



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna  
★★★★★ 4,9 / 5  
195 ocen

## Szkolenie piekarnicze - "PIECZYWO"

Numer usługi 2026/04/29/27524/3523762

📍 Lublin  
🏠 Usługa szkoleniowa  
📄 stacjonarna  
🕒 22:00 h  
📅 07.09.2026 do 08.09.2026

3 075,00 PLN brutto  
2 500,00 PLN netto  
139,77 PLN brutto/h  
113,64 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie.</p> <p>Zapraszamy początkujących piekarzy, pasjonatów piekarnictwa oraz wszystkich, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę oraz nabyć umiejętności pod okiem <b>Mistrza</b> Piekarnictwa Wiesława Kuci.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	05-09-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	22
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego wypieku różnego rodzaju pieczywa, doboru surowców i parametrów do produkcji w zakładzie pracy.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<b>WIEDZA:</b> Uczestnik definiuje poszczególne rodzaje pieczywa.	Uczestnik omawia i stosuje tradycyjne receptury	Obserwacja w warunkach symulowanych
<b>UMIEJETNOŚCI:</b> Przygotowuje i wypieka różnorodne wyroby piekarnicze	przygotowuje dodatki do wypieków	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera zakres temperatury do rodzaju wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych
	<b>KOMPETENCJE SPOLECZNE:</b> ustala cele i priorytety w działaniu	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.

## 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 rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

Na szkoleniu uczestnicy poznają techniki wytwarzania i wypieką:

- croissant klasyczny
- bajgle
- obwarzanki
- chleb razowy
- pain de campagne
- bagietki pszenne

- ciabatta
- bułki wieloziarniste
- chleb z Vermont

Podczas warsztatów, kursanci będą mogli zapoznać się z różnymi technologiami produkcji ciast **pszennych, żytnich** oraz **mieszanych**.

Poznacie również technologię produkcji półproduktów takich jak **biga, poolish, kwas żytni** oraz **kwas pszenny**. Omówiony zostanie także harmonogram i zasady ich prowadzenia.

Ponad to, dogłębnie omówimy *technologię wytwarzania* oraz *konserwowania*, czy też przedłużania żywotności wyżej wymienionych **zaczynów drożdżowych** oraz **kwasów**.

Przejdziemy przez naukę obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.

Na warsztatach w akademii poznasz tajniki fermentacji ciasta oraz jego kształtowanie z naciskiem na **rzemieślnicze** oraz **ekonomiczne** podejście do produkcji. Dowiesz się jak uzyskać dużą porowatość oraz ciekłą skórkę w produktach gotowych

Ponad to zapoznamy was z technologią fermentacji chłodnych (kontrolowanych) oraz przygotowaniem do wypieków oraz technologią wypieku. Jak temperatura oraz wilgotność wpływa na gotowy wyrób.

Usługa realizowana w formule godzin dydaktycznych 45 min. przerwy są realizowane na prośbę uczestników, maksymalnie 15 min. Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi. Usługa jest wydłużana o czas przerw.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>1 z 13</span> Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	07-09-2026	08:00	08:30	00:30
<span>2 z 13</span> Omówienie planu szkolenia, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji piekarskiej.	Wiesław Kucia	07-09-2026	08:30	09:00	00:30
<span>3 z 13</span> Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	07-09-2026	09:00	09:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 13 Omówienie technologii i produkcji półproduktów takich jak biga ,poolish, kwas żytni oraz kwas pszenny.	Wiesław Kucia	07-09-2026	09:30	10:15	00:45
5 z 13 Przygotowanie ciast do wypieku chlebów	Wiesław Kucia	07-09-2026	10:15	12:30	02:15
6 z 13 Formowanie chlebów	Wiesław Kucia	07-09-2026	12:30	14:00	01:30
7 z 13 Technologia wytwarzania oraz konserwowania, czy też przedłużania żywotności zaczynów drożdżowych oraz kwasów	Wiesław Kucia	07-09-2026	14:00	16:15	02:15
8 z 13 Przywitanie uczestników, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Wiesław Kucia	08-09-2026	08:00	08:30	00:30
9 z 13 Nauka obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.	Wiesław Kucia	08-09-2026	08:30	10:00	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 13</b> Formowanie kolejnych wyrobów bułek, ciabat, obwarzanków, bajgli	Wiesław Kucia	08-09-2026	10:00	12:00	02:00
<b>11 z 13</b> Wypieki dalsze	Wiesław Kucia	08-09-2026	12:00	15:30	03:30
<b>12 z 13</b> Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, przygotowanie wystawy wypieków , pytania.	Wiesław Kucia	08-09-2026	15:30	16:00	00:30
<b>13 z 13</b> Walidacja szkolenia	-	08-09-2026	16:00	16:15	00:15

## Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	139,77 PLN
Koszt osobogodziny netto	113,64 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Wiesław Kucia

Od 2008 r. technolog i przedstawiciel firmy Modecor (dekoracje cukiernicze)

Od 2008 r. właściciel Szkoły Artystycznej, w której prowadzi szkolenia piekarskie i cukiernicze.

studia wyższe - Technolog Żywności i Żywienia Człowieka

dplom Mistrza Piekarstwa

studium pedagogiczne

Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą. Ostatnie 17

lat aktywnie działa w branży piekarniczej i cukierniczej.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej i piekarskiej
3. Materiały do notowania dla uczestników : notatnik i długopis.

## Warunki uczestnictwa

- Warunkiem nabycia kompetencji przez uczestnika szkolenia jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min 80% procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.
- Szkolenie odbywa się w małej grupie max.12 osobowej.
- Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15- 11h w godzinach dydaktycznych.
- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
- Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.

## Informacje dodatkowe

- 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,

ZAWARTO UMOWĘ Z WUP KRAKÓW NA ROZLICZANIE USŁUG Z WYKORZYSTANIEM ELEKTRONICZNYCH BONÓW SZKOLENIOWYCH W RAMACH PROJEKTU NOWY START W MAŁOPOLSCE Z EURES-em i Projektu Małopolski Pociąg do Kariery

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój.

SZKOLENIE ROZLICZANE JEST W RAMACH BONÓW w przypadku uczestników projektów Z małopolski, woj lubuskiego, łódzkiego, kujawsko-pomorskiego, w pozostałych przypadkach rozliczenie jest w formie pieniężnej.

# Adres

ul. Wojciechowska 3

20-704 Lublin

woj. lubelskie

Zapewniamy:

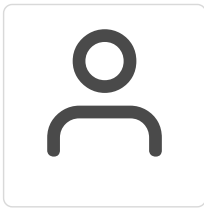
- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce do szkolenia
- Skrypt z recepturami
- Fartuch z logo szkoły
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdego wymagania.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**ANNA NOWAK**

**E-mail** [studio@kucia.com.pl](mailto:studio@kucia.com.pl)

**Telefon** (+48) 690 213 307