabiania, ocena konsystencji, kontrola fermentacji, wyrastanie i formowanie pączków.
5. **Technika smażenia**
6. Praca na tłuszczu, optymalna temperatura, unikanie nasiąkania tłuszczem, kontrola koloru i struktury.
7. **Przygotowanie nadzień**
8. Nadzienia klasyczne i nowoczesne: kremy, marmolady, czekolada, owoce, kremy bazowe.
9. **Dekorowanie i wykańczanie**
10. Polanie, lukier, cukier puder, posypki, dekoracje strukturalne, elementy nowoczesnego wykończenia.
11. **Praca w systemie produkcyjnym**
12. Organizacja pracy, przygotowanie pączków w większej ilości, przechowywanie, powtarzalność jakości.

Receptury wykonywane podczas szkolenia:

1. Pączki z marmoladą
2. Pączki czekoladowe z czekoladą
3. Pączki brulee
4. Bombolini z pieczonym jabłkiem
5. Pączki à la Maritzzi ze śmietaną
6. Pączki ziemniaczane z budyniem
7. Pączki dyniowe z karmelem
8. Pączki hiszpańskie.

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 cukierniczych, harmonogram szkolenia ma charakter **orientacyjny i elastyczny**.

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

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

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

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Wprowadzenie do pracy z ciastem drożdżowym. Omówienie hydracji, konsystencji i technik wyrabiania.	Maciej Majzon - Wójtowicz	12-01-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 13 Przygotowanie pierwszych ciast: klasyczne pączki z marmoladą, pączki czekoladowe i ciasto na bombolini.	Maciej Majzon - Wójtowicz	12-01-2026	11:00	13:00	02:00
3 z 13 Przerwa.	Maciej Majzon - Wójtowicz	12-01-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 13 Pierwsza fermentacja i obróbka ciasta. Formowanie pączków klasycznych i czekoladowych. Przygotowanie farszy: marmolada, krem czekoladowy, jabłko pieczone.	Maciej Majzon - Wójtowicz	12-01-2026	13:30	15:30	02:00
5 z 13 Wykonanie pączków z marmoladą i pączków czekoladowych.	Maciej Majzon - Wójtowicz	12-01-2026	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 13 Zakończenie dnia wykonaniem bombolini z pieczonym jabłkiem i pączków brulee. Omawianie błędów i optymalizacji procesu.	Maciej Majzon - Wójtowicz	12-01-2026	17:00	18:00	01:00
7 z 13 Ciasta o podwyższonej wilgotności: pączki ziemniaczane i pączki dyniowe. Przygotowanie farszy: budyń, karmel dyniowy. Przygotowanie ciasta i pre-fermentów według receptur.	Maciej Majzon - Wójtowicz	13-01-2026	09:00	10:30	01:30
8 z 13 Formowanie pączków o niestandardowych kształtach (Maritozzi i dough balls).	Maciej Majzon - Wójtowicz	13-01-2026	10:30	12:30	02:00
9 z 13 Przerwa	Maciej Majzon - Wójtowicz	13-01-2026	12:30	13:00	00:30
10 z 13 Smażenie: pączki ziemniaczane, pączki dyniowe, pączki hiszpańskie. Omówienie technik kontroli temperatury przy produktach o różnych konsystencjach. Degustacja i ocena miękiszu.	Maciej Majzon - Wójtowicz	13-01-2026	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 13 Dekoracje i wykończenia: kremy, nadzienia, wypełnianie, obsługa rękawa cukierniczego. Wykończenie pączków Maritozzi.	Maciej Majzon - Wójtowicz	13-01-2026	15:00	16:30	01:30
12 z 13 Podsumowanie szkolenia, Q&A, wręczenie certyfikatów.	Maciej Majzon - Wójtowicz	13-01-2026	16:00	16:30	00:30
13 z 13 Walidacja.	-	13-01-2026	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

Maciej Majzon - Wójtowicz

Maciej Majzon-Wójtowicz - doświadczony cukiernik, który zdobywał swoje umiejętności w renomowanych cukierniach i restauracjach. Przez wiele lat pracował w restauracji Metamorfoza, gdzie pełnił funkcję Szefa Cukierni. W 2016 roku reprezentował Polskę w VII edycji Pucharu Świata Coppa del Mondo della Gelateria, gdzie odpowiedzialny był za wykonanie rzeźby lodowej. W latach 2017-2022 był Szefem Akademii Czekolady w Łodzi, a także pełnił rolę jurora w trakcie Mistrzostw Polski na Pralinę 2023 oraz 2024. Maciej Majzon-Wójtowicz należy również do elitarnego grona

ambasadorów marki Callebaut i realizuje się jako szkoleniowiec w dziedzinie nowoczesnego cukiernictwa.

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

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.
- Kawę, herbatę, wodę -dostępne w lobby.
- 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