



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

151 ocen

Szkolenie piekarnicze - CIASTO DROŻDŻOWE

Numer usługi 2025/12/16/27524/3214706

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 04.05.2026 do 05.05.2026

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

113,64 PLN brutto/h

113,64 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie w zakresie wypieków drożdżowych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	30-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
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

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego wypieku różnego rodzaju wypieków drożdżowych, doboru surowców i parametrów do produkcji w zakładzie pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: definiuje poszczególne rodzaje wypieków drożdżowych	omawia i stosuje tradycyjne receptury	Wywiad swobodny
UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje i wypieka drożdżowe wyroby piekarnicze	przygotowuje dodatki do wypieków dobiera zakres temperatury do rodzaju wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad swobodny
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Wywiad swobodny

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/zagadnienia:

1. Charakterystyka różnych sposobów prowadzenia ciast drożdżowych
2. Metoda I, II – fazowa
3. Prowadzenie ciast drożdżowych na kwasie pszennym
4. Charakterystyka mąk oraz innych surowców stosowanych podczas produkcji ciasta pszenne
5. Praktyka splatania chałek oraz splotów
6. Charakterystyka rozrostu oraz wypieku przygotowanych kęsów
7. Chłodne fermentacje
8. Mrożenie ciasta oraz produktu gotowego

Podczas dwudniowego szkolenia pieczenia ciast drożdżowych wykonacie:

1. Chałki pszenne: kijowską, turecką oraz żydowską

2. Babkę drożdżową
3. Jagodzianki i malinianki
4. Drożdżówki maślane z kremem i owocami sezonowymi
5. Półfrancuskie wypieki- różne rodzaje i kształty
6. Ciasto drożdżowe na kwasie pszennym
7. Pączki
8. Brioszka z mango

Każdy uczestnik będzie miał samodzielne stanowisko do praktycznych ćwiczeń.

* Szkolenie odbywa się w małych grupach- max 12 osób.

* Usługa jest realizowana od 08:00 do 16:15 - 11h/dziennie w trybie godzin dydaktycznych.

- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników a usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
- Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień,
- Warunkiem ukończenia szkolenia jest minimum 80% obecność uczestnika na szkoleniu weryfikowana listą obecności

Usługa skierowana do:

Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie w zakresie wypieków drożdżowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	04-05-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 12 Omówienie planu szkolenia, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji piekarskiej.	Wiesław Kucia	04-05-2026	08:30	09:00	00:30
3 z 12 Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	04-05-2026	09:00	09:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 12 Przygotowanie ciast drożdżowych do długiej fermentacji.	Wiesław Kucia	04-05-2026	09:30	10:15	00:45
5 z 12 metoda produkcji ciast drożdżowych - I i II fazowa.	Wiesław Kucia	04-05-2026	10:15	12:30	02:15
6 z 12 Formowanie wypieków + przygotowanie nadzień kremów, polew, pomad.	Wiesław Kucia	04-05-2026	12:30	14:00	01:30
7 z 12 Techniki splataia chałek oraz innych spolutów.	Wiesław Kucia	04-05-2026	14:00	16:15	02:15
8 z 12 Przywitanie uczestników, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Wiesław Kucia	05-05-2026	08:00	08:30	00:30
9 z 12 Wypiek przygotowanych aplikacji i smażenie pączków.	Wiesław Kucia	05-05-2026	08:30	10:15	01:45
10 z 12 Przygotowanie dekoracji i wykańczanie wypieków gotowych.	Wiesław Kucia	05-05-2026	10:15	15:15	05:00
11 z 12 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, przygotowanie wystawy wypieków , pytania.	Wiesław Kucia	05-05-2026	15:15	16:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 12 Walidacja szkolenia	-	05-05-2026	16:00	16:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	113,64 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,64 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wiesław Kucia

Od 2008 r. technolog i przedstawiciel firmy Modecor (dekoracje cukiernicze)

Od 2008 r. właściciel Szkoły Artystycznej, w której prowadzi szkolenia piekarskie i cukiernicze.

studia wyższe - Technolog Żywności i Żywienia Człowieka

dypłom Mistrza Piekarstwa

studium pedagogiczne

Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej i piekarskiej
3. Materiały do notowania dla uczestników : notatnik i długopis.

Informacje dodatkowe

Warunkiem nabycia kompetencji przez uczestnika szkolenia jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 % procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Pracownia spełnia wymogi i potrzeby do pracy z wypiekami drożdżowymi (odpowiednia temperatura, odpowiednie blaty robocze, piec konwekcyjno-parowy oraz wsadowy, zamrażarka szokowa, lodówki itd).

* Szkolenie odbywa się w małych grupach- max 12 osób.

* Usługa jest realizowana od 08:00 do 16:15 - 11 h/dziennie w trybie godzin dydaktycznych 45min.

- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
- Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały, Surowce, Skrypt z recepturami, Fartuch z logo szkoły na własność, Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Nowak

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307