



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

84 oceny

MAŁA PIEKARNIA RZEMIEŚLNICZA – planowanie produkcji i przygotowywanie pieczywa rzemieślniczego w małej piekarni

Numer usługi 2026/07/09/191735/3680110

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 24:00 h
📅 30.11.2026 do 02.12.2026

3 567,00 PLN brutto
2 900,00 PLN netto
148,63 PLN brutto/h
120,83 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób chcących rozwijać kompetencje zawodowe w zakresie organizacji pracy małej piekarni rzemieślniczej oraz przygotowywania pieczywa na zakwasach, zaczynach i rozczynach, w szczególności do:

- osób planujących otwarcie małej piekarni rzemieślniczej,
- piekarzy chcących uporządkować i zoptymalizować proces produkcji,
- właścicieli lokali gastronomicznych produkujących własne pieczywo,
- osób posiadających podstawowe doświadczenie w pieczeniu, które chcą rozwijać praktyczne umiejętności na poziomie profesjonalnym.

Nabyte kompetencje mogą zostać wykorzystane podczas planowania produkcji piekarskiej oraz przygotowywania pieczywa rzemieślniczego w działalności zawodowej.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

27-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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

Po zakończeniu usługi uczestnik planuje proces produkcji w małej piekarni rzemieślniczej, dobiera surowce, sprzęt i technologie pracy oraz przygotowuje pieczywo na bazie zakwasów, zaczynów i rozczyń z wykorzystaniem metod fermentacji świeżej i chłodnej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zasady organizacji produkcji w małej piekarni rzemieślniczej.	Omawia zasady doboru pieca, maszyn oraz komór wykorzystywanych w produkcji piekarskiej.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia modele prowadzenia produkcji piekarskiej objęte programem szkolenia.	Wywiad swobodny
	Omawia zasady prowadzenia zakwasów, zaczynów i rozczyń.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ czasu, temperatury i doboru surowców na jakość ciasta i pieczywa.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje procesy fermentacji wykorzystywane podczas przygotowywania pieczywa rzemieślniczego.	Dobiera surowce i sposób prowadzenia fermentacji do wykonywanego zadania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje etapy przygotowania zakwasów, zaczynów i rozczyń zgodnie z programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje zakwasy, zaczyny i rozczyiny wykorzystywane w produkcji piekarskiej.	Formuje i przygotowuje ciasta piekarskie do wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość wypieków pod względem struktury, wypieczenia i zgodności z założeniami receptury.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje i wypieka pieczywo rzemieślnicze z wykorzystaniem technik objętych programem szkolenia.	Organizuje stanowisko pracy odpowiednio do wykonywanego zadania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega kolejności czynności wynikających z procesu technologicznego.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik współpracuje podczas realizacji zadań praktycznych oraz wykorzystuje informacje zwrotne do doskonalenia pracy.	Współpracuje z pozostałymi uczestnikami podczas realizacji zadań praktycznych. Metoda: obserwacja w warunkach symulowanych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje otrzymane wskazówki do poprawy sposobu wykonywania zadań. Metoda: obserwacja w warunkach symulowanych i wywiad swobodny.	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

Organizacja produkcji w małej piekarni rzemieślniczej

- Dobór pieca do rodzaju produkcji piekarskiej.
- Dobór maszyny do mieszania ciasta.
- Zastosowanie komory fermentacyjnej i komory chłodniczej.
- Dobór technologii prowadzenia produkcji: produkcja świeża, chłodna/wstrzymana, półzapiek i mrożenie.
- Dobór surowców do produkcji piekarskiej.

Prowadzenie fermentacji piekarskiej

- Prowadzenie zakwasu żytniego.
- Prowadzenie zaczynów pszennych.
- Prowadzenie rozczynów do produktów drożdżowych.
- Omówienie metody jedno- i dwufazowej.

Przygotowywanie pieczywa i wyrobów piekarskich

Podczas szkolenia uczestnicy przygotowują:

- chleb 100% żytni formowy na zakwasie,
- klasyczny chleb koszykowy na zakwasie i zaczynie poolish,
- bułki pszenne w trzech kształtach,
- prele ługowane,
- chałki w dwóch kształtach,
- drożdżówki,
- chleb typu Vermont z wstrzymanej fermentacji.

Wypiek, ocena jakości i organizacja pracy

- Wypiek pieczywa i produktów piekarskich.
- Ocena jakości ciasta i gotowego wypieku.
- Omówienie organizacji pracy w małej piekarni rzemieślniczej.
- Analiza możliwości wykorzystania poznanych technologii w codziennej produkcji.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem dynamiki pracy grupy oraz procesów fermentacji, dojrzewania i wypieku. Zmiany kolejności realizacji zagadnień nie wpływają na osiągnięcie efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 24

