



## Kurs Przygotowanie i wypiekanie pizzy z kwalifikacją.

Numer usługi 2026/05/22/12226/3579976

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

148,94 PLN brutto/h

148,94 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Best Lingua Monika  
Mazur

★★★★★ 4,9 / 5

565 ocen

📍 Jasło

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 47:00 h

📅 07.09.2026 do 15.09.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

Kurs adresowany jest do:

- absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym;
- uczniów i absolwentów szkół zgodnie z nowym prawem oświatowym, np. absolwentów szkół ponadpodstawowych, liceów ogólnokształcących;
- studentów wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- osób posiadających kompetencje lecz nieposiadających potwierdzonych kwalifikacji,
- osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- osób prowadzących turystykę;
- wszystkich innych zainteresowanych tematyką szkolenia

**Minimalna liczba uczestników**

2

**Maksymalna liczba uczestników**

15

**Data zakończenia rekrutacji**

06-09-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Podstawa uzyskania wpisu do BUR**

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

# Cel

## Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku pizzermana w lokalu gastronomicznym.

Po zakończeniu szkolenia uczestnik w swojej pracy zajmuje się przygotowaniem dodatków oraz wypiekiem pizzy, posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu i procesu wypieku.

W pracy stosuje zasady BHP, HACCP i ochr. ppoż. Stosuje się do zasad etyki, dba o własny rozwój zawodowy.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy	- posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy	Test teoretyczny
	- omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy	Test teoretyczny
	- omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki	Test teoretyczny
	- charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast	Test teoretyczny
	- wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta	Test teoretyczny
	- określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki	Test teoretyczny
Rozpoznaje rodzaje serów	- posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy	Test teoretyczny
	- wymienia sery stosowane do produkcji pizzy	Test teoretyczny
	- określa różnice pomiędzy gatunkami serów	Test teoretyczny
	- określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów	Test teoretyczny
	- dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta	- omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta	Test teoretyczny
	- wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych	Test teoretyczny
	- wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta	Test teoretyczny
	- określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta	Test teoretyczny
Rozróżnia rodzaje pomidorów	- charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy	Test teoretyczny
	- wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy	Test teoretyczny
	- omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych	Test teoretyczny
Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy	- rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy	Test teoretyczny
	- przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalany drewnem	Test teoretyczny
	- omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym	Test teoretyczny
	- korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy	Obserwacja w warunkach symulowanych
- wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalany drewnem	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje stanowisko pracy	- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku	Test teoretyczny
	- kontroluje przydatność produktów do spożycia	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską)	Test teoretyczny
Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury	- przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod fermentacji (np. "zakwas", "podmłoda", "biga")	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje składniki i sosy bazowe	- przygotowuje bazowy sos pomidorowy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje)	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i wypieka pizzę	- układa składniki na cieście	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- wypieka pizzę	Obserwacja w warunkach symulowanych
	- prezentuje gotową pizzę	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym	- charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman	Test teoretyczny
	- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
Dba o własny rozwój zawodowy	- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Wywiad swobodny
	- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Wywiad swobodny

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowanie i wypiekanie pizzy
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	13830
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

## Program

### Cel usługi:

Kurs przygotowuje do samodzielnej pracy na stanowisku pizzermana w lokalu gastronomicznym. Po zakończeniu szkolenia uczestnik w swojej pracy zajmuje się przygotowaniem dodatków oraz wypiekiem pizzy, posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu i procesu wypieku. W pracy stosuje zasady

BHP, HACCP i ochr. ppoż. Stosuje się do zasad etyki, dba o własny rozwój zawodowy.

#### **Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:**

- zalecana maksymalna ilość osób na szkoleniu: 15 osób
- każdy z Uczestników posiada własne stanowisko warsztatowe
- wyposażenie stanowiska warsztatowego: stół, miski, garnki, surowce do wyrobu pizzy, w tym: różne rodzaje mąki, sera, przyprawy, dodatki, surowce do wyrobu sosów, różne rodzaje tłuszczów spożywczych
- wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe: piec elektryczny lub piec opalany drewnem, naczynia, akcesoria kuchenne, dzieże do wyrobu i rozrostu ciasta, podręczny magazyn na surowce, stół z blatem roboczym, talerze
- każdy Uczestnik jest wyposażony w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy)

Sala zapewnia odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwi przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. dostęp do bieżącej wody). W sali znajdują się stoły, na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Szkolenie trwa 47 godzin dydaktycznych (1 godz. dydaktyczna/szkoleniowa = 60 min). Liczba godzin praktycznych 38 godzin dydaktycznych, liczba godzin teoretycznych 6 godzin dydaktycznych, walidacja 3 godziny dydaktyczne. W trakcie realizacji kursu zostały zaplanowane przerwy, które są uwzględnione w harmonogramie, nie są wliczone w czas trwania usługi szkoleniowej. Walidacja i Certyfikacja jest wliczona w cenę i czas trwania usługi szkoleniowej.

