



Kamil Iwaniec
Creative Ideas
Agency

★★★★★ 4,9 / 5

3 611 ocen

Szkolenie z zakresu nowoczesnych technik piekarniczych z wykorzystaniem metody cool rising.

Numer usługi 2026/03/05/128036/3383311

📍 Kraków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 18:00 h

📅 19.10.2026 do 20.10.2026

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

200,00 PLN brutto/h

200,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Personel i przedsiębiorcy działający w branży cukierniczo-piekarniczej oraz gastronomicznej:

- Piekarze oraz pomoce piekarskie.
- Cukiernicy oraz pomoce cukiernicze.
- Kucharze oraz pomocy kuchenne
- Technologowie produkcji.
- Pozostali pracownicy przedsiębiorstwa pracujący przy produkcji piekarniczo-cukierniczej.
- Personel zarządzający przedsiębiorstwem piekarniczo-cukierniczym oraz gastronomicznym (menedżerowie, kierownicy produkcji oraz szefowie kuchni).
- Przedsiębiorcy prowadzący działalność związaną z prowadzeniem przedsiębiorstwa piekarniczo-cukierniczego oraz gastronomicznego.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

18-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

18

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z metodą Cool Rising, umożliwiającą kontrolowane spowolnienie fermentacji ciasta, co wpływa na poprawę jego struktury, smaku i organizacji pracy w piekarni. Uczestnicy poznają techniki przygotowywania, przechowywania oraz wypieku pieczywa z wykorzystaniem tej metody, a także nauczą się dostosowywać parametry procesu do różnych rodzajów ciasta. Szkolenie pozwoli na zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie optymalizacji produkcji piekarniczej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posługuje się wiedzą w zakresie metody Cool Rising i jej zastosowania w piekarnictwie	Uczestnik omawia i charakteryzuje proces Cool Rising, uwzględniając mechanizmy spowolnionej fermentacji.	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje korzyści wynikające z zastosowania tej metody w produkcji pieczywa, takie jak poprawa smaku, tekstury i świeżości.	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje wpływ temperatury, wilgotności i czasu przechowywania ciasta na jakość finalnego wypieku.	Test teoretyczny
Uczestnik posługuje się wiedzą w zakresie doboru surowców i ich wpływu na proces Cool Rising.	Uczestnik omawia i charakteryzuje właściwości mąk, drożdży i innych składników wpływających na fermentację ciasta w kontrolowanych warunkach.	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje znaczenie dodatków piekarskich oraz ich wpływ na rozwój glutenu, strukturę ciasta i wydłużenie trwałości pieczywa.	Test teoretyczny
	Uczestnik omawia i charakteryzuje różnice między tradycyjną fermentacją a fermentacją kontrolowaną metodą Cool Rising.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posługuje się wiedzą w zakresie optymalizacji procesów produkcyjnych w piekarni.	Uczestnik omawia i charakteryzuje sposoby planowania produkcji przy zastosowaniu metody Cool Rising w celu zwiększenia efektywności pracy.	Test teoretyczny
	<p>Uczestnik omawia i charakteryzuje organizację przestrzeni chłodniczej oraz warunki przechowywania ciasta na różnych etapach fermentacji.</p> <p>Uczestnik omawia i charakteryzuje procedury kontrolowania jakości ciasta i gotowych wypieków w procesie Cool Rising.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
Uczestnik posługuje się umiejętnościami w zakresie przygotowywania ciasta metodą Cool Rising.	Uczestnik poprawnie przygotowuje i miesza składniki w celu uzyskania optymalnej konsystencji ciasta do fermentacji kontrolowanej.	Analiza dowodów i deklaracji
	<p>Uczestnik poprawnie dostosowuje czas i temperaturę przechowywania ciasta w chłodni do planowanego momentu wypieku.</p> <p>Uczestnik poprawnie ocenia stopień gotowości ciasta do pieczenia na podstawie jego struktury i rozwoju glutenu.</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
Uczestnik posługuje się umiejętnościami w zakresie optymalizacji procesu fermentacji i wypieku.	Uczestnik poprawnie kontroluje parametry chłodzenia i przechowywania ciasta w systemie Cool Rising.	Analiza dowodów i deklaracji
	<p>Uczestnik poprawnie przeprowadza końcową fermentację i dostosowuje warunki wypieku do rodzaju pieczywa.</p> <p>Uczestnik poprawnie dobiera techniki obróbki końcowej, takie jak nacinanie czy glazurowanie, w celu uzyskania optymalnego wyglądu i struktury wypieków.</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p> <p>Analiza dowodów i deklaracji</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posługuje się umiejętnościami w zakresie kontroli jakości gotowego pieczywa.	Uczestnik poprawnie ocenia strukturę i porowatość pieczywa w zależności od zastosowanej metody fermentacji.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie identyfikuje i koryguje błędy w procesie Cool Rising, takie jak niewłaściwa fermentacja lub nadmierne wysuszenie ciasta.	Analiza dowodów i deklaracji
	Uczestnik poprawnie analizuje trwałość i właściwości sensoryczne wypieków, porównując je z pieczywem fermentowanym tradycyjnie.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik rozwija kompetencje społeczne w zakresie organizacji pracy i współpracy w zespole piekarniczym.	Uczestnik efektywnie współpracuje z innymi członkami zespołu w procesie przygotowywania i kontrolowania fermentacji ciasta.	Test teoretyczny
	Uczestnik wykazuje inicjatywę w dzieleniu się wiedzą i doświadczeniem na temat techniki Cool Rising.	Test teoretyczny
	Uczestnik dba o płynną organizację pracy w piekarni, dostosowując harmonogram przygotowania ciasta do produkcji i sprzedaży.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Dzień 1: Wprowadzenie do metody Cool Rising i przygotowanie ciasta

Wstępny blok szkoleniowy

- Powitanie uczestników i omówienie celów szkolenia.
- Wprowadzenie do metody Cool Rising – zasady i korzyści płynące z jej stosowania.
- Przegląd wpływu fermentacji kontrolowanej na jakość pieczywa, organizację pracy i optymalizację kosztów produkcji.
- Przygotowanie stanowisk pracy – organizacja przestrzeni, dobór narzędzi i składników.

