



Z pieca i Zakwasu – Chleb, Bagietka, Chałka - Szkolenie

Numer usługi 2026/05/04/184311/3535068

1 476,00 PLN brutto

1 200,00 PLN netto

123,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

SMI MARTA RIETZ

★★★★★ 4,9 / 5

131 ocen

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 12:00 h

📅 24.08.2026 do 24.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	• Osoby początkujące oraz średniozaawansowane w branży cukierniczej • Osoby planujące rozpoczęcie działalności cukierniczej • Pracownicy cukierni, kawiarni, gastronomii • Pasjonaci wypieków chcący nabyć profesjonalne umiejętności • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem” • Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery • Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	23-08-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa rozwojowa przygotowuje uczestników do samodzielnego i świadomego wytwarzania rzemieślniczego pieczywa na zakwasie oraz wybranych wyrobów drożdżowych z wykorzystaniem profesjonalnych technik piekarskich stosowanych w nowoczesnym piekarstwie i gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: Charakteryzuje rodzaje pieczywa na zakwasie i ciast drożdżowych	Rozróżnia chleb koszykowy, foremkowy, żytni/skandynawski, bagietkę oraz shokupan/brioche	Wywiad swobodny
	Wskazuje różnice w hydracji, strukturze miękkiszu i sposobie prowadzenia fermentacji	Wywiad swobodny
	Omawia wpływ dodatków na strukturę chleba.	Wywiad swobodny
Umiejętności: Potrafi przygotować rodzaje ciast piekarskich - Chleb, Bagietka, Chałka	Prawidłowo dobiera proporcje składników	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia stopień wyrośnięcia	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Prawidłowo dobiera technikę składania	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kompetencje społeczne: Wykazuje odpowiedzialność za jakość produktu	Dokonuje samooceny wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

Program

Usługa rozwojowa przygotowuje uczestników do samodzielnego i świadomego wytwarzania rzemieślniczego pieczywa na zakwasie oraz wybranych wyrobów drożdżowych z wykorzystaniem profesjonalnych technik piekarskich stosowanych w nowoczesnym piekarstwie i gastronomii.

Produkty wykonane podczas szkolenia

1. Chleb klasyk na zakwasie

- a. Chleb koszykowy
- b. Chleb foremkowy
- c. Chleb żytni/skandynawski

2. Chleb klasy na zakwasie z dodatkami

3. Bagietka

4. Shokupan /Brioche

5. Przygotowanie masel smakowych

Zakres praktyczny

1. Przygotowania ciasta wysokohydracyjnego

2. Technika wałkowania i wydłużania

3. Nacinanie pod kątem piekarskim

4. Wypiek z parą

5. Technika tangzhong

6. Emulsja tłuszczu w cieście

7. Wyrabianie wysokotłuszczowych ciast drożdżowych

Walidacja efektów

Techniki i metody wykorzystywane podczas szkolenia:

- Autoliza i hydratacja mąki
- Składanie ciasta
- Prowadzenie zakwasu (dokarmianie, aktywność, pH)
- Fermentacja wstępna i końcowa
- Scoring (nacinanie pieczywa)
- Kontrola Pary w piecu
- Technika zaplatania i formowania

Po zrealizowanym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat o ukończeniu usługi.

Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. za godzinę usługi szkoleniowej rozumie się 45 minut

Szkolenie zawiera 3h teorii i 9h praktyki w tym walidacja 30 min w formule obserwacji w warunkach symulowanych

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności

Walidacja i przerwy wlicza się w czas trwania usługi

Walidacja zgodnie z Tabelą "Efekty uczenia się oraz kryteria ich osiągnięcia I metody walidacji

Z przyczyn niezależnych od Wykonawcy (np. pogodowych lub losowych) harmonogram szkolenia może zostać nieznacznie zmieniony. Wszystkie informacje dostępne w jednostce szkolącej zostaną przekazane Operatorowi

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcje Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Uczestnikom/-czkom projektu, kosztów dojazdu i zakwaterowania

po zakończonym szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat/zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 6

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Fundamenty zakwasu, autoliza i ciasta wysokohydratacyjne	Beata Wysocka	24-08-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 6 Ciasta bogate, metoda Tangzhong i maślane wypieki	Beata Wysocka	24-08-2026	11:00	13:00	02:00
3 z 6 Przerwa	Beata Wysocka	24-08-2026	13:00	13:15	00:15
4 z 6 Fermentacja, formowanie, wałkowanie i scoring	Beata Wysocka	24-08-2026	13:15	15:00	01:45
5 z 6 Wypiek, kontrola pary i walidacja efektów	Beata Wysocka	24-08-2026	15:00	17:30	02:30
6 z 6 Walidacja-wywiad swobodny, obserwacja w warunkach symulowanych	-	24-08-2026	17:30	18:00	00:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeżeli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 476,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	123,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Beata Wysocka

Specjalistka w zakresie pieczywa rzemieślniczego i naturalnej fermentacji. Uczy, jak rozumieć ciasto i świadomie prowadzić proces – niezależnie czy to bagietka na długiej fermentacji, puszysty shokupan czy klasyczna chałka.

Obecnie kierowniczka piekarni w Must Bake, gdzie odpowiada za jakość produkcji, rozwój receptur oraz organizację pracy zespołu.

Swoje doświadczenie budowała m.in. w restauracji Monka, współtworząc koncept oparty na rzemieślniczym pieczywie, długiej fermentacji i świadomym podejściu do surowca.

Jej warsztaty to połączenie praktyki, wiedzy technologicznej oraz realnego doświadczenia produkcyjnego wyniesionego z codziennej pracy w piekarni. Prowadzący posiada doświadczenie zawodowe zgodne z zakresem szkolenia, zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia usługi rozwojowej

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt szkoleniowy

Informacje dodatkowe

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.

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Uczestnik aby zaliczyć szkolenie musi potwierdzić obecność na na 80%-100%- (w zależności od wymogów operatora) czasu trwania szkolenia, własnoręcznym podpisem na liście obecności

Adres

ul. Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego 18/20/26
80-524 Gdańsk
woj. pomorskie

Kontakt



MARTA RIETZ

E-mail biuro@martarietz.pl

Telefon (+48) 508 194 487