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 24 Organizacja produkcji piekarskiej, dobór sprzętu, komór, technologii pracy oraz surowców do prowadzenia małej piekarni.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	30-11-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 24 Przygotowanie stanowiska pracy oraz rozpoczęcie prowadzenia zakwasów, zaczynów i rozczynów do wyrobów piekarskich.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	30-11-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 24 -	Przerwa	-	30-11-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 24 Prowadzenie zakwasu żytniego, zaczynów pszennych i rozczynów drożdżowych oraz kontrola procesu fermentacji.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	30-11-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 24 -	Przerwa	-	30-11-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 24 Kontynuacja pracy nad zakwasami, zaczynami i rozczynami oraz przygotowanie procesów do dalszej produkcji piekarskiej.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	30-11-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 24 -	Przerwa	-	30-11-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 24 Przygotowanie surowców i stanowisk do kolejnych etapów produkcji oraz omówienie organizacji pracy w następnym dniu szkolenia.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	30-11-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 24 Dokarmianie zakwasu, przygotowanie zaczynu poolish i rozczyну drożdżowego oraz kontrola aktywności fermentacji.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-12-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 24 Przygotowywanie ciast piekarskich na bazie zakwasu, zaczynu poolish i rozczyну drożdżowego.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-12-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 24 -	Przerwa	-	01-12-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 24 Formowanie pieczywa i przygotowywanie wypieków z wykorzystaniem prowadzonych zakwasów, zaczynów i rozczyńców.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-12-2026	13:00	14:30	01:30
13 z 24 -	Przerwa	-	01-12-2026	14:30	14:45	00:15
14 z 24 Wypiek pieczywa i wyrobów drożdżowych oraz bieżąca ocena struktury, wypieczenia i jakości produktów.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-12-2026	14:45	16:00	01:15
15 z 24 -	Przerwa	-	01-12-2026	16:00	16:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 24 Kontrola przebiegu fermentacji, przygotowanie uformowanych wyrobów do kolejnych etapów produkcji oraz ocena gotowości ciast do wypieku.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-12-2026	16:15	17:00	00:45
17 z 24 Przygotowywanie wypieków zgodnie z prowadzonym i procesami oraz kontrola jakości ciast przed wypiekiem.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	02-12-2026	09:00	10:30	01:30
18 z 24 Kontynuacja pracy nad wypiekami oraz prowadzenie procesów wynikających z fermentacji chłodnej.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	02-12-2026	10:30	12:30	02:00
19 z 24 -	Przerwa	-	02-12-2026	12:30	13:00	00:30
20 z 24 Przygotowywanie chleba typu Vermont z wykorzystaniem wstrzymanej fermentacji oraz kontrola procesu wypieku.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	02-12-2026	13:00	14:30	01:30
21 z 24 -	Przerwa	-	02-12-2026	14:30	14:45	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 24 Zakończenie wypieków, ocena jakości produktów oraz omówienie zastosowania poznanych technologii w małej piekarni.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	02-12-2026	14:45	16:15	01:30
23 z 24 -	Przerwa	-	02-12-2026	16:15	16:30	00:15
24 z 24 -	Walidacja	-	02-12-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	24:00
w tym suma godzin zajęć	20:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	28:00

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, jeśli 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	3 567,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	148,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,83 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	24:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

TOMASZ KORFEL

Mistrz cukiernictwa i piekarstwa z 36-letnim doświadczeniem zawodowym. Doświadczenie zdobywał, pracując w renomowanych pracowniach i firmach branży piekarniczo-cukierniczej, m.in. w Pracowni Cukierniczej Adam Adamek w Krakowie, Cukierni Michalscy w Krakowie, Krakowskich Wypiekach, Lajkonik House of Bakery w Skawinie oraz jako główny technolog w firmie Diamant Polska. Jest dwukrotnym Mistrzem Polski Młodych Cukierników. W pracy szkoleniowej dzieli się praktyczną wiedzą z zakresu technologii piekarniczej i cukierniczej oraz nowoczesnych metod produkcji. Prowadzi szkolenia praktyczne ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży piekarniczo-cukierniczej, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały dydaktyczne związane z tematyką usługi.

Organizator zapewnia wszystkie surowce, sprzęt oraz wyposażenie niezbędne do realizacji części praktycznej szkolenia.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający udział w usłudze oraz osiągnięcie efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Ze względu na praktyczny charakter usługi rekomendowane jest posiadanie podstawowych umiejętności z zakresu przygotowywania wypieków.

Warunkiem ukończenia usługi jest uczestnictwo w usłudze oraz przystąpienie do walidacji efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi dla danej usługi.

Informacje dodatkowe

Każdy uczestnik ma zapewnione indywidualne stanowisko pracy. W trakcie szkolenia realizowane są zarówno zadania indywidualne, jak i wybrane elementy pracy zespołowej.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Usługa realizowana jest w profesjonalnie wyposażonej pracowni gastronomicznej dostosowanej do prowadzenia szkoleń praktycznych.

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi.

Możliwy dojazd komunikacją miejską – w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu zlokalizowane są przystanki autobusowe i tramwajowe.

Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz lokalizacji rekomendowanych miejsc parkingowych uczestnicy otrzymują drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

W okolicy znajdują się punkty gastronomiczne, sklepy oraz baza noclegowa.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt posiada windę.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116