



Szkolenie gastronomiczne: POWRÓT DO TRADYCJI: CHLEB, SER I SŁODKIE RZEMIOSŁO

Numer usługi 2026/04/16/213484/3492332

4 500,00 PLN brutto
4 500,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

MLK TEAM SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

9 ocen

📍 Podmokle Małe

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 30:00 h

📅 25.04.2026 do 09.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Osoby pracujące w gastronomii, właściciele agroturystyk, kucharze, cukiernicy oraz hobbyści planujący otwarcie działalności rzemieślniczej.

Osoby, które chcą nauczyć się tradycyjnych metod wypieku chleba na zakwasie, wyrobu domowych serów oraz rzemieślniczych słodkości na własny użytek.

Właściciele i pracownicy mikro-piekarni oraz cukierni – profesjonaliści dążący do wdrożenia autentycznych, naturalnych receptur bez polepszaczy w swoich lokalach.

Osoby z branży gastronomicznej chcące rozszerzyć kartę dań o własne wyroby rzemieślnicze (np. pieczywo restauracyjne, sery zagrodowe lub dekoracje ciast).

Osoby planujące otwarcie działalności rzemieślniczej – przyszłych przedsiębiorców szukających wiedzy technologicznej i ekonomicznej dotyczącej produkcji opartej na tradycji.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

