



A.S. Finance
Angelika
Stawrakakis

★★★★★ 5,0 / 5

352 oceny

Szkolenie Pizzaiolo od Włoskiej szkoły Scuola Italiana Pizzaioli . Przygotowanie i wypiekanie Włoskiej Pizzy premium. Kurs zaawansowany od podstaw.

Numer usługi 2026/02/24/171265/3359297

- 📍 Poznań
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 53:00 h
- 📅 25.05.2026 do 29.05.2026

7 380,00 PLN brutto
6 000,00 PLN netto
139,25 PLN brutto/h
113,21 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Kierunek - Rozwój, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe, Małopolski Pociąg do kariery, Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób chcących zdobyć wiedzę jak przygotować pizzę neapolitańską klasy premium. Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	24-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	53
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Kurs ten przygotowuje uczestników do zawodu Pizzaiolo, zapewniając zarówno teoretyczne, jak i praktyczne umiejętności niezbędne do osiągnięcia sukcesu w tej profesji. Kurs przygotowuje do samodzielnego przygotowywania i wypiekania Włoskiej Pizzy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia i ocenia mąki pod kątem jej właściwości chemicznych, fizycznych i reologicznych.	Charakteryzuje różne rodzaje mąki używanej do wypieku pizzy.	Test teoretyczny
	Analizuje właściwości chemiczne i fizyczne mąki, takie jak zawartość glutenu, wilgotność, oraz stopień przemiału.	Test teoretyczny
	Ocena reologiczne właściwości mąki, w tym jej zdolności do tworzenia elastycznego i wytrzymałego ciasta.	Test teoretyczny
	Stosuje najlepsze techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego i pośredniego w celu ich optymalnego zastosowania.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje proces wyrabiania ciasta pośredniego, które obejmuje etap przygotowania zaczynu lub bigi.	Test teoretyczny
Rozróżnia techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego, gdzie wszystkie składniki są mieszane i fermentacja odbywa się w jednym etapie.	Stosuje w praktyce obie techniki w celu osiągnięcia najlepszej jakości ciasta odpowiedniego do różnych stylów pizzy.	Test teoretyczny
Rozróżnia różne typy pieców używanych do wypieku pizzy, takich jak piece opalane drewnem, gazowe i elektryczne.	Analizuje specyficzne właściwości termiczne i sposoby przewodzenia ciepła dla każdego rodzaju pieca.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje techniki wypieku w różnych piecach, aby uzyskać doskonałe wyniki w zależności od używanego sprzętu.	Test teoretyczny
	Charakteryzuje techniki korygowania błędów w celu uzyskania spójnej jakości produktu.	Test teoretyczny
	Opisuje i rozróżnia najczęstsze błędy popełniane w zawodzie pizzaiolo.	Test teoretyczny
	Definiuje umiejętności diagnostyki i naprawy problemów na każdym etapie produkcji pizzy.	Test teoretyczny
Identyfikuje najczęściej występujące błędy w procesie przygotowywania ciasta i wypieku pizzy, takich jak niewłaściwa fermentacja, błędy w proporcjach składników, czy zbyt wysokie temperatury pieczenia.		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje pracę w restauracji oraz całą logistykę restauracji	Charakteryzuje codzienne operacje w restauracji, w tym aspekty związane z zarządzaniem produkcją ciasta, magazynowaniem składników, i organizacją pracy zespołu.	Test teoretyczny
	Planuje jak efektywnie zarządzać czasem i efektywnie pracować w dynamicznym środowisku w kuchni.	Test teoretyczny
	Wymienia zasady higieny i bezpieczeństwa w gastronomii, oraz praktycznych aspektach obsługi klienta i zarządzania restauracją.	Test teoretyczny

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

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

Zajęcia teoretyczne: 13 godzin

Zajęcia praktyczne: 40 godzin

W programie przewidziane są 15-minutowe przerwy, które są wliczone w czas usługi.

Uczestnicy po szkoleniu otrzymają międzynarodowy certyfikat.

