



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 2026/02/27/171265/3368034

📍 Baranowo

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 24:00 h

📅 23.11.2026 do 24.11.2026

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	22-11-2026
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.

PROGRAM TEORETYCZNY

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

PROGRAM PRAKTYCZNY

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

Uczestnicy po szkoleniu otrzymują międzynarodowy certyfikat.

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