24-04-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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 nabycie przez uczestników praktycznych umiejętności z zakresu tradycyjnego przetwórstwa żywności: wypieku chleba na zakwasie, domowego serowarstwa oraz rzemieślniczego zdobienia ciast. Uczestnik nauczy się zarządzać procesami fermentacji, dobrać surowce lokalne oraz stosować techniki dekoratorskie, co pozwoli na wdrożenie produktów tradycyjnych do oferty gastronomicznej lub sprzedażowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik przygotowuje ciasto poprzez prawidłowe wyrabianie z wykorzystaniem odpowiedniej technik	Uczestnik dobiera składniki i ich proporcje do rodzaju ciasta,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik stosuje właściwą kolejność dodawania składników	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik kontroluje czas i intensywność wyrabiania,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik wykonuje składanie ciasta zgodnie z wymaganiami technologicznymi	Uczestnik ocenia stopień wyrobienia ciasta (elastyczność, struktura),	Wywiad swobodny
	Uczestnik rozróżnia techniki składania (np. stretch & fold)	Wywiad swobodny
	Uczestnik dobiera technikę składania do rodzaju ciasta	Wywiad swobodny
	Uczestnik zachowuje strukturę i napowietrzenie ciasta,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik potrafi naciąć oraz wypiekać pieczywo rzemieślnicze	Uczestnik prawidłowo nacina pieczywo przed wypiekiem,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik dobiera parametry wypieku do rodzaju pieczywa	Wywiad swobodny
	Uczestnik ocenia gotowość wypiekową i stopień wypieczenia pieczywa,	Wywiad swobodny
	Uczestnik ocenia jakość gotowego wyrobu na podstawie cech zewnętrznych i wewnętrznych	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje mleko do produkcji serów poprzez pasteryzację, zaprawianie i koagulację. Uczestnik wytwarza sery podpuszczkowe z wykorzystaniem gęstwy serowej	Uczestnik rozróżnia procesy: pasteryzacja, zaprawianie, koagulacja,	Wywiad swobodny
	Uczestnik dobiera odpowiednie parametry pasteryzacji (temperatura, czas),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik przygotowuje mleko do produkcji sera	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik dobiera i stosuje: podpuszczkę, kultury bakterii, chlorek wapnia,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik prawidłowo przeprowadza proces koagulacji mleka	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik rozpoznaje moment powstania skrzepu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik rozpoznaje i omawia rodzaje gęstwy serowej	Wywiad swobodny
	Uczestnik prawidłowo kroi skrzep i oddziela serwatkę,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik prowadzi proces osuszania gęstwy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik formuje sery w odpowiednich formach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik kontroluje proces odcieku serwatki	Obserwacja w warunkach rzeczywistych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik przygotowuje ser typu włoskiego jak ricotta na bazie serwatki</p> <p>Uczestnik soli, dojrzewa i przygotowuje sery do przechowywania</p>	Uczestnik przygotowuje serwatkę do podgrzewania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik oddziela skrzep ricotty	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik rozróżnia metody solenia (na sucho)	Wywiad swobodny
	Uczestnik prawidłowo wykonuje proces solenia	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik kontroluje proces dojrzewania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik dobiera sposób pakowania i przechowywania	Wywiad swobodny
<p>Uczestnik przygotowuje i wypieka ciasto stanowiące bazę do tortu w stylu Lambeth</p>	Uczestnik dobiera składniki i proporcje do rodzaju ciasta	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik stosuje właściwą kolejność łączenia składników	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik kontroluje proces pieczenia,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik uzyskuje równy, stabilny blat tortowy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<p>Uczestnik przygotowuje i przeprowadza obróbkę termiczną ciasta na donaty</p>	Uczestnik przygotowuje i wyrabia ciasto	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik formuje donaty o jednolitym kształcie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik kontroluje proces wypieku	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik uzyskuje produkt o właściwej strukturze (puszysty, lekki)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<p>Uczestnik przygotowuje i wypieka finansjery.</p>	Uczestnik dobiera składniki zgodnie z recepturą, przygotowuje ciasto o odpowiedniej konsystencji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik kontroluje proces pieczenia,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik uzyskuje charakterystyczną strukturę (wilgotne wnętrze, lekko chrupiąca skórka)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie kremu	Uczestnik przygotowuje krem zgodnie z recepturą	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik przygotowuje masę cukrową do pracy oraz wykonuje proste dekoracje	Uczestnik dobiera odpowiednią konsystencję masy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik stosuje techniki wałkowania i wycinania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik wykonuje proste dekoracje	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik przygotowuje papier waflowy do wykonania dekoracji	Uczestnik prawidłowo wycina elementy z papieru waflowego
Uczestnik przygotowuje papier do formowania (np. nawilżanie, modelowanie)		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik wykonuje proste dekoracje z papieru waflowego i aplikuje je na wyrobie cukierniczym.	Uczestnik zachowuje ostrożność, aby nie uszkodzić materiału.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik wykonuje proste dekoracje (np. kwiaty, listki, toppers),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik przygotowuje tort do tynkowania.	Uczestnik prawidłowo przykleja dekoracje do wyrobu,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik prawidłowo przekłada i stabilizuje tort,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik wyrównuje powierzchnię (np. przycinanie blatów)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik przygotowuje powierzchnię do tynkowania właściwego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykonuje tynkowanie tortu z zastosowaniem podstawowych technik cukierniczych.	Uczestnik obiera odpowiednie narzędzia (szpatuły, skrobki)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik nakłada tynk równomiernie na powierzchnię tortu,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik stosuje techniki wygładzania boków i góry tortu,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik uzyskuje równą, stabilną powierzchnię	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik kontroluje grubość warstwy tynku	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje podstawowe techniki wykończenia tynku tortu.	Uczestnik stosuje proste efekty dekoracyjne (np. struktury, fale),	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik dobiera styl wykończenia do rodzaju tortu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje techniki dekoracyjne w stylu Lambeth.	Uczestnik rozróżnia elementy stylu Lambeth (ornamenty, bordery, warstwowość),	Wywiad swobodny
	Uczestnik wykonuje dekoracje przy użyciu techniki szprycowania,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik dobiera odpowiednie końcówki cukiernicze (tylki)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik zachowuje charakterystyczną estetykę stylu Lambeth	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych z zastosowaniem podstawowych technik.	Uczestnik wykonuje dekoracje na donatach i finansjerach,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik dobiera odpowiednie narzędzia (tylki cukiernicze, rękawy, szpatuły)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik Zachowuje estetykę i proporcje dekoracji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

Program

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA:

Moduł I: Cukiernictwo (10 godzin dydaktycznych): Techniki dekoracji cukierniczej: papier, masa cukrowa i krem. Odpiek torcika typu lambeth, donatów oraz finansjery.

Moduł II: Serowarstwo (10 godzin dydaktycznych): Obróbka mleka, sera podpuszczkowego oraz sera typu włoskiego, praca z podpuszczką, cięcie skrzepu, formowanie serów, solankowanie.