PROGRAM I TEMATY KURSU:

- Historyczne uwagi na temat pizzy z filmami instruktażowymi
- Wzmianka o zbożach z glutenem i bez glutenu
- Pogłębianie wiedzy z zakresu pszenicy miękkiej i pszenicy durum (twardej): różnice, charakterystyka, czynniki decydujące o jakości i zastosowaniu w pizzeriach
- Budowa ziarna pszenicy
- Fazy przetwarzania w młynie z filmem edukacyjnym
- Skład mąki z opisem jej poszczególnych komponentów (węglowodany, białka, wilgotność, sole mineralne i tłuszcze)
- Witaminy i ich znaczenie
- Informacje o workach i sposobie ich prawidłowego przechowywania
- Wyposażenie laboratoryjne do oznaczania jakości mąki; W i wartość energetyczna mąki (alweograf, farinograf, ekstensograf i amylograf Chopina i Brabendera)
- Znaczenie komponentów składających się na ciasto i ich łączenie: woda, drożdże, sól, olej,
- Procesy wyrastania i dojrzewania ciasta: różnice
- Reakcja Maillarda i trawienie produktów spożywczych
- Metody wyrabiania ciasta z podanych przepisów
- Wyposażenie
- Niezbędne narzędzia pracy (waga elektroniczna, termometry, pojemniki, szpatułki itp.)
- Maszyny do wyrabiania ciasta dostępne na rynku i różnice między nimi
- Piece opalane drewnem, elektryczne, tunelowe i gazowe: różnice w sposobie ich używania.
- Wypiekanie pizzy (temperatura pieca i zjawiska biochemiczne)
- Zasady bezpieczeństwa i higieny
- Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności
- Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish
- Kontrola i regulowanie temperatury ciasta
- Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie)
- Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej
- Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy.
- Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników
- Praktyczne ćwiczenia z wykorzystaniem poznanych metod
- Podsumowanie i walidacja

Walidacja odbędzie się poprzez pisemny test teoretyczny. Dodatkowo umiejętności praktyczne oraz wiedza uczestników będą sprawdzane na bieżąco podczas szkolenia.

Szkolenie adresowane jest dla osób w wieku minimum 18 lat, które znają już pewne podstawy lub mają doświadczenie w pracy w gastronomii i chcą zdobyć umiejętności jak kompleksowo przygotować i wypiekać włoską pizzę. Szkolenie odbywać się będzie w grupach maksymalnie 8 osobowych. Każdy uczestnik będzie miał własne stanowisko oraz narzędzia niezbędne do wyrabiania i przygotowania ciasta do wypieku i będzie sporządzał własne ciasto według przekazanej receptury. Wypiekanie będzie odbywać się w jednym z 2 dostępnych piecy.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 29

