



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

76 ocen

SPOSÓB NA DROŻDŻÓWKĘ. Profesjonalne techniki przygotowywania nowoczesnych wypieków drożdżowych do sprzedaży

Numer usługi 2026/07/15/191735/3690668

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 08:00 h
📅 21.08.2026 do 21.08.2026

1 426,80 PLN brutto
1 160,00 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 zdobyć lub rozwinąć praktyczne umiejętności przygotowywania nowoczesnych wypieków drożdżowych przeznaczonych do sprzedaży, w szczególności do:

- cukierników i piekarzy rozwijających kompetencje zawodowe,
- właścicieli oraz pracowników cukierni, piekarni, kawiarni i lokali gastronomicznych,
- szefów kuchni oraz zespołów hotelowych poszerzających ofertę o nowoczesne wypieki drożdżowe,
- osób planujących rozwój zawodowy w branży cukierniczej,
- pasjonatów cukiernictwa chcących doskonalić praktyczne umiejętności zgodnie z aktualnymi trendami.

Nabyte kompetencje uczestnicy mogą wykorzystać podczas przygotowywania nowoczesnych wypieków drożdżowych, projektowania atrakcyjnej oferty sprzedażowej oraz organizacji produkcji w profesjonalnych pracowniach cukierniczych, piekarniczych i gastronomii.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

20-08-2026

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 nowoczesne wypieki drożdżowe z zastosowaniem profesjonalnych technik prowadzenia ciasta, fermentacji, formowania, wypieku oraz wykończenia, dobiera kremy, nadzienia i dodatki odpowiednie do charakteru wyrobów, ocenia jakość gotowych produktów oraz przygotowuje je do ekspozycji i sprzedaży.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zasady przygotowywania nowoczesnego ciasta drożdżowego oraz wpływ doboru surowców i procesu fermentacji na jakość gotowych wypieków. Uczestnik opisuje techniki formowania, wypieku, przygotowywania kremów i nadzień oraz zasady wykańczania nowoczesnych wypieków drożdżowych.	Omawia funkcję surowców wykorzystywanych do przygotowania ciasta drożdżowego.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ fermentacji oraz parametrów prowadzenia ciasta na strukturę, smak i trwałość wypieków.	Wywiad swobodny
	Omawia techniki objęte programem szkolenia.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady doboru kremów, nadzień i elementów wykończeniowych do wypieków drożdżowych.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje ciasto drożdżowe, kremy, nadzienia oraz pozostałe komponenty zgodnie z recepturami i technikami objętymi programem szkolenia.	Przygotowuje ciasto i komponenty zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje techniki właściwe dla poszczególnych etapów produkcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik wykonuje nowoczesne wypieki drożdżowe, wykańcza je zgodnie z recepturami oraz ocenia jakość gotowych produktów przed ekspozycją i sprzedażą. Uczestnik organizuje własną pracę z uwzględnieniem kolejności etapów produkcji oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	Formuje, wypieka i wykańcza wyroby zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia jakość gotowych wypieków pod względem struktury, smaku, wyglądu oraz przygotowania do sprzedaży.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykorzystuje informacje zwrotne prowadzącego do doskonalenia technik przygotowywania i wykańczania nowoczesnych wypieków drożdżowych.	Wprowadza wskazówki prowadzącego podczas wykonywania zadań praktycznych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Doskonali sposób przygotowywania oraz wykańczania wypieków na podstawie otrzymanej informacji zwrotnej.	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?

TAK

Program

Organizacja pracy oraz przygotowanie ciasta drożdżowego

- Organizacja stanowiska pracy.
- Dobór surowców wykorzystywanych do przygotowania nowoczesnych wypieków drożdżowych.
- Omówienie wpływu składników na strukturę, smak oraz jakość gotowych wyrobów.

Prowadzenie ciasta i kontrola procesu fermentacji

- Przygotowanie ciasta drożdżowego zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.
- Kontrola parametrów wpływających na rozwój glutenu oraz przebieg fermentacji.
- Ocena jakości ciasta na poszczególnych etapach prowadzenia i fermentacji.

Formowanie, wypiek oraz przygotowanie komponentów

- Formowanie nowoczesnych wypieków drożdżowych.
- Przygotowanie kremów, nadziei oraz dodatków zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.
- Dobór parametrów wypieku odpowiednich do przygotowywanych wyrobów.

Wykańczanie oraz przygotowanie wypieków do sprzedaży

- Nadziewanie, dekorowanie oraz wykańczanie wypieków drożdżowych.
- Ocena jakości gotowych wyrobów pod względem smaku, struktury, estetyki oraz przygotowania do ekspozycji i sprzedaży.

Wyroby realizowane podczas szkolenia

- Klasyczne z kremem śmietankowym
- Oreo z kremem waniliowym
- Lotus z kremem karmelowym
- Red Velvet z malinami
- Klasyczne z jabłkiem i kruszonką
- Czekoladowe z kremem czekoladowo-kawowym

Doskonalenie technik przygotowywania wypieków drożdżowych

- Analiza jakości przygotowanych wyrobów.
- Korygowanie techniki pracy na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.
- Wykorzystanie poznanych technik w profesjonalnym cukiernictwie i produkcji wyrobów drożdżowych.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników oraz dynamiki pracy grupy. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

usługa w godzinach zegarowych 60 min

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Organizacja stanowiska pracy, dobór surowców oraz przygotowanie ciasta drożdżowego z uwzględnieniem kontroli parametrów wpływających na jakość wypieków.	Zajęcia	Artur Felkel	21-08-2026	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 9 Prowadzenie ciasta, kontrola fermentacji oraz formowanie wyrobów zgodnie z recepturami objętymi programem szkolenia.	Zajęcia	Artur Felkel	21-08-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 9 -	Przerwa	-	21-08-2026	13:00	13:30	00:30
4 z 9 Przygotowywanie kremów, nadzień i dodatków oraz wypiek wyrobów drożdżowych z zachowaniem właściwych parametrów procesu.	Zajęcia	Artur Felkel	21-08-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 9 -	Przerwa	-	21-08-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 9 Wykańczanie, dekorowanie oraz przygotowanie wypieków do ekspozycji i sprzedaży z uwzględnieniem estetyki wykonania.	Zajęcia	Artur Felkel	21-08-2026	15:15	16:45	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 9 Ocena jakości przygotowanych wypieków oraz doskonalenie techniki pracy na podstawie informacji zwrotnych prowadzącego.	Zajęcia	Artur Felkel	21-08-2026	16:45	17:15	00:30
8 z 9 -	Przerwa	-	21-08-2026	17:15	17:30	00:15
9 z 9 -	Walidacja	-	21-08-2026	17:30	18:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

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	1 426,80 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 160,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	178,35 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Felkel

Cukiernik oraz technik technologii żywienia z ośmioletnim doświadczeniem zawodowym. Od początku swojej kariery prowadzi i rozwija własną pracownię cukierniczą, w której doskonalą receptury oraz techniki przygotowywania wyrobów cukierniczych. Posiada doświadczenie w kształceniu przyszłych cukierników jako trener w szkole cukierniczej, przygotowując uczniów do udziału w konkursach ogólnopolskich. Prowadzi szkolenia dla osób rozpoczynających pracę w cukiernictwie oraz profesjonalistów rozwijających własne pracownie cukiernicze. W pracy szkoleniowej koncentruje się na przekazywaniu praktycznych umiejętności oraz nowoczesnych technik cukierniczych. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży cukierniczej, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują 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 cukiernictwa.

Warunkiem ukończenia usługi jest uczestnictwo w szkoleniu 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