



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna
★★★★★ 4,9 / 5
200 ocen

Szkolenie piekarnicze -klasyczny croissant francuski w jeden dzień

Numer usługi 2026/02/06/27524/3313478

📍 Lublin
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 11:00 h
📅 24.07.2026 do 24.07.2026

1 845,00 PLN brutto
1 500,00 PLN netto
167,73 PLN brutto/h
136,36 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się do zawodu oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie pod okiem Mistrza Piekarstwa Wiesława Kuci.</p> <ul style="list-style-type: none">• piekarze i cukiernicy,• pracownicy piekarni i kawiarni,• właściciele lokali gastronomicznych,• osoby rozpoczynające pracę z ciastem półfrancuskim,• pasjonaci wypieków rzemieślniczych.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	23-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania klasycznych wyrobów typu viennoiserie, w szczególności maślanych croissantów francuskich, obejmującego przygotowanie ciasta półfrancuskiego, prawidłową laminację, formowanie, rozrost oraz wypiek produktów o powtarzalnej jakości technologicznej i sensorycznej.
CEL GŁÓWNY - Nabycie praktycznych umiejętności przygotowania klasycznego croissanta francuskiego metodą tradycyjną z użyciem ciasta laminowanego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik opisuje technologię produkcji ciasta półfrancuskiego wykorzystywanego w wyrobach typu viennoiserie.	Uczestnik opisuje technologię produkcji ciasta półfrancuskiego wykorzystywanego w wyrobach typu viennoiserie.	Wywiad swobodny
Uczestnik wyjaśnia zasady laminacji ciasta z masłem w produkcji klasycznego croissanta francuskiego.	rozróżnia prawidłowe i nieprawidłowe efekty laminacji na podstawie struktury warstw po wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje ciasto półfrancuskie zgodnie z recepturą i zasadami technologii viennoiserie.	uzyskuje ciasto o jednolitej strukturze i elastyczności odpowiedniej do dalszej laminacji.	Wywiad swobodny
Uczestnik formuje i wypieka klasyczne croissanty oraz wybrane warianty viennoiserie.	prezentuje wyroby o prawidłowym kształcie, listkowaniu i stopniu wypieczenia.	Wywiad swobodny
Uczestnik organizuje własną pracę podczas produkcji wyrobów typu viennoiserie.	utrzymuje porządek i higienę stanowiska pracy przez cały proces produkcyjny.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Program

Tylko u nas podczas jednego dnia poznasz tajniki ciasta półfrancuskiego oraz produkcji klasycznych maślanych croissantów.

Zapraszamy na **jednodniowe** szkolenie **KLASYCZNY CROISSANT FRANCUSKI**

Cel główny:

Nabycie praktycznych umiejętności przygotowania klasycznego croissanta francuskiego metodą tradycyjną z użyciem ciasta laminowanego.

Cele szczegółowe – uczestnik po szkoleniu:

- rozpoznaje surowce do produkcji croissanta,
- przygotowuje ciasto drożdżowo-francuskie,
- wykonuje prawidłową laminację (składanie i wałkowanie),
- formuje croissanty zgodnie ze standardem francuskim,
- kontroluje fermentację i garowanie,
- wypieka croissanty o właściwej strukturze i kolorze,
- identyfikuje najczęstsze błędy produkcyjne.



Grupa docelowa

- piekarze i cukiernicy,
- pracownicy piekarni i kawiarni,
- właściciele lokali gastronomicznych,
- osoby rozpoczynające pracę z ciastem półfrancuskim,
- pasjonaci wypieków rzemieślniczych.

Program szkolenia

Moduł 1. Wprowadzenie technologiczne (część teoretyczna)

Zakres:

- charakterystyka klasycznego croissanta francuskiego,
- dobór mąki i tłuszczu do laminacji,
- rola temperatury w produkcji,
- omówienie procesu technologicznego krok po kroku,
- zasady BHP i higieny pracy.

Metody: mini-wykład, dyskusja.

Moduł 2. Przygotowanie ciasta podstawowego

Zakres:

- ważenie i przygotowanie surowców,
- mieszanie i wyrabianie ciasta,
- kontrola temperatury ciasta,
- wstępna fermentacja,
- przygotowanie masła do laminacji.

Efekt: uczestnik przygotowuje bazę do ciasta półfrancuskiego.

Metody: pokaz mistrza + praca uczestników.

Moduł 3. Laminacja ciasta (kluczowy etap)

Zakres:

- technika zamykania masła w cieście,
- wałkowanie kontrolowane,
- składanie (tury pojedyncze i podwójne),
- odpoczynek ciasta między turami,
- najczęstsze błędy laminacji i ich korekta.