Moduł III: Piekarnictwo (10 godzin dydaktycznych): Biologia zakwasu, składanie ciasta, formowanie bochenków, artystyczne nacinanie i wypiek.

OPIS CZĘŚCI PRAKTYCZNEJ :

Szkolenie ma charakter warsztatowy.

Każdy uczestnik samodzielnie wykonuje cykl produkcyjny: od przygotowania zakwasu/zaszczepienia mleka, przez obróbkę mechaniczną, po finalne wykończenie dekorowanie produktu.

1 h dydaktyczna = 45 min.

Przerwy nie są wliczane w czas UR.

Warunki zaliczenia:

- wykonanie wszystkich zadań:
- uzyskanie minimum **80% pozytywnie ocenionych kryteriów**,
- obowiązkowe spełnienie kryteriów:
 - bezpieczeństwo i higiena pracy,
 - poprawność procesu technologicznego,
 - uzyskanie produktu końcowego nadającego się do spożycia.
 - brak błędów krytycznych

Za poprawne uznaje się wykonanie, gdy uczestnik:

- prawidłowo wykonuje procesy technologiczne,
- dobiera właściwe parametry (temperatura, czas),
- uzyskuje produkt o prawidłowej strukturze i jakości,
- zachowuje zasady higieny i bezpieczeństwa,
- organizuje stanowisko pracy.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 28

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Wprowadzenie do cukiernictwa	Ewa Wajs	25-04-2026	09:00	09:15	00:15
2 z 28 Odpiek ciasta do torcika w stylu lambeth, ciasta na donaty, odpiek finansjery	Ewa Wajs	25-04-2026	09:15	11:15	02:00
3 z 28 Przygotowanie kremów i nadzień	Ewa Wajs	25-04-2026	11:15	12:00	00:45
4 z 28 Przerwa	Ewa Wajs	25-04-2026	12:00	12:15	00:15
5 z 28 Przekładanie i składania tortu	Ewa Wajs	25-04-2026	12:15	13:00	00:45
6 z 28 Omówienie technik i przygotowanie dekoracji z masy cukrowej	Ewa Wajs	25-04-2026	13:00	13:45	00:45
7 z 28 Podstawy pracy z papierem waflowym, przygotowania prostych dekoracji	Ewa Wajs	25-04-2026	13:45	14:30	00:45
8 z 28 Przygotowanie tynku i techniki tynkowania	Ewa Wajs	25-04-2026	14:30	15:15	00:45
9 z 28 Dekoracja tortu, finansjery, donatów, techniki dekarcji w stylu lambeth	Ewa Wajs	25-04-2026	15:15	16:15	01:00
10 z 28 Walidacja	-	25-04-2026	16:15	16:45	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 28 WPROWADZENIE do serowarstwa	Aleksandra Kamińska	26-04-2026	09:00	09:45	00:45
12 z 28 Obróbka mleka	Aleksandra Kamińska	26-04-2026	09:45	10:30	00:45
13 z 28 Praca z podpuszczką	Aleksandra Kamińska	26-04-2026	10:30	11:15	00:45
14 z 28 Produkcja sera podpuszczkowego	Aleksandra Kamińska	26-04-2026	11:15	12:00	00:45
15 z 28 Przerwa	Aleksandra Kamińska	26-04-2026	12:00	12:15	00:15
16 z 28 Produkcja sera typu włoskiego	Aleksandra Kamińska	26-04-2026	12:15	13:45	01:30
17 z 28 Formowanie serów	Aleksandra Kamińska	26-04-2026	13:45	14:30	00:45
18 z 28 Solankowanie	Aleksandra Kamińska	26-04-2026	14:30	15:15	00:45
19 z 28 Solankowanie i omówienie dojrzewania	Aleksandra Kamińska	26-04-2026	15:15	16:00	00:45
20 z 28 Walidacja	-	26-04-2026	16:00	16:45	00:45
21 z 28 Biologia zakwasu	Tomasz Hulalka	09-05-2026	09:00	09:45	00:45
22 z 28 Wyrabianie i składanie ciasta	Tomasz Hulalka	09-05-2026	09:45	11:00	01:15
23 z 28 Historia piekarnictwa	Kazimierz Kucz	09-05-2026	11:00	13:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 28 Formowanie bochenków i nacinanie artystyczne	Tomasz Hulalka	09-05-2026	13:00	13:45	00:45
25 z 28 Przerwa	Tomasz Hulalka	09-05-2026	13:45	14:00	00:15
26 z 28 Wypiek	Tomasz Hulalka	09-05-2026	14:00	15:30	01:30
27 z 28 Podusmowanie i analiza błędów	Tomasz Hulalka	09-05-2026	15:30	16:00	00:30
28 z 28 Walidacja	-	09-05-2026	16:00	16:45	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 4