Uczestnicy otrzymają zaświadczenie o ukończeniu szkolenia pod warunkiem uczestnictwa w usłudze na poziomie min. 80% oraz przystąpienia do walidacji.

Po zakończonym procesie kształcenia, uczestnicy przystąpią do egzaminu prowadzonego przez niezależny podmiot zewnętrzny, który przeprowadzi walidację, a w efekcie jeżeli uczestnik osiągnie minimalne progi zaliczenia, potwierdzi uzyskanie kwalifikacji stosowną certyfikacją.

Przebieg procesu walidacji i certyfikacji:

Weryfikacja efektów uczenia się składa się z części teoretycznej i praktycznej. Walidacja prowadzona jest metodą testu teoretycznego, obserwacji w warunkach symulowanych oraz wywiadu swobodnego. Walidator nie bierze udziału w procesie kształcenia. Walidator każdorazowo prowadzi walidację w sposób stacjonarny w sali szkoleniowej. Instytucja certyfikująca powołuje komisję, odpowiedzialną za przeprowadzenie walidacji oraz certyfikacji. Komisja certyfikująca składa się z dwóch członków. Jednostka walidująca jest również jednostką certyfikującą.

Próg zaliczenia testu teoretycznego – min 75% poprawnych odpowiedzi. – pytania zamknięte. Próg zaliczenia obserwacji w warunkach symulowanych oraz wywiadu swobodnego: uzyskanie minimum 70% poprawnie wykonanych poleceń oraz udzielonych odpowiedzi. Egzamin zewnętrzny potwierdzający uzyskanie kwalifikacji włączonej do ZSK nr 13830 przeprowadzony zostanie przez zewnętrzną jednostkę - Agencja Reklamy i Promocji Wschód Grzegorz Górnik. Osoby, które zaliczą egzamin zewnętrzny (walidacja z wynikiem pozytywnym) otrzymają Certyfikat potwierdzający uzyskanie kwalifikacji "Przygotowanie i wypiekanie pizzy".

Uczestnicy otrzymają także wszelkie materiały niezbędne do przeprowadzenia walidacji zarówno do części teoretycznej jak i praktycznej.

Zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

#### **Program szkolenia:**

##### **1. Wprowadzenie do zawodu pizzermana ( 1 godz: w tym teoria 1 godz.)**

- wizerunek
- zadania

##### **2. Zaawansowane towaroznawstwo i chemia żywności w pizzerii (6 godz; w tym teoria 3 godz, praktyka 3 godz.)**

#### **Dogłębna analiza surowców sypkich:**

- Szczegółowa charakterystyka mąki z pszenicy miękkiej i durum: analiza parametrów technicznych (siła mąki W, stabilność, elastyczność P/L).
- Wpływ procesów mielenia w młynie na jakość produktu końcowego oraz rola poszczególnych frakcji ziarna.
- Wykorzystanie profesjonalnej aparatury laboratoryjnej w ocenie mąki (alweograf, farinograf).

#### **Mikrobiologia fermentacji i dojrzewania:**

- Rola drożdży (świeżych i suchych) oraz procesów enzymatycznych w cieście.
- Analiza procesów wyrastania a dojrzewania ciasta – różnice biochemiczne i ich wpływ na strawność (Reakcja Maillarda).

- Wpływ parametrów wody (twardość, pH) na strukturę siatki glutenowej.

#### **Selekcja komponentów premium:**

- Klasyfikacja włoskich serów (nie tylko Mozzarella, ale i sery dojrzewające) oraz ich zachowanie w wysokich temperaturach.
- Analiza odmian pomidorów (np. San Marzano, Piennolo) i metod ich przetwarzania na sosy bazowe

### **3. Inżynieria stanowiska pracy i logistyka gastronomii (6 godz; w tym teoria 3 godz, praktyka 3 godz.)**

#### **Nowoczesny park maszynowy i technologia wypieku:**

- Obsługa i kalibracja różnych typów pieców: opalanych drewnem, elektrycznych, gazowych oraz tunelowych.
- Porównanie pracy mieszadek do ciasta (spiralne, widelcowe, z ramionami odchylnymi).
- Diagnostyka awarii i konserwacja sprzętu specjalistycznego.

