



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 042 oceny

Pieczyno na zakwasie - teoria i praktyka

Numer usługi 2026/03/13/17498/3404231

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 18.06.2026 do 19.06.2026

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

116,67 PLN brutto/h

116,67 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do piekarzy, cukierników, kucharzy, właścicieli i pracowników piekarni, pracowni cukierniczych, lokali gastronomicznych oraz osób rozwijających kwalifikacje zawodowe w obszarze przygotowania i wypieku pieczywa rzemieślniczego. Usługa jest przeznaczona dla osób, które chcą zdobyć lub rozwinąć umiejętności w zakresie doboru surowców, prowadzenia ciasta, fermentacji, formowania, wypieku oraz oceny jakości gotowego pieczywa.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	12-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	24
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego przygotowania i wypieku pieczywa rzemieślniczego z wykorzystaniem profesjonalnych technik piekarskich. Uczestnik nabeździe kwalifikacje w zakresie doboru surowców, przygotowania ciast piekarskich, prowadzenia fermentacji, formowania kęsów, kontroli procesu wypieku oraz oceny jakości, struktury i walorów sensorycznych gotowego pieczywa.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje surowce, etapy przygotowania ciasta oraz proces wypieku pieczywa rzemieślniczego.	omawia właściwości podstawowych surowców stosowanych w produkcji pieczywa	Wywiad swobodny
	opisuje etapy przygotowania ciasta oraz znaczenie fermentacji i wypieku	Wywiad swobodny
	rozdźnia podstawowe techniki formowania i przygotowania pieczywa do wypieku	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje ciasto i wykonuje pieczywo rzemieślnicze zgodnie z recepturą i zasadami technologicznymi.	dobiera surowce i przygotowuje ciasto zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach symulowanych
	prawidłowo prowadzi fermentację, dzieli i formuje kęsy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje wypiek z zachowaniem właściwych parametrów technologicznych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik ocenia jakość gotowego pieczywa oraz organizuje pracę zgodnie z zasadami obowiązującymi w pracowni piekarskiej.	ocenia wygląd, strukturę, skórkę i mięksiz gotowego pieczywa	Prezentacja
	identyfikuje podstawowe błędy technologiczne i wskazuje sposoby ich eliminacji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	organizuje stanowisko pracy i wykonuje zadania w sposób uporządkowany	Prezentacja

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

Szkolenie skierowane jest do piekarzy, cukierników, kucharzy, właścicieli i pracowników piekarni, pracowni cukierniczych, lokali gastronomicznych oraz osób rozwijających kwalifikacje zawodowe w obszarze przygotowania i wypieku pieczywa rzemieślniczego. Usługa jest przeznaczona dla osób, które chcą zdobyć lub rozwinąć umiejętności w zakresie doboru surowców, prowadzenia ciasta, fermentacji, formowania, wypieku oraz oceny jakości gotowego pieczywa.

Program szkolenia:

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna

1. Charakterystyka pieczywa rzemieślniczego i jego podstawowe rodzaje.
2. Surowce stosowane w produkcji pieczywa: mąki, woda, drożdże, sól, zakwas, dodatki technologiczne.
3. Zasady tworzenia receptur piekarskich.
4. Proces przygotowania ciasta: miesienie, wyrabianie, autoliza, fermentacja wstępna i końcowa.
5. Znaczenie temperatury, czasu i wilgotności w procesie produkcji pieczywa.
6. Techniki dzielenia, ważenia, zaokrąglania i formowania ciasta.
7. Nacinanie, zaparowanie i prowadzenie wypieku.
8. Ocena jakości gotowego pieczywa oraz najczęstsze błędy technologiczne.

Część praktyczna

1. Przygotowanie surowców i organizacja stanowiska pracy.
2. Wyrabianie ciasta drożdżowego i ciasta prowadzonego na zakwasie.
3. Prowadzenie fermentacji ciasta w różnych warunkach technologicznych.
4. Dzielenie i formowanie kęsów pieczywa.
5. Przygotowanie pieczywa do wypieku, nacinanie i zaparowanie.
6. Wypiek różnych form pieczywa rzemieślniczego.
7. Ocena gotowego wyrobu: skórka, miękisz, smak, zapach, struktura i wygląd.
8. Omówienie wykonanych wypieków i korekta technik pracy.

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi.

