



Wiesław Kucia  
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

195 ocen

## Szkolenie piekarskie CHLEBY – fermentacja, technologia

Numer usługi 2026/04/29/27524/3523773

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 31.08.2026 do 01.09.2026

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

139,77 PLN brutto/h

113,64 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie.

- piekarze i cukiernicy
- właściciele i pracownicy piekarni
- osoby planujące rozpoczęcie działalności piekarskiej
- pasjonaci pieczywa rzemieślniczego

Zapraszamy początkujących piekarzy, pasjonatów piekarnictwa oraz wszystkich, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę oraz nabyć umiejętności pod okiem **Mistrza** Piekarstwa Wiesława Kuci.

### Minimalna liczba uczestników

4

### Maksymalna liczba uczestników

12

### Data zakończenia rekrutacji

29-08-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

22

### 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 zdobycie wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie procesów fermentacji oraz technologii produkcji chleba rzemieślniczego, w tym pracy na zakwasach oraz poprawnego prowadzenia ciasta.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<b>WIEDZA:</b> Uczestnik: -zna procesy fermentacji (drożdżowej i zakwasowej) oraz ich wpływ na jakość pieczywa - Uczestnik zna surowce i ich rolę w produkcji chleba	omawia etapy fermentacji i wskazuje czynniki wpływające na proces (czas, temperatura, hydracja)	Debata swobodna
	rozdziela rodzaje mąk i opisuje ich zastosowanie	Wywiad swobodny
	przygotowuje dodatki do wypieku chlebów	Obserwacja w warunkach symulowanych
<b>UMIĘJETNOŚCI:</b> Przygotowuje i wypieka różnorodne rodzaje chlebów; Uczestnik przygotowuje i prowadzi zakwas; Uczestnik analizuje błędy technologiczne	dobiera zakres temperatury do rodzaju wypieku danego chleba	Obserwacja w warunkach symulowanych
	samodzielnie wykonuje zakwas i utrzymuje jego aktywność	Obserwacja w warunkach symulowanych
	identyfikuje błędy i proponuje rozwiązania	Debata swobodna
<b>KOMPETENCJE SPOLECZNE:</b> ustala cele i priorytety w działaniu	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik dba o jakość i powtarzalność produktu	stosuje standardy pracy i kontroluje jakość wypieków	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

Szkolenie ma charakter intensywnych warsztatów praktycznych prowadzonych przez doświadczonego instruktora. Uczestnicy pracują na profesjonalnym sprzęcie piekarskim.

Na szkoleniu uczestnicy poznają techniki wytwarzania i wypieką:

1. chleb z **Vermont**
2. chleb **orkiszowy**
3. chleb **żytni razowy**
4. chleb pszenny wypiekany **w formie**
5. chleb **smażony**
6. chleb **żytni pyłkowy**
7. chleb **włoski**
8. chleb **graham**

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

Poznacie również technologię produkcji półproduktów takich jak **biga, polish, 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 ciekawą 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.

PROGRAM szkolenia:

### CZĘŚĆ TEORETYCZNA

1.

Wprowadzenie organizacyjne do szkolenia

Omówienie planu szkolenia i jego celów

Przywitanie uczestników

Zapoznanie z zasadami BHP, RODO oraz zasadami pracy w pracowni produkcyjnej

2.

Surowce, receptury i zaplecze technologiczne

Analiza receptur stosowanych w produkcji chlebów

Charakterystyka surowców piekarskich

Omówienie sprzętu i narzędzi wykorzystywanych w procesie produkcji

3.

Technologie fermentacyjne w piekarstwie

Technologia produkcji półproduktów: biga, poolish

Charakterystyka i prowadzenie kwasu żytniego oraz pszennego

Wpływ fermentacji na jakość wyrobu gotowego

4.

Zarządzanie fermentacją i zacierami

Technologie wytwarzania zacierów drożdżowych i kwasów

Metody konserwowania oraz przedłużania żywotności zacierów

Najczęstsze błędy technologiczne i sposoby ich eliminacji

5.

