



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

84 oceny

Szkolenie cukiernicze: Daniel Álvarez Masterclass: Artisan Baking –Panettone & Viennoiserie

Numer usługi 2026/02/19/191735/3347643

📍 Łódź-Śródmieście
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 32:00 h
📅 05.10.2026 do 07.10.2026

5 166,00 PLN brutto
4 200,00 PLN netto
161,44 PLN brutto/h
131,25 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
	Szkolenie kierowane jest do profesjonalnych cukierników i osób pracujących w branży gastronomicznej, posiadających podstawowe umiejętności produkcji ciast drożdżowych oraz osób początkujących dzięki trybowi demo masterclass:
Grupa docelowa usługi	- właściciele / przedsiębiorcy prowadzący cukiernię, piekarnię lub kawiarnię, którzy chcą rozwijać ofertę rzemieślniczych wypieków i tworzyć produkty na konkurencyjne na rynku premium, - cukiernicy / piekarze, osoby pracujące w branży, chcące zrozumieć zaawansowane procesy fermentacji i laminowania.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	04-10-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
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 uczestników do samodzielnego przygotowywania panettone o długiej fermentacji oraz klasyczne viennoiserie (brioche, croissant, kouglof, flan i inne) z wykorzystaniem zakwasu, drożdży, technik laminowania i precyzyjnego prowadzenia ciasta. Celem szkolenia jest zdobycie i rozwinięcie zaawansowanych kompetencji w zakresie rzemieślniczego wypieku ciast.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady fermentacji naturalnej i prowadzenia zakwasu lievito madre w procesie przygotowania ciasta drożdżowego.	Uczestnik zna etapy prowadzenia zakwasu i uzasadnia jego wpływ na strukturę i aromat wypieku.strukturę ciasta.	Wywiad swobodny
Rozróżnia techniki przygotowania i obróbki różnych typów ciast (laminowane, drożdżowe, odwrócone), wykorzystywanych w rzemieślniczym cukiernictwie.	Uczestnik identyfikuje właściwą metodę dla danego rodzaju wypieku (np. panettone, croissant, kouglof, flan).	Wywiad swobodny
Stosuje techniki laminowania, formowania i pieczenia w praktyce cukierniczej.	Uczestnik samodzielnie laminuje i formuje ciasto (np. croissant, cruffin, palmier) zachowując odpowiednią grubość i warstwowość.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje wiedzę zdobytą podczas szkolenia do doskonalenia pracy własnej i rozwoju oferty cukierniczej w swojej pracowni.	Uczestnik planuje wdrożenie minimum jednej nowej techniki lub receptury w swojej działalności.	Wywiad swobodny
Współpracuje z innymi uczestnikami i prowadzącym w trakcie zajęć praktycznych, respektując zasady higieny i bezpieczeństwa pracy.	Uczestnik aktywnie uczestniczy w pracy zespołowej i przestrzega standardów BHP podczas przygotowania wypieków.	Wywiad swobodny
Wykonuje ciasto zgodnie z recepturą i techniką prezentowaną podczas szkolenia (np. panettone, brioche, kouglof)	Uczestnik przygotowuje wypiek o prawidłowej strukturze, porowatości i aromacie, zgodnie z oceną trenera.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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?

TAK

Program

Metodyka szkolenia:

- ☒ Część teoretyczna – wstęp prowadzącego oraz dyskusja, analiza błędów, degustacja i omówienie rezultatów.
- ☒ Część pokazowa/ demo - prezentacje i demonstracje trenera ukazujące poszczególne etapy przygotowania ciasta.
- ☒ Część praktyczna - warsztaty praktyczne uczestnika w profesjonalnej pracowni cukierniczej, z bezpośrednim wsparciem prowadzącego.

Szczegółowy zakres tematyczny:

☒ nauka i przygotowanie najwyższej jakości ciasta zgodnie z recepturami:

- PANETTONE

- prowadzenie zakwasu LIEVITO MADRE
- techniki wyrabiania ciasta
- naturalna fermentacja
- struktura, aromaty, dodatki, technika pieczenia

- PANETTONE CHOCOLOVER'S

- ganache czekoladowy, tonka, wanilia
- kompozycja smaków i technika dodawania wypełnień

- BRIOCHE

- tradycyjna i nowoczesna interpretacja
- techniki fermentacji i formowania

- BOSTOCK

- wersja luksusowa: idealna struktura i wykończenie

- KOUGLOF

- klasyka z nutą nowoczesności: fermentacja, nadzienie, glazura

- CRUFFIN PISTACJOWY

- ciasto francuskie laminowane + pistacja
- formowanie i wypiekanie cruffina

- CROISSANTY

- orzechowe, mascarpone, czekoladowe
- precyzyjne laminowanie, formowanie, nadziewanie, glazura

- MINI LEMON ROLLS

- miękkie bułeczki z kremem cytrynowym
- balans między słodyczą a kwasowością

- DONUTY

- perfekcyjna tekstura, nadzienie, glazura

- PALMIERS

- klasyczne „serduszka” z odwróconego ciasta francuskiego

- FLAN PARISIENNE

- wypiek z odwróconego ciasta francuskiego
- intensywny waniliowy krem i idealna struktura

- KOUGN AMANN

- tradycyjny bretoński wypiek w nowoczesnej wersji

- Prezentacja i degustacja gotowych wyrobów oraz omówienie możliwości adaptacji receptur we własnej pracowni.

