



A.S. Finance
Angelika
Stawrakakis

★★★★★ 4,9 / 5
396 ocen

Szkolenie Pizzaiolo - Przygotowanie i wypiekanie Włoskiej Pizzy Klasycznej. Kurs zaawansowany od podstaw.

Numer usługi 2026/02/24/171265/3359299

📍 Baranowo
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 53:00 h
📅 17.08.2026 do 21.08.2026

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	16-08-2026
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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje najlepsze techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego i pośredniego w celu ich optymalnego zastosowania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozróżnia techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego, gdzie wszystkie składniki są mieszane i fermentacja odbywa się w jednym etapie.	Charakteryzuje proces wyrabiania ciasta pośredniego, które obejmuje etap przygotowania zaczynu lub bigi.	Test teoretyczny
	Stosuje w praktyce obie techniki w celu osiągnięcia najlepszej jakości ciasta odpowiedniego do różnych stylów pizzy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Charakteryzuje techniki wypieku w różnych piecach, aby uzyskać doskonałe wyniki w zależności od używanego sprzętu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Charakteryzuje techniki korygowania błędów w celu uzyskania spójnej jakości produktu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opisuje i rozróżnia najczęstsze błędy popełniane w zawodzie pizzaiolo.	Test teoretyczny
	Definiuje umiejętności diagnostyki i naprawy problemów na każdym etapie produkcji pizzy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
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. Wymienia zasady higieny i bezpieczeństwa w gastronomii, oraz praktycznych aspektach obsługi klienta i zarządzania restauracją.	Wywiad ustrukturyzowany Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 53 godziny dydaktyczne.

Zajęcia teoretyczne: 13 godzin

Zajęcia praktyczne: 40 godzin

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
- Walidacja

Walidacja obejmuje część teoretyczną i praktyczną i prowadzona jest przez niezależną osobę.

Test teoretyczny (10 pytań): każde pytanie 0–1 pkt. Warunek zaliczenia: min. 70% (7/10).

Część praktyczna: ocena 5 obszarów procesu przygotowania i wypieku pizzy, każdy 0–1 pkt.

Warunek zaliczenia: min. 4/5 pkt oraz brak błędów BHP i higieny. Warunki uzyskania zaświadczenia: 100% frekwencji oraz pozytywny wynik obu części walidacji.

