



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

Szkolenie piekarnicze - "PIECZYWO ARTYSTYCZNE"

Numer usługi 2026/04/29/27524/3523764

📍 Lublin
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 11:00 h
📅 16.10.2026 do 16.10.2026

1 845,00 PLN brutto
1 500,00 PLN netto
167,73 PLN brutto/h
136,36 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie w zakresie pieczywa artystycznego.</p> <p>Zapraszamy początkujących piekarzy, pasjonatów piekarnictwa oraz wszystkich, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę oraz nabyć umiejętności pod okiem Mistrza Piekarnictwa Wiesława Kuci.</p>
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	15-10-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
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

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego wypieku i dekoracji pieczywa artystycznego i eksponatu z ciasta martwego, 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
WIEDZA: definiuje poszczególne rodzaje pieczywa martwego oraz chleba do dekoracji	omawia i stosuje tradycyjne receptury	Obserwacja w warunkach symulowanych
UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje i wypieka chleby ozdobne oraz tworzy eksponat z ciasta martwego	przygotowuje dodatki do wypieków	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera zakres temperatury do rodzaju wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Jednodniowe szkolenie, na którym pod okiem niekwestionowanego Mistrza Piekarstwa Artystycznego - Wiesława Kuci poznasz tajniki i technologię produkcji ciasta martwego.

PIECZYWO ARTYSTYCZNE to nadal niszowa jednak rozwijająca się dziedzina rynku piekarniczego.

Artystyczne wyroby piekarskie z ciasta martwego pięknie zdobią przyjęcia okolicznościowe, ekspozycje targowe a nawet eksponaty artystyczne. Ich zwiększająca się różnorodność i bogactwo kształtów zachwyca nie tylko naszych rodaków ale również cudzoziemców, podczas międzynarodowych konkursów piekarskich.

Ponad to, w ostatnich latach wyraźnie widać na rynku rosnące zainteresowanie produktami rzemieślniczymi, wykonanymi pracą ludzkich rąk.

Pięknie ozdobione chleby okolicznościowe przygotowane na specjalne zamówienie na wystawne wesela lub przyjęcia, mogą kosztować nawet kilkaset złotych za sztukę.

Nie przegap okazji i przygotuj się na kolejny sezon komunijny, weselny a potem dożynkowy i zachwyć swoich klientów nową ofertą chlebów okolicznościowych i zdobnych.

Skrzypce oraz ozdoby na chlebach zostały wykonane z tzw. ciasta martwego. To ciasto nie zawiera drożdży, zakwasu czy proszku do pieczenia – nie rośnie i nie fermentuje, zachowuje swój kształt po wypieczeniu.

Piekarnictwo artystyczne to dziedzina mniej powszechna, ale jakże piękna i efektowna! Wypieki z ciasta martwego zawsze budzą ciekawość i przyciągają wzrok. A ponieważ są bardzo wytrzymałe, na stałe mogą tworzyć ekspozycję w piekarni i cieszyć oczy i piekarzy i klientów.

Pieczyno artystyczne to także chleby okolicznościowe - bogato zdobione kwiatami, listkami, wiankami i warkoczami z ciasta, na różne okazje - wesela, pierwsze komunie, a także corocznie hucznie obchodzone dożynki.

Ekspонат z ciasta martwego, czyli tzw. "artistic piece", jest pozycją obowiązkową na konkursach piekarskich, w których wielokrotnie brał udział nasz mistrz Wiesław.

Pieczyno specjalne, wyjątkowe, kraftowe na różne uroczystości, biesiady, prezenty i indywidualne życzenia klientów.

W Polsce istnieje niewiele miejsc oferujących szkolenia o tej tematyce i jedno wiemy na pewno **Nikt nie lepi z ciasta takich skrzypiec, jak nasz Mistrz Wiesław Kucia.**

Podczas jednodniowych warsztatów wykonamy 2 receptury na ciasto służące do stworzenia eksponatów artystycznych: jeden duży ekspонат z ciasta martwego oraz jeden chleb okolicznościowy.

Nauczysz się robić piękne kwiatki, listki i kompozycje dzięki, którym zaskoczysz swoich klientów ofertą specjalnych rzemieślniczych chlebów ozdobnych.

Jeżeli jest jakiś moment, który możemy uświetnić takim wyjątkowym produktem, zapraszamy do kontaktu i zakupu szkolenia z Mistrzem Świata w tej dyscyplinie.

PLAN SZKOLENIA:

- Technologia produkcji ciasta martwego.
- System pracy z ciastem martwym produkcją oraz jego przechowywanie.
- Metody wypieku oraz suszenia elementów z ciasta martwego.
- Dobór odpowiednich naturalnych barwników do kolorowania ciasta martwego.
- Od tworzenia projektu po wykonanie dekoracji ich obróbkę po wypiek i składanie całego projektu.
- Ekspонат w formie skrzypiec.
- Chleb okolicznościowy od wypieku po dekorację (praca z aerografem).
- Produkcja chleba, który posłuży do dekoracji projektu zależnego od tematyki.
- Wytwarzanie drobnych dekoracji z ciasta martwego.
- Wykańczanie eksponatów oraz ich ekspozycja.

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: 8

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>1 z 8 Wprowadzenie, przepisy BHP, RODO itd. Zapoznanie z projektem i planem szkolenia</p>	Wiesław Kucia	16-10-2026	08:00	08:15	00:15
<p>2 z 8 Technologia produkcji ciasta martwego. System pracy z ciastem martwym produkcją oraz jego przechowywanie</p>	Wiesław Kucia	16-10-2026	08:15	09:30	01:15
<p>3 z 8 Metody wypieku oraz suszenia elementów z ciasta martwego. Dobór odpowiednich naturalnych barwników do kolorowania ciasta martwego.</p>	Wiesław Kucia	16-10-2026	09:30	11:00	01:30
<p>4 z 8 Od tworzenia projektu po wykonanie dekoracji ich obróbkę po wypiek i składanie całego projektu. Ekspozycja w formie skrzypiec.</p>	Wiesław Kucia	16-10-2026	11:00	12:15	01:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 8 Chleb okolicznościowy od wypieku po dekorację (praca z aerografem). Produkcja chleba, który posłuży do dekoracji projektu zależnego od tematyki. Wytwarzanie drobnych dekoracji z ciasta martwego.	Wiesław Kucia	16-10-2026	12:15	14:00	01:45
6 z 8 Wykańczanie eksponatów oraz ich ekspozycja.	Wiesław Kucia	16-10-2026	14:00	15:30	01:30
7 z 8 Podsumowanie szkolenia, omówienie błędów i jak ich unikać. Ekspozycja eksponatów	Wiesław Kucia	16-10-2026	15:30	16:00	00:30
8 z 8 Walidacja szkolenia	-	16-10-2026	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	1 845,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	167,73 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

dyplom 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.

Informacje dodatkowe

- 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.10 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.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- 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

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

Telefon (+48) 690 213 307