



A.S. Finance

Angelika

Stawrakakis

★★★★★ 4,9 / 5

440 ocen

Szkolenie specjalistyczne od Włoskiej szkoły Pizzy Scuola Italiana Pizzaioli. Pizza Neapolitańska STG i Współczesna (Contemporanea). Przygotowanie i wypiekanie.

Numer usługi 2026/02/27/171265/3368017

📍 Baranowo

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 24:00 h

📅 14.12.2026 do 15.12.2026

6 027,00 PLN brutto

4 900,00 PLN netto

251,13 PLN brutto/h

204,17 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	Kurs jest skierowany do osób, które chcą poznać różne techniki produkcji, zarządzania ciastem, formowania pizzy w stylu neapolitańskim oraz tradycyjnego wypieku. Przeznaczony jest również dla profesjonalistów, właścicieli pizzerii oraz szefów kuchni, którzy chcą pogłębić wiedzę z zakresu historii, teorii i praktyki niezbędnej do mistrzowskiego przygotowywania pizzy neapolitańskiej STG oraz jej współczesnych odmian. Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	13-12-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje do samodzielnego przygotowywania i wypiekania Włoskiej Pizzy Neapolitańskiej STG i Współczesnej (Contemporanea).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje historię pizzy neapolitańskiej oraz założenia specyfikacji Pizza Napoletana STG. Uczestnik opisuje właściwości surowców oraz ich wpływ na strukturę i jakość ciasta.	omawia kluczowe etapy rozwoju pizzy neapolitańskiej,	Test teoretyczny
	wskazuje wymagania specyfikacji STG dotyczące składników, parametrów ciasta i wypieku,	Test teoretyczny
	rozdziela cechy pizzy STG i stylu współczesnego (Contemporanea).	Test teoretyczny
	charakteryzuje rodzaje mąk i ich parametry technologiczne,	Test teoretyczny
	wyjaśnia znaczenie hydratacji, fermentacji i dojrzewania ciasta,	Test teoretyczny
	omawia różnice między metodą bezpośrednią a metodą z użyciem prefermentu.	Test teoretyczny
Uczestnik przygotowuje ciasto na pizzę neapolitańską STG oraz w stylu współczesnym różnymi metodami.	samodzielnie dobiera proporcje składników,	Test teoretyczny
	prawidłowo przeprowadza proces wyrabiania i fermentacji,	Test teoretyczny
	kontroluje parametry technologiczne (czas, temperatura, konsystencja).	Test teoretyczny
Uczestnik formuje i wypieka pizzę zgodnie z zasadami stylu neapolitańskiego.	stosuje technikę ręcznego formowania bez użycia wałka,	Test teoretyczny
	prawidłowo aplikuje składniki zgodnie ze specyfikacją,	Test teoretyczny
	kontroluje proces wypieku (czas, temperatura, obracanie pizzy w piecu).	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik ocenia jakość produktu końcowego i identyfikuje błędy technologiczne, proponując działania korygujące.	analizuje strukturę ciasta (rant, miękisz, sprężystość),	Test teoretyczny
	ocenia zgodność produktu z kryteriami STG,	Test teoretyczny
	formułuje wnioski i rekomendacje usprawniające proces produkcji.	Test teoretyczny

Kwalifikacje i kompetencje

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 liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

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

Uczestnicy po szkoleniu otrzymają międzynarodowy certyfikat.

PROGRAM TEORETYCZNY (4 godziny)

- Historia pizzy neapolitańskiej
- Regulamin Pizza Napoletana STG
- Charakterystyka mąk i ciasta
- Dobór surowców
- Ewolucja pizzy neapolitańskiej

PROGRAM PRAKTYCZNY (16 godzin)

- Przygotowanie ciasta tradycyjnego i współczesnego różnymi metodami (jednoetapowe + preferment)
- Techniki formowania
- Pieczenie pizzy neapolitańskiej
- Analiza końcowego produktu
- 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: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 027,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	251,13 PLN
Koszt osobogodziny netto	204,17 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 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. 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