Efekt: uczestnik wykonuje poprawną laminację.

Metody: pokaz krok po kroku, ćwiczenia indywidualne.

Moduł 4. Formowanie croissantów

Zakres:

- rozwałkowanie końcowe,
- wycinanie trójkątów,
- technika rolowania croissanta,
- układanie na blachach,
- przygotowanie do garowania.

Efekt: uczestnik formuje croissanty o prawidłowym kształcie.

Moduł 5. Garowanie i wypiek

Zakres:

- parametry garowania,
- ocena gotowości do wypieku,
- smarowanie jajem,
- ustawienia pieca,
- kontrola koloru i warstwowości.

Efekt: uczestnik wypieka croissanty zgodnie ze standardem.

Moduł 6. Ocena jakości i podsumowanie

Zakres:

- analiza przekroju croissanta,
- cechy produktu premium,
- omówienie błędów uczestników,
- wskazówki do produkcji w piekarni,
- sesja pytań i odpowiedzi.

Usługa realizowana w formule godzin dydaktycznych 45 min.

DLACZEGO WARTO WZIĄĆ UDZIAŁ W TYM SZKOLENIU Z WYPIEKÓW FRANCUSKICH?

- **Produkcja ciasta półfrancuskiego (viennoiserie):**
- Nauczysz się przygotowywać elastyczne, dobrze rozwinięte ciasto bazowe, idealne do dalszej laminacji. Poznasz znaczenie odpowiednich proporcji, temperatury oraz procesu fermentacji w kontrolowanych warunkach.
- **Technika laminacji (wałkowania z masłem):**
- Zgłębisz technikę prawidłowego składania ciasta z masłem, tak aby uzyskać perfekcyjne, cienkie warstwy i równomierne listkowanie. Przećwiczysz metody składania oraz zasady pracy z ciastem chłodzonym.
- **Formowanie i wypiek croissantów:**
- Dowiesz się, jak prawidłowo porcjować, zwijać i formować rogaliki, aby po wypieku zachwycały kształtem, strukturą i smakiem. Omówimy także techniki rozrostu końcowego oraz wypieku w różnych typach pieców.

Ponadto:

- Kursanci dostają specjalnie przygotowane skrypty z wszystkimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz piękne **fartuszki**, które również zabieracie ze sobą po szkoleniu.

- Podczas szkolenia każdy uczestnik uczestniczy czynnie w wykonywaniu i wypieku tych wszystkich francuskich specjałów ich dekoracji oraz **zabiera je do domu**.
- Wszyscy kursanci wrócą po szkoleniu ze słodkim upominkiem.

Podczas szkolenia wykonacie:

- Croissant klasyczny
- Croissant podwójnie pieczony (double baked)
- Pain aux raisins
- Pain au chocolat
- Waniliowy cruffin

Usługa adresowana do :Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się do zawodu oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie pod okiem **Mistrza** Piekarstwa Wiesława Kuci.

Uczestnicy mają indywidualne stanowiska, realizując ćwiczenia praktyczne samodzielnie w grupie w zależności od wykonywanych procesów technologicznych.

Część praktyczna trwa:345 min

Część teoretyczna trwa:150 min

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi, uczestnicy mają stały dostęp do przekąsek i napojów bez potrzeby przerywania szkolenia.

Walidacja polega na weryfikacji przygotowanych podczas szkolenia wypieków i omówienie poszczególnych etapów realizacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Rejestracja uczestników zasady BHP wywiad swobodny	Wiesław Kucia	24-07-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 8 Moduł 1 – Wprowadzenie	Wiesław Kucia	24-07-2026	08:15	09:00	00:45
3 z 8 Moduł 2 – Ciasto podstawowe	Wiesław Kucia	24-07-2026	09:00	10:00	01:00
4 z 8 Moduł 3 – Laminacja	Wiesław Kucia	24-07-2026	10:00	12:30	02:30
5 z 8 Moduł 4 – Formowanie	Wiesław Kucia	24-07-2026	12:30	14:15	01:45
6 z 8 Moduł 5 – Wypiek	Wiesław Kucia	24-07-2026	14:15	15:25	01:10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Moduł 6 – Ocena i podsumowanie	Wiesław Kucia	24-07-2026	15:25	16:45	01:20
8 z 8 WALIDACJA	-	24-07-2026	16:45	17:00	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	167,73 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,36 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wiesław Kucia

piekarstwo - pieczywo pszenne, żytnie, bezglutenowe, wiedeńskie
cukiernictwo - praliny, desery, monoporcje, torty, styl angielski

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.

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

3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

* Szkolenie odbywa się w małych grupach- 8 - max 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 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.

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 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