#### **Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością (HACCP/BHP):**

- Projektowanie ergonomicznego stanowiska pracy pizzaiolo zgodnie z zasadami BHP i ochrony ppoż.
- Wdrażanie procedur zarządzania jakością przy magazynowaniu produktów o krótkim terminie przydatności.

### **4. Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku (29 godz; w tym praktyka 29 godz.)**

#### **Zaawansowane receptury i metody fermentacji:**

- Przygotowanie ciast metodami pośrednimi: **Biga** oraz **Poolish** o różnym stopniu hydracji.
  - Zastosowanie autolizy i kupażowania mąk dla uzyskania unikalnej struktury ciasta.
  - Zarządzanie temperaturą ciasta w trakcie wyrabiania i kontrola maturacji w kontrolowanych warunkach chłodniczych.

#### **Formowanie i kompozycja:**

- Ręczne techniki rozciągania ciasta (metoda neapolitańska i rzymska) bez użycia wałka.
  - Precyzyjne kulkowanie (formowanie bochenków) i zarządzanie ich rozrostem.

#### **Sztuka wypieku i prezentacji:**

- Dobór temperatur wypieku do konkretnego stylu pizzy (od 300°C do 485°C).
- Techniki operowania łopatką i zarządzanie strefami ciepła w piecu opalonym drewnem

### **5. Kompetencje biznesowe i rozwój zawodowy ( 2 godz: w tym teoria 2 godz.)**

#### **Zarządzanie wizerunkiem i menu:**

- Rola pizzermana w budowaniu doświadczenia gościa (etyka zawodowa, profesjonalny ubiór).
- Podstawy food costu i projektowanie karty menu z uwzględnieniem trendów rynkowych.

#### **Rozwój i odporność zawodowa:**

- Ścieżki certyfikacji międzynarodowej i możliwości doskonalenia kompetencji.
- Techniki radzenia sobie ze stresem w pracy pod presją czasu (serwis).

### **6. Walidacja i certyfikacja efektów szkolenia ( 3 godz.)**

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 31</b> Wprowadzenie do zawodu pizzermana	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	07-09-2026	09:00	09:45	00:45
<b>2 z 31</b> Zaawansowane towaroznawstwo i chemia żywności w pizzerii - cz.1	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	07-09-2026	09:45	12:00	02:15
<b>3 z 31</b> -	Przerwa	-	07-09-2026	12:00	12:30	00:30
<b>4 z 31</b> Zaawansowane towaroznawstwo i chemia żywności w pizzerii - cz.2	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	07-09-2026	12:30	14:45	02:15
<b>5 z 31</b> -	Przerwa	-	07-09-2026	14:45	15:15	00:30
<b>6 z 31</b> Inżynieria stanowiska pracy i logistyka gastronomii - cz1	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	07-09-2026	15:15	17:00	01:45
<b>7 z 31</b> Inżynieria stanowiska pracy i logistyka gastronomii - cz.2	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	08-09-2026	09:00	11:15	02:15
<b>8 z 31</b> -	Przerwa	-	08-09-2026	11:15	11:45	00:30
<b>9 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	08-09-2026	11:45	13:45	02:00
<b>10 z 31</b> -	Przerwa	-	08-09-2026	13:45	14:15	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	08-09-2026	14:15	17:00	02:45
<b>12 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	09-09-2026	09:00	12:00	03:00
<b>13 z 31</b> -	Przerwa	-	09-09-2026	12:00	12:30	00:30
<b>14 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	09-09-2026	12:30	14:45	02:15
<b>15 z 31</b> -	Przerwa	-	09-09-2026	14:45	15:15	00:30
<b>16 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	09-09-2026	15:15	17:00	01:45
<b>17 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	10-09-2026	09:00	12:00	03:00
<b>18 z 31</b> -	Przerwa	-	10-09-2026	12:00	12:30	00:30
<b>19 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	10-09-2026	12:30	14:45	02:15
<b>20 z 31</b> -	Przerwa	-	10-09-2026	14:45	15:15	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>21 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	10-09-2026	15:15	17:00	01:45
<b>22 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	11-09-2026	09:00	12:00	03:00
<b>23 z 31</b> -	Przerwa	-	11-09-2026	12:00	12:30	00:30
<b>24 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	11-09-2026	12:30	14:45	02:15
<b>25 z 31</b> -	Przerwa	-	11-09-2026	14:45	15:15	00:30
<b>26 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	11-09-2026	15:15	17:00	01:45
<b>27 z 31</b> Warsztat mistrzowski – techniki produkcji i wypieku	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	12-09-2026	09:00	10:30	01:30
<b>28 z 31</b> -	Przerwa	-	12-09-2026	10:30	11:00	00:30
<b>29 z 31</b> Kompetencje biznesowe i rozwój zawodowy	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	12-09-2026	11:00	12:30	01:30
<b>30 z 31</b> -	Przerwa	-	12-09-2026	12:30	13:00	00:30
<b>31 z 31</b> -	Walidacja	-	12-09-2026	13:00	16:00	03:00

