



AKADEMIA  
KUCHARSKA BY  
SWEET DECOR  
BARBARA PACH

★★★★★ 4,8 / 5

1 083 oceny

## Pieczyno na zakwasie - teoria i praktyka - szkolenie

Numer usługi 2026/06/15/17498/3626761

📍 Radzionków

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 16:00 h

📅 30.09.2026 do 01.10.2026

2 880,00 PLN brutto

2 880,00 PLN netto

180,00 PLN brutto/h

180,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do piekarzy, cukierników, kucharzy, właścicieli i pracowników piekarni, pracowni cukierniczych, lokali gastronomicznych oraz osób rozwijających kwalifikacje zawodowe w obszarze przygotowania i wypieku pieczywa rzemieślniczego. Usługa jest przeznaczona dla osób, które chcą zdobyć lub rozwinąć umiejętności w zakresie doboru surowców, prowadzenia ciasta, fermentacji, formowania, wypieku oraz oceny jakości gotowego pieczywa.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	2
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-09-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowania i wypieku pieczywa na zakwasie poprzez dobieranie surowców, prowadzenie zakwasu, przygotowanie i fermentację ciasta, formowanie kęsów, kontrolowanie procesu wypieku oraz ocenę jakości gotowego pieczywa.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje proces przygotowania pieczywa na zakwasie.	omawia składniki pieczywa	Wywiad swobodny
	wyjaśnia proces fermentacji	Wywiad swobodny
	opisuje rolę zakwasu	Wywiad swobodny
Prowadzi zakwas piekarski.	przygotowuje zakwas	Prezentacja
	kontroluje jego aktywność	Obserwacja w warunkach symulowanych
	ocenia jakość zakwasu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera proporcje składników	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje i prowadzi ciasto na pieczywo.	prowadzi fermentację	Prezentacja
	kontroluje czas i temperaturę	Prezentacja
Formuje i wypieka pieczywo na zakwasie.	formuje kęsy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przygotowuje pieczywo do wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych
	kontroluje proces wypieku	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocena jakość pieczywa.	analizuje strukturę miększu	Prezentacja
	ocenia skórkę i wypiek	Prezentacja
Organizuje pracę i współpracuje podczas produkcji pieczywa.	identyfikuje błędy produkcyjne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	organizuje stanowisko pracy	Wywiad swobodny
	planuje kolejność działań	Wywiad swobodny
	współpracuje z innymi uczestnikami	Wywiad swobodny

# 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 skierowane jest do piekarzy, cukierników, kucharzy, właścicieli i pracowników piekarni, pracowni cukierniczych, lokali gastronomicznych oraz osób rozwijających kwalifikacje zawodowe w obszarze przygotowania i wypieku pieczywa rzemieślniczego. Usługa jest przeznaczona dla osób, które chcą zdobyć lub rozwinąć umiejętności w zakresie doboru surowców, prowadzenia ciasta, fermentacji, formowania, wypieku oraz oceny jakości gotowego pieczywa.

Program szkolenia:

Przywitanie, poznanie uczestników.

### Część teoretyczna

1. Charakterystyka pieczywa rzemieślniczego i jego podstawowe rodzaje.
2. Surowce stosowane w produkcji pieczywa: mąki, woda, drożdże, sól, zakwas, dodatki technologiczne.
3. Zasady tworzenia receptur piekarskich.
4. Proces przygotowania ciasta: miesienie, wyrabianie, autoliza, fermentacja wstępna i końcowa.
5. Znaczenie temperatury, czasu i wilgotności w procesie produkcji pieczywa.
6. Techniki dzielenia, ważenia, zaokrąglania i formowania ciasta.
7. Nacinanie, zaparowanie i prowadzenie wypieku.
8. Ocena jakości gotowego pieczywa oraz najczęstsze błędy technologiczne.

### Część praktyczna

1. Przygotowanie surowców i organizacja stanowiska pracy.
2. Wyrabianie ciasta drożdżowego i ciasta prowadzonego na zakwasie.
3. Prowadzenie fermentacji ciasta w różnych warunkach technologicznych.
4. Dzielenie i formowanie kęsów pieczywa.
5. Przygotowanie pieczywa do wypieku, nacinanie i zaparowanie.
6. Wypiek różnych form pieczywa rzemieślniczego.
7. Ocena gotowego wyrobu: skórka, miękisz, smak, zapach, struktura i wygląd.
8. Omówienie wykonanych wypieków i korekta technik pracy.

Podsumowanie szkolenia i jego zakończenie.

Walidacja usługi.

Walidacja prowadzona jest na zasadzie wywiadu swobodnego oraz obserwacji w warunkach symulowanych.

Walidacja bada wszystkie efekty uczenia się: wiedzę, umiejętności kompetencje społeczne (postawy).

Walidacja wlicza się w czas trwania szkolenia i stanowi koszt kwalifikowalny usługi.

Przerwy ujęte w harmonogramie wchodzą w czas trwania szkolenia i są kosztem kwalifikowanym.

Szkolenie odbywa się trybie godzin dydaktycznych.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia szkolenia:

Każdy uczestnik ma przydzielone indywidualne stanowisko pracy - stół roboczy oraz krzesło obrotowe wraz z niezbędnym sprzętem cukierniczym.

