



FUNDACJA
SAMODZIELNI

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs: Włoska Pizza – rzemiosło ciasta i techniki wypieku

Numer usługi 2026/07/16/198644/3692610

- Łódź
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 16:00 h
- 24.10.2026 do 25.10.2026

3 990,00 PLN brutto
3 990,00 PLN netto
249,38 PLN brutto/h
249,38 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa szkoleniowa skierowana jest do osób związanych z sektorem gastronomii, które pragną opanować rzemieślnicze techniki przygotowywania włoskiej pizzy w warunkach profesjonalnych. Główną grupę odbiorców stanowią kucharze oraz pomoc kuchenna, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje i poznać tradycyjne metody ręcznej pracy z ciastem drożdżowym. Szkolenie dedykowane jest również pracownikom obiektów gastronomicznych, w tym restauracji, hoteli i firm cateringowych, a także osobom rozwijającym swoje indywidualne umiejętności w zakresie produkcji pizzy. Uczestnicy przystępujący do kursu powinni posiadać podstawową wiedzę z zakresu gastronomii, co pozwoli im na sprawne przyswojenie wiedzy o fermentacji, dojrzewaniu, doborze składników oraz technice wypieku powtarzalnego produktu gotowego do serwisu.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	23-10-2026
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

Opanowanie rzemieślniczych technik przygotowywania włoskiej pizzy w warunkach gastronomicznych. Uczestnicy opanują procesy fermentacji i dojrzewania ciasta, zasady doboru surowców, a także techniki ręcznego porcjowania i formowania. Kurs przygotowuje do pracy z różnymi typami pieców, kontroli temperatury i parametrów wypieku, doboru składników oraz optymalizacji organizacji pracy na stanowisku pizzaiolo z zachowaniem powtarzalnej jakości.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Klasyfikuje surowce piekarnicze i ich parametry, opisuje procesy biochemiczne zachodzące w cieście oraz charakteryzuje specyfikę urządzeń grzewczych i zasady bezpieczeństwa żywności w pizzerii.	Charakteryzuje odmiany mąki, rolę wody, drożdży, soli i tłuszczu oraz ich wpływ na ostateczną strukturę i siatkę glutenową ciasta.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Opisuje fazy fermentacji i dojrzewania ciasta w różnych temperaturach oraz wskazuje właściwe warunki jego przechowywania.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wymienia rodzaje pieców do pizzy (elektryczne, gazowe, opalane drewnem) wraz z określeniem optymalnych temperatur wypieku oraz zasad BHP.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Ocenia i dobiera zasady przygotowania ciasta na pizzę, ręcznego porcjowania i formowania oraz organizacji procesów produkcyjnych.	Wskazuje i charakteryzuje zasady oraz parametry ręcznego porcjowania (staglio) i formowania kulek ciasta (panetti) zapewniające powtarzalność wagową i zachowanie właściwej struktury.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Rozpoznaje prawidłowe techniki ręcznego rozciągania ciasta na placki oraz identyfikuje błędy prowadzące do uszkodzenia struktury pęcherzyków gazu w brzegach (cornicione).	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Analizuje i dobiera zasady organizacji stanowiska pracy (mise en place) oraz optymalny harmonogram produkcji ciasta dostosowany do dynamiki pracy w warunkach restauracyjnych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocena i dobiera zasady komponowania składników, obsługi pieców gastronomicznych oraz przebiegu procesu wypieku i serwisu pizzy.	Charakteryzuje i dobiera w pytaniach testowych prawidłowe proporcje sosu pomidorowego, serów oraz dodatków zapewniające równomierne wypieczenie ciasta i zapobiegające nadmiarowi wilgoci.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Rozpoznaje i ocenia w teście sytuacyjnym (np. na podstawie opisów lub materiałów graficznych) prawidłowe techniki operowania łąpatą gastronomiczną (wsuwanie, obracanie placka), etapy kontroli stopnia wypieczenia oraz zasady bezpiecznej obsługi pieców wysokotemperaturowych.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

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

Moduł I: Ciasto na pizzę - surowce, fermentacja i przygotowanie (3h teorii, 7,5h praktyki)

- Część teoretyczna:* Szczegółowa analiza surowców: typy mąki (w tym klasyczna mąka typu 00), parametry siły mąki (W), rola wody (hydratacja), drożdży, soli i tłuszczu w ciastach drożdżowych. Biochemiczne procesy fermentacji i dojrzewania (fermentacja alkoholowa a dojrzewanie enzymatyczne tkanki). Wpływ czasu i temperatury (kontrolowana fermentacja w zimnie) na powstawanie pęcherzy i lekkostrawność ciasta. Metodyka porcjowania (staglio) i formowania kulek (panetti). Teoretyczne podstawy organizacji stanowiska pracy (mise en place) i planowania produkcji z uwzględnieniem czasu pracy ciasta.