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	47:00
w tym suma godzin zajęć	38:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	54:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	7 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	7 000,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	148,94 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	148,94 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	500,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	500,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	50,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	50,00 PLN

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	47:00

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## MATEUSZ PŁODZIENÍ

Ukończył Technikum Gastronomiczne w Zespole Szkół Gospodarczych w Rzeszowie i od początku swojej kariery zawodowej jest związany z branżą gastronomiczną. Doświadczenie zdobywał jako sous chef w hotelu Sokół \*\*\*\*\*, szef kuchni w hotelu Pod Herbami oraz kucharz–cukiernik w hotelu Heron Live \*\*\*\*\*.

Obecnie jest Ambasadorem La Lorraine Polska oraz współpracuje z Branżowym Centrum Umiejętności w Tarnowie, realizując działania edukacyjne i szkoleniowe z zakresu nowoczesnej gastronomii. Prowadzi również własną działalność szkoleniowo-doradczą dla szkół gastronomicznych, restauracji i hoteli.

Specjalizuje się w nowoczesnej kuchni azjatyckiej i śródziemnomorskiej, kuchni fusion, gastronomii molekularnej, nowoczesnym cukiernictwie i monodeserach, a także w przygotowaniu steków i burgerów w jakości restauracyjnej.

W swojej pracy stawia na praktyczne podejście, nowoczesne technologie oraz kreatywność w gastronomii.

Swoją wiedzę cukierniczą rozwijał w Akademii Ashanti oraz pod kierownictwem Konrada Koszli z hotelu Heron Live. Uczestniczył również w licznych szkoleniach organizowanych przez Barbarę Lujckx prowadzonych przez uznanych cukierników, m.in. Bartosza Peterę i Jimmy'ego Morneta.

Każde szkolenie traktuje jako możliwość dzielenia się praktyczną wiedzą, doświadczeniem oraz inspirowanie innych do rozwoju w nowoczesnej gastronomii.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają wszelkie materiały szkoleniowe do części teoretycznej oraz praktycznej. Materiały do części teoretycznej - skrypt w wersji drukowanej, notes, długopis. Uczestnicy otrzymają materiały najpóźniej w dniu rozpoczęcia usługi.

### Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, wskazanych w umowie wsparcia i właściwym regulaminie.

Uczestnik powinien zapisać się na usługę min. 1 dzień przed terminem jej rozpoczęcia.

Uczestnik zobowiązany jest do wzięcia udziału w usłudze w wymiarze nie mniejszym niż 80% obecności, oraz przystąpić do procesu walidacji.

### Informacje dodatkowe

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa może być poddana monitoringowi z ramienia Operatora lub PARP i wyrażają na to zgodę.

Podstawa zwolnienia z VAT: § 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 dofinansowania w co najmniej 70%.

Dostawca usługi zapewnia realizację usługi rozwojowej uwzględniając potrzeby osób ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi (w tym również dla osób z niepełnosprawnościami) zgodnie ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027. Zatem uczestnik ze szczególnymi potrzebami funkcjonalnymi powinien na co najmniej 7 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi zgłosić Organizatorowi dodatkowe wymagania/swoje potrzeby dot. umożliwienia mu udziału w usłudze.

## Adres

Jasło

Jasło

woj. podkarpackie

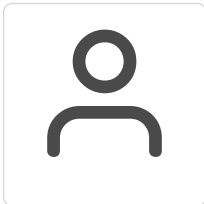
Sala szkoleniowa spełnia warunki PBH.

Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**MONIKA MAZUR**

**E-mail** [monika.mazur@britishschool.pl](mailto:monika.mazur@britishschool.pl)

**Telefon** (+48) 692 652 488