Blok szkoleniowy: Technika przygotowania ciasta do fermentacji Cool Rising

- Omówienie doboru surowców i ich wpływu na proces fermentacji.
- Przygotowanie ciasta – mieszanie, wyrabianie i kontrolowanie odpowiedniej konsystencji.
- Optymalizacja procesów chłodzenia i przechowywania ciasta – wpływ temperatury, wilgotności i czasu przechowywania.

Przerwa*

Warsztaty praktyczne: Przygotowanie i wstępna fermentacja ciasta

- Praca z różnymi rodzajami ciasta – klasyczne pieczywo pszenne, mieszane oraz specjalistyczne wypieki.
- Wyrabianie ciasta i formowanie kęsów do fermentacji kontrolowanej.
- Umieszczanie ciasta w chłodni – testowanie różnych parametrów czasu i temperatury przechowywania.
- Ocena struktury i elastyczności ciasta po wstępnej fermentacji.

Końcowy blok szkoleniowy

- Omówienie pierwszych wyników pracy i analiza przygotowanego ciasta.
- Dyskusja na temat najczęstszych błędów w procesie Cool Rising i ich eliminacji.
- Podsumowanie dnia i przygotowanie do drugiego etapu szkolenia.

Dzień 2: Finalizacja procesu Cool Rising i wypiek pieczywa

Wstępny blok szkoleniowy

- Podsumowanie pierwszego dnia – analiza fermentowanego ciasta i przygotowanie do dalszego etapu.
- Wpływ czasu chłodzenia na jakość pieczywa – jak zoptymalizować proces produkcji?
- Planowanie harmonogramu wypieku – jak dostosować czas fermentacji do godzin pracy piekarni?

Blok szkoleniowy: Finalizacja fermentacji i przygotowanie do wypieku

- Ocena gotowości ciasta do końcowej fermentacji i wypieku.
- Przygotowanie ciasta do pieczenia – rozrost, obróbka końcowa i techniki nacinania.
- Optymalizacja warunków pieczenia – ustawienia temperatury i czasu pieczenia dla różnych rodzajów pieczywa.

Przerwa*

Warsztaty praktyczne: Wypiek pieczywa i ocena jakości

- Wypiek pieczywa metodą Cool Rising – testowanie różnych wariantów temperatury i czasu pieczenia.
- Analiza jakości gotowych wypieków – ocena struktury, chrupkości i smaku.
- Porównanie pieczywa fermentowanego metodą Cool Rising z pieczywem przygotowywanym w sposób tradycyjny.
- Eksperymentowanie z różnymi metodami dekoracji i wykończenia wypieków.

Końcowy blok szkoleniowy

- Prezentacja gotowych wypieków i omówienie efektów końcowych.

- Sesja pytań i odpowiedzi – jak wdrożyć metodę Cool Rising w codziennej produkcji?
- Podsumowanie zdobytej wiedzy i praktycznych umiejętności.

Walidacja efektów uczenia się

Walidacja efektów uczenia się będzie polegała na teście teoretycznym, który zostanie rozdany i zebrany przez trenera prowadzącego oraz sprawdzony przez walidatora w późniejszym terminie. W trakcie komponentu edukacyjnego zostanie skompletowana dokumentacja zdjęciowa do analizy dowodów i deklaracji, która zostanie przeanalizowana przez walidatora po szkoleniu.

*Specyfika branży gastronomicznej oraz tematyka szkolenia nie pozwala na dokładne i precyzyjne zaplanowanie przerwy w harmonogramie

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 2

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Szkolenie piekarnicze	-	19-10-2026	08:00	15:30	07:30
2 z 2 Szkolenie piekarnicze	-	20-10-2026	08:00	15:30	07:30

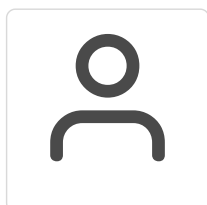
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	200,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

TOMASZ KORFEL

Mistrz Cukiernictwa i Piekarstwa, prowadzenie szkoleń z dziedziny Cukiernictwa i Piekarstwa o szerokim zakresie produktowym. Oferuję doradztwo również z optymalizacji procesów

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Dla uczestników szkolenia zostaną przygotowane:

- Szczegółowy skrypt szkoleniowy obejmujący tematykę warsztatów.

Informacje dodatkowe

Walidacja efektów uczenia się będzie polegała na teście teoretycznym, który zostanie rozdany i zebrany przez trenera prowadzącego oraz sprawdzony przez walidatora w późniejszym terminie. W trakcie komponentu edukacyjnego zostanie skompletowana dokumentacja do analizy dowodów i deklaracji, która zostanie przeanalizowana przez walidatora po szkoleniu.

Adres

ul. Jana Kasprowicza 4

31-531 Kraków

woj. małopolskie

Usługa szkoleniowa będzie realizowana pod wskazanym adresem.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Agnieszka Damaszk

E-mail agnieszka.damaszk@aprb.pl

Telefon (+48) 784 866 678