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego przygotowania i wypieku pieczywa na zakwasie poprzez dobieranie surowców, prowadzenie zakwasu, przygotowanie i fermentację ciasta, formowanie kęsów, kontrolowanie procesu wypieku oraz ocenę jakości gotowego pieczywa.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 21</b> Przywitanie uczestników, poznanie uczestników, omówienie programu szkolenia	Zajęcia	Jarosław Semkiv	30-09-2026	09:00	09:30	00:30
<b>2 z 21</b> Charakterystyka pieczywa rzemieślniczo i jego podstawowe rodzaje	Zajęcia	Jarosław Semkiv	30-09-2026	09:30	10:15	00:45
<b>3 z 21</b> Surowce stosowane w produkcji pieczywa: mąki, woda, drożdże, sól, zakwas	Zajęcia	Jarosław Semkiv	30-09-2026	10:15	11:00	00:45
<b>4 z 21</b> -	Przerwa	-	30-09-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 21 Zasady tworzenia receptur piekarskich oraz proces przygotowania ciasta	Zajęcia	Jarosław Semkiv	30-09-2026	11:30	12:00	00:30
6 z 21 Miesienie, wyrabianie, autoliza, fermentacja wstępna i końcowa	Zajęcia	Jarosław Semkiv	30-09-2026	12:00	12:30	00:30
7 z 21 -	Przerwa	-	30-09-2026	12:30	13:00	00:30
8 z 21 Znaczenie temperatury, czasu i wilgotności w procesie produkcji pieczywa	Zajęcia	Jarosław Semkiv	30-09-2026	13:00	13:45	00:45
9 z 21 Techniki dzielenia, ważenia, zaokrąglania i formowania ciasta	Zajęcia	Jarosław Semkiv	30-09-2026	13:45	14:45	01:00
10 z 21 Przygotowanie surowców i organizacja stanowiska pracy	Zajęcia	Jarosław Semkiv	30-09-2026	14:45	15:30	00:45
11 z 21 Wyrabianie ciasta drożdżowego i ciasta prowadzonego na zakwasie	Zajęcia	Jarosław Semkiv	30-09-2026	15:30	17:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>12 z 21</b> Prowadzenie fermentacji ciasta w różnych warunkach technologicznych	Zajęcia	Jarosław Semkiv	01-10-2026	09:00	10:30	01:30
<b>13 z 21</b> Dzielenie i formowanie kęsów pieczywa	Zajęcia	Jarosław Semkiv	01-10-2026	10:30	11:00	00:30
<b>14 z 21</b> -	Przerwa	-	01-10-2026	11:00	11:30	00:30
<b>15 z 21</b> Przygotowanie pieczywa do wypieku, nacinanie i zaparowanie	Zajęcia	Jarosław Semkiv	01-10-2026	11:30	12:30	01:00
<b>16 z 21</b> Wypiek różnych form pieczywa rzemieślniczego	Zajęcia	Jarosław Semkiv	01-10-2026	12:30	14:00	01:30
<b>17 z 21</b> -	Przerwa	-	01-10-2026	14:00	14:30	00:30
<b>18 z 21</b> Ocena gotowego wyrobu: skórka, miękisz, smak, zapach, struktura i wygląd	Zajęcia	Jarosław Semkiv	01-10-2026	14:30	15:15	00:45
<b>19 z 21</b> Omówienie wykonanych wypieków i korekta technik pracy	Zajęcia	Jarosław Semkiv	01-10-2026	15:15	16:00	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>20 z 21</b> Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów, zakończenie szkolenia	Zajęcia	Jarosław Semkiv	01-10-2026	16:00	16:30	00:30
<b>21 z 21</b> -	Walidacja	-	01-10-2026	16:30	17:00	00:30

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	2 880,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	2 880,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	180,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	180,00 PLN

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
---------------	---------------

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Jarosław Semkiv

Absolwent szkoły gastronomicznej, od młodości wiedział, że swoją przyszłość chce wiązać z kulinariami. Przeprowadził się do Polski, by móc rozwijać zainteresowania kulinarne. Pracował w najlepszych warszawskich restauracjach. Przez całą drogę zawodową, konsekwentnie realizował swoje założenia, zdobywał nowe umiejętności uczestnicząc w szkoleniach i odbywając staże. Był szefem piekarni KAISER Patisserie. Trener w Akademii Kucharskiej od 2023 roku (ciasto francuskie, drożdżowe, chleby, bagietki, bajgle) ok 10 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie). Posiada doświadczenie zdobyte nie wcześniej niż 5 lat w zakresie zrównoważonych technologii i zielonych kompetencji w branży piekarniczej w tym oszczędnego zarządzania surowcami, energooszczędnych metod produkcji oraz efektywnej organizacji pracy. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

## Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- 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, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług.
- Program szkolenia zawiera Obszar technologii: 3.3 Technologie Gospodarowania odpadami, zgodnie z Programem Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030.

# Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**ALICJA LENTAS**

**E-mail** [ala.lentas@gmail.com](mailto:ala.lentas@gmail.com)

**Telefon** (+48) 579 078 063