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: 53

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 53 Historyczne uwagi na temat pizzy z filmami instruktażowymi	Bartosz Mazur	17-08-2026	09:00	09:45	00:45
2 z 53 Wzmianka o zbożach z glutenem i bez glutenu	Bartosz Mazur	17-08-2026	09:45	10:30	00:45
3 z 53 Pogłębianie wiedzy z zakresu pszenicy miękkiej i pszenicy durum (twardej): różnice, charakterystyka, czynniki decydujące o jakości i zastosowaniu w pizzeriach	Bartosz Mazur	17-08-2026	10:30	11:15	00:45
4 z 53 Budowa ziarna pszenicy	Bartosz Mazur	17-08-2026	11:15	12:00	00:45
5 z 53 Fazy przetwarzania w młynie z filmem edukacyjnym	Bartosz Mazur	17-08-2026	12:00	12:45	00:45
6 z 53 Skład mąki z opisem jej poszczególnych komponentów (węglowodany, białka, wilgotność, sole mineralne i tłuszcze)	Bartosz Mazur	17-08-2026	12:45	13:30	00:45
7 z 53 Witaminy i ich znaczenie	Bartosz Mazur	17-08-2026	13:30	14:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 53 Informacje o workach i sposobie ich prawidłowego przechowywania	Bartosz Mazur	17-08-2026	14:15	15:00	00:45
9 z 53 Wyposażenie laboratoryjne do oznaczania jakości mąki; W i wartość energetyczna mąki (alweograf, farinograf, ekstensograf i amylograf Chopina i Brabendera)	Bartosz Mazur	17-08-2026	15:00	15:45	00:45
10 z 53 Znaczenie komponentów składających się na ciasto i ich łączenie: woda, drożdże, sól, olej,	Bartosz Mazur	17-08-2026	15:45	16:30	00:45
11 z 53 Procesy wyrastania i dojrzewania ciasta: różnice	Bartosz Mazur	17-08-2026	16:30	17:15	00:45
12 z 53 Reakcja Maillarda i trawienie produktów spożywczych	Bartosz Mazur	18-08-2026	09:00	09:45	00:45
13 z 53 Metody wyrobienia ciasta z podanych przepisów	Bartosz Mazur	18-08-2026	09:45	10:30	00:45
14 z 53 Wyposażenie	Bartosz Mazur	18-08-2026	10:30	11:15	00:45
15 z 53 Niezbędne narzędzia pracy (waga elektroniczna, termometry, pojemniki, szpatułki itp.)	Bartosz Mazur	18-08-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 53 Maszyny do wyrabiania ciasta dostępne na rynku i różnice między nimi	Bartosz Mazur	18-08-2026	12:00	12:45	00:45
17 z 53 Piece opalane drewnem, elektryczne, tunelowe i gazowe: różnice w sposobie ich używania.	Bartosz Mazur	18-08-2026	12:45	13:30	00:45
18 z 53 Wypiekanie pizzy (temperatura pieca i zjawiska biochemiczne)	Bartosz Mazur	18-08-2026	13:30	14:15	00:45
19 z 53 Zasady bezpieczeństwa i higieny	Bartosz Mazur	18-08-2026	14:15	15:00	00:45
20 z 53 Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności. Część I	Bartosz Mazur	18-08-2026	15:00	15:45	00:45
21 z 53 Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności. Część II	Bartosz Mazur	18-08-2026	15:45	16:30	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 53 Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności. Część III	Bartosz Mazur	18-08-2026	16:30	17:15	00:45
23 z 53 Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish. Część I	Bartosz Mazur	19-08-2026	09:00	09:45	00:45
24 z 53 Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish. Część II	Bartosz Mazur	19-08-2026	09:45	10:30	00:45
25 z 53 Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish. Część III	Bartosz Mazur	19-08-2026	10:30	11:15	00:45
26 z 53 Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish. Część IV	Bartosz Mazur	19-08-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 53 Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish. Część V	Bartosz Mazur	19-08-2026	12:00	12:45	00:45
28 z 53 Kontrola i regulowanie temperatury ciasta. Część I	Bartosz Mazur	19-08-2026	12:45	13:30	00:45
29 z 53 Kontrola i regulowanie temperatury ciasta. Część II	Bartosz Mazur	19-08-2026	13:30	14:15	00:45
30 z 53 Kontrola i regulowanie temperatury ciasta. Część III	Bartosz Mazur	19-08-2026	14:15	15:00	00:45
31 z 53 Kontrola i regulowanie temperatury ciasta. Część IV	Bartosz Mazur	19-08-2026	15:00	15:45	00:45
32 z 53 Kontrola i regulowanie temperatury ciasta. Część V	Bartosz Mazur	19-08-2026	15:45	16:30	00:45
33 z 53 Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie). Część I	Bartosz Mazur	20-08-2026	09:00	09:45	00:45
34 z 53 Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie). Część II	Bartosz Mazur	20-08-2026	09:45	10:30	00:45
35 z 53 Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie). Część III	Bartosz Mazur	20-08-2026	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
36 z 53 Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie). Część IV	Bartosz Mazur	20-08-2026	11:15	12:00	00:45
37 z 53 Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie). Część V	Bartosz Mazur	20-08-2026	12:00	12:45	00:45
38 z 53 Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej. Część I	Bartosz Mazur	20-08-2026	12:45	13:30	00:45
39 z 53 Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej. Część II	Bartosz Mazur	20-08-2026	13:30	14:15	00:45
40 z 53 Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej. Część III	Bartosz Mazur	20-08-2026	14:15	15:00	00:45
41 z 53 Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy. Część I	Bartosz Mazur	20-08-2026	15:00	15:45	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
42 z 53 Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy. Część II	Bartosz Mazur	20-08-2026	15:45	16:30	00:45
43 z 53 Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy. Część III	Bartosz Mazur	20-08-2026	16:30	17:15	00:45
44 z 53 Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników. Część I	Bartosz Mazur	21-08-2026	09:00	09:45	00:45
45 z 53 Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników. Część II	Bartosz Mazur	21-08-2026	09:45	10:30	00:45
46 z 53 Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników. Część III	Bartosz Mazur	21-08-2026	10:30	11:15	00:45
47 z 53 Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników. Część IV	Bartosz Mazur	21-08-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
48 z 53 Praktyczne ćwiczenia z wykorzystaniem poznanych metod. Część I	Bartosz Mazur	21-08-2026	12:00	12:45	00:45
49 z 53 Praktyczne ćwiczenia z wykorzystaniem poznanych metod. Część II	Bartosz Mazur	21-08-2026	12:45	13:30	00:45
50 z 53 Praktyczne ćwiczenia z wykorzystaniem poznanych metod. Część III	Bartosz Mazur	21-08-2026	13:30	14:15	00:45
51 z 53 Podsumowanie	Bartosz Mazur	21-08-2026	14:15	15:00	00:45
52 z 53 Walidacja - Część I	-	21-08-2026	15:00	15:45	00:45
53 z 53 Walidacja - Część II	-	21-08-2026	15:45	16:30	00:45

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 kompetencję 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

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

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”.

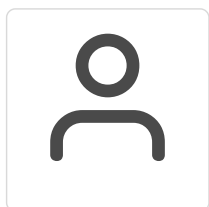
Adres

ul. Wiosenna 33
62-081 Baranowo
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@gmail.com

Telefon (+48) 880 492 551