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy z niezbędnym sprzętem piekarniczym, kuchennym. Uczestnicy podzieleni są na grupy. Każda z grup wykonuje przydzielone przez trenera zadania.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego przygotowania i wypieku pieczywa rzemieślniczego z wykorzystaniem profesjonalnych technik piekarskich. Uczestnik nabędzie kwalifikacje w zakresie doboru surowców, przygotowania ciast piekarskich, prowadzenia fermentacji, formowania kęsów, kontroli procesu wypieku oraz oceny jakości, struktury i walorów sensorycznych gotowego pieczywa.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 25 Przywitanie i poznanie uczestników	Jarosław Semkiv	18-06-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 25 Prezentowanie programu, omówienie organizacji pracy, podział na grupy	Jarosław Semkiv	18-06-2026	09:15	10:00	00:45
3 z 25 Charakterystyka pieczywa rzemieślniczego i jego rodzaje	Jarosław Semkiv	18-06-2026	10:00	10:45	00:45
4 z 25 Surowce w produkcji pieczywa (mąki, woda, drożdże, zakwas, dodatki technologiczne)	Jarosław Semkiv	18-06-2026	10:45	11:15	00:30
5 z 25 Zasady tworzenia receptur piekarskich	Jarosław Semkiv	18-06-2026	11:15	11:45	00:30
6 z 25 Proces przygotowania ciasta – teoria (autoliza, wyrabianie, fermentacja)	Jarosław Semkiv	18-06-2026	11:45	12:30	00:45
7 z 25 Przerwa	Jarosław Semkiv	18-06-2026	12:30	12:45	00:15
8 z 25 Znaczenie temperatury, czasu i wilgotności	Jarosław Semkiv	18-06-2026	12:45	13:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 25 Techniki dzielenia, ważenia i formowania ciasta – teoria	Jarosław Semkiv	18-06-2026	13:30	14:15	00:45
10 z 25 Techniki nacinania, zaparowania i wypieku	Jarosław Semkiv	18-06-2026	14:15	15:00	00:45
11 z 25 Ocena jakości pieczywa i błędy technologiczne	Jarosław Semkiv	18-06-2026	15:00	15:45	00:45
12 z 25 Przygotowanie stanowiska pracy, organizacja pracy zespołowej	Jarosław Semkiv	18-06-2026	15:45	16:30	00:45
13 z 25 Wyrabianie ciasta drożdżowego i na zakwasie	Jarosław Semkiv	18-06-2026	16:30	17:15	00:45
14 z 25 Fermentacja ciasta – prowadzenie w różnych warunkach	Jarosław Semkiv	18-06-2026	17:15	18:00	00:45
15 z 25 Przypomnienie wiadomości, przygotowanie do pracy	Jarosław Semkiv	19-06-2026	09:00	09:45	00:45
16 z 25 Dzielenie i formowanie kęsów pieczywa	Jarosław Semkiv	19-06-2026	09:45	10:30	00:45
17 z 25 Wypiek różnych form pieczywa rzemieślniczego	Jarosław Semkiv	19-06-2026	10:30	11:15	00:45
18 z 25 Kontrola procesu wypieku	Jarosław Semkiv	19-06-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 25 Przerwa	Jarosław Semkiv	19-06-2026	12:00	12:15	00:15
20 z 25 Ocena jakości wypieków (skórka, miękisz, smak, struktura)	Jarosław Semkiv	19-06-2026	12:15	14:15	02:00
21 z 25 Omówienie wypieków, analiza błędów, korekta technik	Jarosław Semkiv	19-06-2026	14:15	15:30	01:15
22 z 25 Walidacja – obserwacja w warunkach symulowanych (praktyka)	-	19-06-2026	15:30	16:15	00:45
23 z 25 Walidacja – wywiad swobodny (wiedza i kompetencje)	-	19-06-2026	16:15	17:00	00:45
24 z 25 Podsumowanie szkolenia, omówienie efektów uczenia się	-	19-06-2026	17:00	17:45	00:45
25 z 25 Wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia	Jarosław Semkiv	19-06-2026	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 26 art. 43 ust. 1 pkt 27, art. 43 ust. 1 pkt 28 i art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

116,67 PLN

Koszt osobogodziny netto

116,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jarosław Semkiv

Absolwent szkoły gastronomicznej, od młodości wiedział, że swoją przyszłość chce wiązać z kulinariami. Przeprowadził się do Polski, by móc rozwijać zainteresowania kulinarne. Pracował w najlepszych warszawskich restauracjach. Przez całą drogę zawodową, konsekwentnie realizował swoje założenia, zdobywał nowe umiejętności uczestnicząc w szkoleniach i odbywając staże. Był szefem piekarni KAISER Patisserie. Trener w Akademii Kucharskiej od 2023 roku (ciasto francuskie, drożdżowe, chleby, bagietki, bajgle) ok 10 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie). Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży piekarniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA**
- **FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

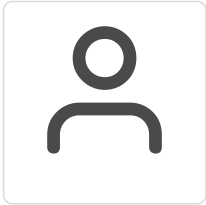
Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227
41-922 Radzionków
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601