



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

PIECZYWO RZEMIEŚLNICZE I KANAPKI BISTRO – przygotowywanie pieczywa z fermentacją Poolish, odroczonym wypiekiem i komponowaniem kanapek bistro

Numer usługi 2026/07/09/191735/3680294

- 📍 Łódź
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 31.08.2026 do 01.09.2026

2 853,60 PLN brutto
2 320,00 PLN netto
178,35 PLN brutto/h
145,00 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 przygotowywania pieczywa rzemieślniczego oraz komponowania kanapek bistro, w szczególności do: piekarzy, kucharzy i pracowników gastronomii, właścicieli oraz pracowników kawiarni, bistro, cateringu i punktów gastronomicznych, a także osób posiadających podstawowe doświadczenie w pieczeniu, które chcą poszerzyć umiejętności w zakresie fermentacji Poolish, odroczonego wypieku, przygotowywania past kanapkowych oraz tworzenia kanapek gotowych do wdrożenia w ofercie gastronomicznej.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	28-08-2026
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 przygotowuje pieczywo rzemieślnicze z wykorzystaniem zaczynu Poolish, fermentacji i odroczonego wypieku oraz komponuje kanapki bistro z odpowiednio dobranego pieczywa, past, składników i dodatków.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje proces fermentacji oraz zastosowanie zaczynu Poolish w przygotowywaniu pieczywa.	Omawia zasady przygotowania i wykorzystania zaczynu Poolish.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ fermentacji i chłodzenia na jakość pieczywa.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje zasady komponowania kanapek bistro z wykorzystaniem przygotowanego pieczywa, past i dodatków.	Omawia zasady doboru pieczywa, past i składników do kanapek.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia znaczenie smaku, struktury i estetyki w komponowaniu kanapek.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje pieczywo z wykorzystaniem technik objętych programem szkolenia.	Przygotowuje zaczyn Poolish oraz prowadzi ciasto zgodnie z procesem technologicznym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wypieka pieczywo z uwzględnieniem fermentacji i odroczonego wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje pasty kanapkowe oraz komponuje kanapki bistro. Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności procesów piekarskich i gastronomicznych.	Przygotowuje pasty kanapkowe zgodnie z założeniami receptury.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Łączy pieczywo, pasty, składniki i dodatki w spójną kompozycję kanapkową.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko pracy odpowiednio do wykonywanego zadania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega kolejności czynności wynikających z procesu technologicznego.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik współpracuje podczas realizacji zadań praktycznych oraz wykorzystuje informacje zwrotne do doskonalenia pracy.	Współpracuje z pozostałymi uczestnikami podczas realizacji zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykorzystuje otrzymane wskazówki do poprawy sposobu wykonywania zadań.	Wywiad swobodny

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?

TAK

Program

Organizacja pracy i przygotowanie stanowiska

- Organizacja stanowiska pracy.
- Dobór surowców do przygotowywania pieczywa, past i kanapek.
- Omówienie zasad pracy z zaczynem Poolish, fermentacją i chłodnią.

Przygotowywanie pieczywa rzemieślniczego

Podczas szkolenia uczestnicy przygotowują:

- zaczyn Poolish,
- bagietkę,
- półbagietkę do kanapki,
- bułkę pszenno-żytnią,
- bułkę plecioną z sezamem,
- bajgle,
- pieczywo z chłodni z wykorzystaniem odroczonego wypieku.

Przygotowywanie past kanapkowych

Podczas szkolenia uczestnicy przygotowują:

- pastę oliwkową,
- pastę łososiową,
- pastę z suszonych pomidorów.

Komponowanie kanapek bistro

Podczas szkolenia uczestnicy przygotowują kanapki z wykorzystaniem pieczywa, past i dodatków, w tym:

- kanapkę z łosiem i pastą łososiową na bagietce,
- kanapkę włoską z pastą pomidorową, mortadelą i mozzarellą na półbagietce,
- kanapkę z bajgla z szynką szwarcwaldzką lub boczkiem,
- kanapkę „Polski klasyk” z szynką i serem na bułce prosto z pieca,
- kanapkę z pastą oliwkową i kurczakiem na plecionce z sezamem.

Ocena jakości i wdrożenie do oferty gastronomicznej

- Ocena jakości przygotowanego pieczywa.
 - Ocena kompozycji smakowej i wizualnej kanapek.
 - Omówienie możliwości wykorzystania receptur w kawiarni, bistro, cateringu lub ofercie śniadaniowo-lunchowej.
- 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.
- usługa w formule godzin zegarowych 60 min

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 16

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Organizacja stanowiska pracy, omówienie surowców oraz rozpoczęcie pracy z zaczynem Poolish i procesem fermentacji.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	31-08-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 16 Przygotowywanie ciast piekarskich z wykorzystaniem zaczynu Poolish oraz kontrola procesu fermentacji.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	31-08-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 16 -	Przerwa	-	31-08-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 16 Formowanie i przygotowywanie pieczywa do wypieku oraz omówienie pracy z chłodnią i odroczonego wypiekiem.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	31-08-2026	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 16 -	Przerwa	-	31-08-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 16 Przygotowywanie past kanapkowych oraz dobór składników do kompozycji kanapek bistro.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	31-08-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 16 -	Przerwa	-	31-08-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 16 Wypiek pieczywa, ocena jakości produktów oraz przygotowanie elementów do dalszej pracy w drugim dniu szkolenia.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	31-08-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 16 Wypiek pieczywa z chłodni oraz kontrola jakości produktów przygotowanych z wykorzystaniem odroczonego wypieku.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-09-2026	09:00	10:30	01:30
10 z 16 Formowanie, obwarzanie i wypiek bajgli oraz przygotowywanie pieczywa do kanapek bistro.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-09-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 16 -	Przerwa	-	01-09-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 16 Komponowanie kanapek bistro z wykorzystaniem przygotowanego pieczywa, past, składników i dodatków.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-09-2026	13:00	14:30	01:30
13 z 16 -	Przerwa	-	01-09-2026	14:30	14:45	00:15
14 z 16 Samodzielna realizacja zadań praktycznych, ocena jakości pieczywa i kanapek oraz omówienie błędów technologicznych.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-09-2026	14:45	16:15	01:30
15 z 16 -	Przerwa	-	01-09-2026	16:15	16:30	00:15
16 z 16 -	Walidacja	-	01-09-2026	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

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	2 853,60 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 320,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	178,35 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

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.

Uczestnik musi być obecny na minimum 80% czasu trwania usługi, obecność potwierdza podpisem na imiennej liście obecności prowadzonej przez firmę szkoleniową.

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