Kontrola parametrów technologicznych

Zasady obliczania temperatury dolewki wody

Wpływ temperatury ciasta na przebieg fermentacji i jakość chleba

6.

Analiza procesu produkcyjnego

Omówienie technologii produkcji chlebów

Analiza wad wypieków i ich przyczyn

Dyskusja technologiczna i pytania uczestników

## **CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

1.

Przygotowanie ciast chlebowych

Sporządzanie ciast na bazie różnych technologii fermentacyjnych

Dobór proporcji surowców i parametrów procesu

2.

Formowanie chlebów

Nauka technik formowania różnych rodzajów chlebów

Przygotowanie ciast do wypieku

3.

Wypiek i wykończenie wyrobów

Prowadzenie procesu wypieku

Dekorowanie i wykańczanie chlebów

Ocena wizualna i jakościowa wyrobów gotowych

## **PODSUMOWANIE I WALIDACJA**

1.

Podsumowanie szkolenia

Omówienie efektów pracy praktycznej

Analiza jakości wypieków

Odpowiedzi na pytania technologiczne uczestników

2.

Walidacja szkolenia

Sprawdzenie osiągnięcia założonych efektów szkolenia

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. Czas usługi zostanie wydłużony o czas zrealizowanych przerw..

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 12</b> Omówienie planu szkolenia, przywitanie, zapoznanie z zasadami BHP, Rodo itd.	Wiesław Kucia	31-08-2026	08:00	08:30	00:30
<b>2 z 12</b> Analiza receptur, surowców, sprzętu i narzędzi do produkcji chlebów	Wiesław Kucia	31-08-2026	08:30	09:00	00:30
<b>3 z 12</b> Omówienie technologii produkcji półproduktów takich jak biga ,poolish, kwas żytni oraz kwas pszenny. Przygotowanie ciast do wypieku chlebów	Wiesław Kucia	31-08-2026	09:00	11:00	02:00
<b>4 z 12</b> Przygotowanie ciast do produkcji chlebów	Wiesław Kucia	31-08-2026	11:00	13:00	02:00
<b>5 z 12</b> Formowanie chlebów	Wiesław Kucia	31-08-2026	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>6 z 12</b> Technologia wytwarzania oraz konserwowania, czy też przedłużania żywotności zaczynów drożdżowych oraz kwasów	Wiesław Kucia	31-08-2026	15:00	16:15	01:15
<b>7 z 12</b> Podsumowanie dnia poprzedniego, omówienie technologii produkcji chlebów, pytania.	Wiesław Kucia	01-09-2026	08:00	09:00	01:00
<b>8 z 12</b> Nauka obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.	Wiesław Kucia	01-09-2026	09:00	10:00	01:00
<b>9 z 12</b> Formowanie kolejnych rodzajów chlebów i przygotowanie do wypieku.	Wiesław Kucia	01-09-2026	10:00	12:00	02:00
<b>10 z 12</b> Wypiek i dekoracja przygotowanych chlebów	Wiesław Kucia	01-09-2026	12:00	15:00	03:00
<b>11 z 12</b> Podsumowanie szkolenia, omówienie wad wypieków, pytania technologiczne.	Wiesław Kucia	01-09-2026	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 12 Walidacja szkolenia	-	01-09-2026	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 Żywnienia Człowieka  
dyplom Mistrza Piekarstwa  
studium pedagogiczne  
Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży piekarniczej i cukierniczej. Na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

## Informacje dodatkowe

- Warunkiem ukończenia szkolenia jest udział minimum w 80% czasu trwania usługi, obecność potwierdza się własnoręcznym podpisem na liście obecności, prowadzonym przez firmę szkoleniową.
- 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-a 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 Skrypt z recepturami Obiad, kawę,napoje Fartuch z logo szkoły na własność Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia Nasze studio wyposażone jestw 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 każdych wymagań.

## 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