



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

151 ocen

Szkolenie piekarnicze - "PIECZYWO WIEDEŃSKIE"

Numer usługi 2026/01/13/27524/3254868

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 30.03.2026 do 31.03.2026

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. Zapraszamy początkujących piekarzy, pasjonatów piekarnictwa oraz wszystkich, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę oraz nabyć umiejętności pod okiem Mistrza Piekarstwa Wiesława Kuci.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	28-03-2026
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 drobnego pieczywa wiedeńskiego, 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 pieczywa wiedeńskiego.	omawia i stosuje tradycyjne receptury	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje i wypieka różnorodne wyroby piekarnicze typu "wiedeńskiego"	przygotowuje dodatki do wypieków dobiera zakres temperatury do rodzaju wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	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

Wypieki wiedeńskie należą się do najbardziej popularnych i znanych na świecie. Wiedeńczycy słynną z dobrego smaku i elegancji. Trzeba koniecznie poznać sztukę i tajemnice tych rozmaitych drobnych wyrobów.

Poznasz mnóstwo technik i form różnorodnego pieczywa od wypieków z ciasta półfrancuskiego, przez kruche sable po wypieki drożdżowe.

Tym razem to zupełnie NOWY, AUTORSKI PROGRAM MISTRZA. POZNACIE NOWE PROJEKTY I RECEPTURY!!!

Wykorzystajcie ten idealny, jesienny czas przed sezonem świątecznym i zaskoczcie swoich klientów ofertą wzbogaconą o nowe fantastyczne wiedeńskie wypieki.

Wykonacie aż 10 różnych rodzajów wypieków:

1. **Dicolor croissant** - croissant dwukolorowy
2. **Caramel croissant** - croissant karmelowy z kremem orzechowym

3. **Black shrimp danish with cottage** - wytrawny wypiek typu danish z krewetką & serkiem
4. **Kardamon danish** - kardamonka
5. **Flan parisien** - flan paryski
6. **Pistache brioche** - brioszka pistacjowa
7. **Mille- fille** - ciasto tysiąca listków
8. **Quiche** z kurkami
9. **Rolls sandwich** - kanapka z rollsa
10. **Raspberry flower** - malinowe ciastko z półfrancuskiego ciasta

Zapraszamy piekarzy, pasjonatów piekarnictwa oraz wszystkich, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę oraz nabyć umiejętności pod czujnym i doświadczonym okiem **Mistrza Piekarstwa Wiesława Kuci**.

Mistrz z wykształcenia jest **piekarzem**, specjalizuje się w piekarstwie artystycznym. Swoją wiedzę ugruntował studiując Technologię Żywności i Żywnienie Człowieka na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Jest wielokrotnym uczestnikiem i laureatem krajowych i międzynarodowych konkursów w piekarstwie artystycznym.

Plan szkolenia:

- Omówienie i wybór surowców stosowanych przy produkcji pieczywa wiedeńskiego
- Technologia wytwarzania ciasta półfrancuskiego oraz francuskiego
- Technologia produkcji ciasta drożdżowego
- Wytwarzanie czekoladowego *sable*
- Formowanie i wypiek poszczególnych produktów
- Przygotowanie kremów i nadzień słodkich
- Przygotowanie nadzień i dodatków wytrawnych
- Dekoracja i prezentacja gotowych wyrobów
- Nauka ekspozycji wyrobów wiedeńskich
- Omówienie błędów i ich przyczyn oraz jak ich unikać w produkcji

Usługa realizowana w formule godzin dydaktycznych 45 min. przerwy są realizowane na prośbę uczestników, maksymalnie 15 min. Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi. Usługa zostaje wtedy wydłużona o czas zrealizowanych przerw.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	30-03-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 13 Omówienie planu szkolenia, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji piekarskiej.	Wiesław Kucia	30-03-2026	08:30	09:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 13 Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	30-03-2026	09:00	09:30	00:30
4 z 13 Przygotowanie wszystkich ciast do produkcji pieczywa wiedeńskiego.	Wiesław Kucia	30-03-2026	09:30	11:15	01:45
5 z 13 Techniki produkcji croissantów i ich zwijanie.	Wiesław Kucia	30-03-2026	11:15	13:00	01:45
6 z 13 Metoda produkcji ciast drożdżowych - I i II fazowa.	Wiesław Kucia	30-03-2026	13:00	14:00	01:00
7 z 13 Formowanie wypieków + przygotowanie nadzień kremów, polew, pomad.	Wiesław Kucia	30-03-2026	14:00	16:15	02:15
8 z 13 Przywitanie uczestników, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Wiesław Kucia	31-03-2026	08:00	08:30	00:30
9 z 13 Wypiek przygotowanych dnia poprzedniego aplikacji .	Wiesław Kucia	31-03-2026	08:30	10:15	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 13 Przygotowanie dekoracji i wykańczanie wypieków gotowych, przygotowanie wystawy wypieków.	Wiesław Kucia	31-03-2026	10:15	12:00	01:45
11 z 13 Technologia produkcji ciast francuskich, półfrancuskich i technologia laminacji ciasta.	Wiesław Kucia	31-03-2026	12:00	15:15	03:15
12 z 13 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, pytania.	Wiesław Kucia	31-03-2026	15:15	15:45	00:30
13 z 13 Walidacja szkolenia	-	31-03-2026	15:45	16:15	00:30

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

dyplom Mistrza Piekarstwa

studium pedagogiczne

Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą. Ostatnie 17 lat aktywnie działa w branży piekarniczej i 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.
- Szkolenie odbywa się w małej grupie max. 12 osobowej.
- Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15 - godziny dydaktyczne
- 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 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,

Adres

ul. Wojciechowska 3

20-704 Lublin

woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały Surowce Skrypt z recepturami Obiad, kawę, napoje Fartuch z logo szkoły na własność Certyfi kat potwierdzający ukończenie szkolenia Nasze studio wyposażone jestw 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