Walidacja:

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

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 wliczają się w liczbę godzin usługi.

Ze względu na specyfikę procesów cukierniczych godziny przerw mogą ulec przesunięciu i są dostosowywane do przebiegu procesów technologicznych oraz tempa pracy uczestników.

Przewiduje się 3 przerwy po 15 minut w ciągu dnia, wliczone w czas trwania usługi. Ze względu na specyfikę realizowanych procesów cukierniczych oraz konieczność dostosowania momentu przerw do przebiegu procesów technologicznych i tempa pracy uczestników, przerwy nie zostały wyodrębnione jako osobne pozycje harmonogramu. Ich realizacja odbywa się elastycznie w ramach zaplanowanych bloków szkoleniowych, z zachowaniem pełnej realizacji programu usługi.

Uzasadnienie do specyfiki harmonogramu:

Ze względu na specyfikę procesu cukierniczego, który obejmuje 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, aktywność zakwasu, 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 w zależności od ćwiczeń praktycznych.

Część teoretyczna trwa: 120 min

Część praktyczna trwa: 1230 min

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 część teoretyczna – wstęp prowadzącego: przedstawienie się, omówienie planu szkolenia, omówienie zasad prowadzenia zakwasu Lievito Mardre	Daniel Álvarez	05-10-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 9 karmienie zakwasu	Daniel Álvarez	05-10-2026	12:00	13:30	01:30
3 z 9 przygotowanie i techniki wyrabiania ciast; ciasto na croissanty bez laminacji, chłodzenie; przygotowanie pierwszego ciasta na panettone, fermentacja w cieple w garowni (Hands on + demo)	Daniel Álvarez	05-10-2026	13:30	18:00	04:30
4 z 9 przygotowanie drugiego ciasta na panettone, fermentacja, formowanie, rozrost, próbny wypiek (Hands on + demo)	Daniel Álvarez	06-10-2026	09:00	12:30	03:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 9 przygotowanie drugiego ciasta na panettone, fermentacja, formowanie, rozrost, próbny wypiek (Hands on-demo)	Daniel Álvarez	06-10-2026	12:30	17:00	04:30
6 z 9 przygotowanie ciast drożdżowych: bostock, cruffin pistacjowy, mini lemon Rolls, palers, flan parissienne – wypiek z odwróconego ciasta francuskiego (Hands on - demo)	Daniel Álvarez	07-10-2026	09:00	12:30	03:30
7 z 9 wypiek panettone, dekoracja (Hands on -+demo)	Daniel Álvarez	07-10-2026	12:30	15:30	03:00
8 z 9 podsumowanie szkolenia, analiza błędów, degustacja oraz omówienie rezultatów; rozdanie certyfikatów	Daniel Álvarez	07-10-2026	15:30	16:30	01:00
9 z 9 Walidacja	-	07-10-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 166,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	161,44 PLN
Koszt osobogodziny netto	131,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Daniel Álvarez

Mistrz cukiernictwa i właściciel kultowej pracowni Dalua w Elche na wybrzeżu Costa Blanca w Hiszpanii,. Specjalizuje się w panettone, viennoiserie oraz ciastach francuskich. Prowadzi szkolenia na całym świecie i współpracuje z prestiżowymi szkołami kulinarnymi. Jego podejście to połączenie precyzji, pasji i szacunku do rzemiosła.

Laureat wielu konkursów cukierniczych: klasyfikowany na 4. miejscu w paryskim konkursie Les Croquembouches (1998), wicemistrz Hiszpanii w latach 1999–2000 oraz złoty medalista mistrzostw Euro American Pastry w latach 2000–2001. Był członkiem hiszpańskiej drużyny na Mistrzostwach Świata La Coupe du Monde de la Pâtisserie w 2005 i 2007 r. oraz wykładowcą w Chocolate Academy w Hiszpanii i Meksyku. Od 2016 r. jest członkiem ekskluzywnego stowarzyszenia Relais Desserts i ambasadorem marki Cacao Barr. Autor książki "Sweet Devotion" oraz juror konkursów cukierniczych.

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

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Skrypt z recepturami Daniela Álvareza w języku polskim, (przepisy i tabele technologiczne),
- notatnik,
- dostęp do profesjonalnych surowców i narzędzi cukierniczych w pracowni ASHANTI,
- certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Uczestnicy powinni dysponować podstawową wiedzą w zakresie cukiernictwa

i pracy z ciastami drożdżowymi oraz dysponować własnym strojem

kucharskim i chęcią podnoszenia kwalifikacji.

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

Uczestnik, aby zaliczyć szkolenie, musi potwierdzić obecność na na 80%-100%- (w zależności od wymogów operatora) czasu trwania szkolenia, własnoręcznym podpisem na liście obecności i zaliczyć walidację.

Adres

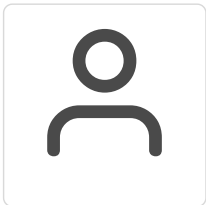
ul. Henryka Sienkiewicza 82/84
90-318 Łódź-Śródmieście
woj. łódzkie

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 bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116