1 z 4

Aleksandra Kamińska

Producent wyrobów mleczarskich wytwarzanych tradycyjnymi metodami, bez sztucznych dodatków i konserwantów, gdzie każdy etap produkcji kontrolowany jest z najwyższą starannością. Gospodarstwo, gdzie wytwarzany jest surowiec na masło, śmietanę i sery prowadzone jest z poszanowaniem środowiska i dbałością o jakość. Trener prowadzący usługę posiada minimum 5 letnie doświadczenie zawodowe i trenerskie w obszarze w obszarze tematycznym szkolenia w ciągu

ostatnich 5 lat.

W ciągu ostatnich lat przeprowadziła 24 godziny szkoleń, szkoląc blisko 30 osób.



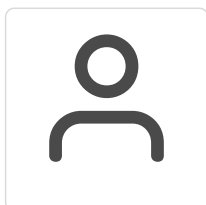
2 z 4

Ewa Wajs

Ewa Wajs – właścicielka autorskiej pracowni cukierniczej Mielone Migdały w Wolsztynie, specjalizującej się w tworzeniu tortów artystycznych, makaroników oraz kompleksowych słodkich stołów. Jej pracownia opiera się na pracy z wysokiej jakości, naturalnymi składnikami oraz tworzeniu dekoracji na żywo, co stanowi wyróżnik jej działalności.

Specjalizuje się w nowoczesnych technikach dekoracji tortów, pracy z kremem, tworzeniu figurek z masy cukrowej oraz przygotowywaniu elementów dekoracyjnych. W swojej pracy stawia na estetykę, minimalizm oraz wysoki poziom wykonania, łącząc precyzję techniczną z indywidualnym stylem. Finalistka konkursu branżowego „Słodkie Oskary Akademii Tortu” w kategorii Osobowość Roku (2020), ceniona za profesjonalizm, kreatywność oraz umiejętność przekazywania wiedzy w przystępny sposób.

Trener prowadzący usługę posiada minimum 5 letnie doświadczenie zawodowe i trenerskie w obszarze w obszarze tematycznym szkolenia w ciągu ostatnich 5 lat. W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadziła ponad 50 szkoleń, szkoląc ponad 200 osób.



3 z 4

Kazimierz Kucz

Posiada praktyczną wiedzę zawodową. Specjalizuje się w technologii wypieku pieczywa i wyrobów piekarniczych, zna procesy fermentacji, dobór surowców. Trener prowadzący usługę posiada minimum 5 letnie doświadczenie zawodowe i trenerskie w obszarze w obszarze tematycznym szkolenia w ciągu ostatnich 5 lat. W ciągu ostatnich 5 lat przeszkolił blisko 30 osób.



4 z 4

Tomasz Hulalka

Trener z ponad 20 letnim stażem piekarniczym i cukierniczym. Specjalizuje się w produkcji chleb żytniego na zakwasie oraz artystycznym nacinaniu wypieków. Trener prowadzący usługę posiada minimum 5 letnie doświadczenie zawodowe i trenerskie w ostatnich 5 latach, szkoląc ponad 40 osób.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Materiały do notowania dla kursantów.
3. Fartuszki gastronomiczne.
4. Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Dla osób korzystających z dofinansowania wymagana jest minimalna frekwencja na poziomie 80% zajęć, potwierdzone listą obecności.

Przerwy nie są wliczane w czas UR.

Informacje dodatkowe

Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).

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,

Adres

Podmokle Małe 30/-
66-110 Podmokle Małe
woj. lubuskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Wyposażona pracownia gastronomiczna, piec chlebowy, formy serowarskie, akcesoria cukiernicze.

Kontakt



ANNA CEBULSKA

E-mail a.cebulska@mlkteam.pl

Telefon (+48) 724 836 456