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 29 Historyczne uwagi na temat pizzy z filmami instruktażowymi	Bartosz Mazur	25-05-2026	09:00	10:00	01:00
2 z 29 Wzmianka o zbożach z glutenem i bez glutenu	Bartosz Mazur	25-05-2026	10:00	11:00	01:00
3 z 29 Pogłębianie wiedzy z zakresu pszenicy miękkiej i pszenicy durum (twardej): różnice, charakterystyka, czynniki decydujące o jakości i zastosowaniu w pizzeriach	Bartosz Mazur	25-05-2026	11:00	12:00	01:00
4 z 29 Budowa ziarna pszenicy	Bartosz Mazur	25-05-2026	12:00	13:00	01:00
5 z 29 Fazy przetwarzania w młynie z filmem edukacyjnym	Bartosz Mazur	25-05-2026	13:00	14:00	01:00
6 z 29 Skład mąki z opisem jej poszczególnych komponentów (węglowodany, białka, wilgotność, sole mineralne i tłuszcze)	Bartosz Mazur	25-05-2026	14:00	15:00	01:00
7 z 29 Witaminy i ich znaczenie	Bartosz Mazur	25-05-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 29 Informacje o workach i sposobie ich prawidłowego przechowywania	Bartosz Mazur	25-05-2026	16:00	17:00	01:00
9 z 29 Wyposażenie laboratoryjne do oznaczania jakości mąki; W i wartość energetyczna mąki (alweograf, farinograf, ekstensograf i amylograf Chopina i Brabendera)	Bartosz Mazur	26-05-2026	09:00	11:00	02:00
10 z 29 Znaczenie komponentów składających się na ciasto i ich łączenie: woda, drożdże, sól, olej,	Bartosz Mazur	26-05-2026	11:00	12:00	01:00
11 z 29 Procesy wyrastania i dojrzewania ciasta: różnice	Bartosz Mazur	26-05-2026	12:00	14:00	02:00
12 z 29 Reakcja Maillarda i trawienie produktów spożywczych	Bartosz Mazur	26-05-2026	14:00	15:00	01:00
13 z 29 Metody wyrabiania ciasta z podanych przepisów	Bartosz Mazur	26-05-2026	15:00	17:00	02:00
14 z 29 Wyposażenie	Bartosz Mazur	27-05-2026	09:00	10:00	01:00
15 z 29 Niezbędne narzędzia pracy (waga elektroniczna, termometry, pojemniki, szpatułki itp.)	Bartosz Mazur	27-05-2026	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 29 Maszyny do wyrabiania ciasta dostępne na rynku i różnice między nimi	Bartosz Mazur	27-05-2026	12:00	14:00	02:00
17 z 29 Piece opalane drewnem, elektryczne, tunelowe i gazowe: różnice w sposobie ich używania.	Bartosz Mazur	27-05-2026	14:00	15:00	01:00
18 z 29 Wypiekanie pizzy (temperatura pieca i zjawiska biochemiczne)	Bartosz Mazur	27-05-2026	15:00	17:00	02:00
19 z 29 Zasady bezpieczeństwa i higieny	Bartosz Mazur	28-05-2026	09:00	11:00	02:00
20 z 29 Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności	Bartosz Mazur	28-05-2026	11:00	13:00	02:00
21 z 29 Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish	Bartosz Mazur	28-05-2026	13:00	14:00	01:00
22 z 29 Kontrola i regulowanie temperatury ciasta	Bartosz Mazur	28-05-2026	14:00	15:00	01:00
23 z 29 Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie)	Bartosz Mazur	28-05-2026	15:00	17:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 29 Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej	Bartosz Mazur	29-05-2026	09:00	11:00	02:00
25 z 29 Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy.	Bartosz Mazur	29-05-2026	11:00	12:00	01:00
26 z 29 Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników	Bartosz Mazur	29-05-2026	12:00	14:00	02:00
27 z 29 Praktyczne ćwiczenia z wykorzystaniem poznanych metod	Bartosz Mazur	29-05-2026	14:00	15:00	01:00
28 z 29 Podsumowanie	Bartosz Mazur	29-05-2026	15:00	15:30	00:30
29 z 29 Walidacja	-	29-05-2026	15:30	16:45	01:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 380,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

139,25 PLN

Koszt osobogodziny netto

113,21 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bartosz Mazur

Certyfikowany szkoleniowiec z tytułem Master Istruttore Pizzaiolo PFC uzyskanym we włoskiej szkole Scuola Italiana Pizzaioli, reprezentuje na polskim rynku włoską organizację kulinarną i jednocześnie szkołę znaną na całym świecie – SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI. Przez ostatnie 5 lat aktywnie prowadzi szkolenia oraz podnosi własne kompetencje aby dzielić się wiedzą.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wykaz sprzętu: Piec Valoriani opalany drewnem, piec elektryczny Cuppone, maszyna do formowania kulek, profesjonalny mikser, akcesoria GiMetal. Wszystkie niezbędne materiały zostaną zapewnione w tym:

Skrypty i opisy ćwiczeń, receptury na ciasto oraz wzory niezbędne do przygotowania ciasta.

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r. poz. 736 ze zm.) zwolniono od VAT usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój”.

Adres

ul. Kościelna 12/14

60-536 Poznań

woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@gmail.com

Telefon (+48) 880 492 551