- Część praktyczna:** Dobór składników i kalkulacja receptur. Praktyczne przygotowanie i wyrabianie ciasta o zróżnicowanym stopniu hydratacji. Warsztat porcjowania (staglio) – formowanie powtarzalnych kulek ciasta (panetti) i przygotowanie ich do wyrastania. Ćwiczenia z zakresu ręcznego rozciągania wyrośniętego ciasta (technika formowania placka bez użycia wałka, z wypychaniem powietrza do brzegów). Przygotowanie stanowiska pracy i kontrola jakości ciasta na poszczególnych etapach.

Moduł II: Wypiek pizzy i przygotowanie do serwisu (3h teorii, 7,5h praktyki)

- Część teoretyczna:** Charakterystyka pieców do pizzy: piece elektryczne, gazowe oraz tradycyjne piece opalane drewnem (dynamika temperatur, przewodnictwo cieplne szamotu). Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy temperaturach sięgających 400–500°C. Analiza technologiczna składników obłożenia: parametry sosu pomidorowego, zachowanie różnych rodzajów serów (mozzarella fior di latte, bufala) i dodatków w piecu. Technika operowania łopatą (wsuwanie, obracanie, wysuwanie). Standardy serwisu i organizacji pracy przy wydawaniu zamówień.
- Część praktyczna:** Przygotowanie sosu i obróbka składników (serów, wędlin, warzyw). Ćwiczenia z zachowania proporcji i równomiernego nakładania dodatków na uformowany placek. Praktyczna obsługa pieców: rozgrzewanie, stabilizacja i kontrola rozkładu temperatur. Trening wsuwania pizzy do pieca przy użyciu łopaty drewnianej/metalowej, kontrolowane obracanie pizzy wewnątrz komory pieca, ocena stopnia wypieczenia spodu i brzegów. Przygotowanie wypieczonej pizzy do wydania, krojenie i techniki serwisu. Samodzielne, powtarzalne wykonanie pełnego cyklu produkcji pizzy od kulki do gotowego talerza.

Warunki organizacyjne

- Za przebieg odpowiada organizator kształcenia, który zapewnia bazę dydaktyczną, środki dydaktyczne oraz wewnętrzny system monitorowania jakości. Zajęcia są podzielone na bloki teoretyczne i praktyczne.

Sposób organizacji walidacji i weryfikacji postępów

- Proces walidacji odbywa się w ostatnim bloku szkoleniowym i składa się z testu zamkniętego jednokrotnego wyboru (test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie) realizowanego w formie elektronicznej. Pozytywne zaliczenie obu części skutkuje wydaniem certyfikatu kompetencyjnego.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 7

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Moduł I - część teoretyczna	Zajęcia	Michał Orłowski	24-10-2026	08:00	11:30	03:30
2 z 7 -	Przerwa	-	24-10-2026	11:30	12:30	01:00
3 z 7 Moduł I - część praktyczna	Zajęcia	Michał Orłowski	24-10-2026	12:30	16:00	03:30
4 z 7 Moduł II - część teoretyczna	Zajęcia	Michał Orłowski	25-10-2026	08:00	11:30	03:30
5 z 7 -	Przerwa	-	25-10-2026	11:30	12:30	01:00
6 z 7 Moduł II - część praktyczna	Zajęcia	Michał Orłowski	25-10-2026	12:30	15:30	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 7 -	Walidacja	Michał Orłowski	25-10-2026	15:30	16:00	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
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 990,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 990,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	249,38 PLN
Koszt osobogodziny netto	249,38 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Orłowski

Michał Orłowski to wszechstronny szef kuchni, doradca biznesowy i trener kulinarny, prowadzący działalność pod nazwą CoolKidConcept w Zielonej Górze. Swoje międzynarodowe doświadczenie zawodowe budował w prestiżowych restauracjach w Warszawie oraz jako szef kuchni w Sydney w Australii, a na rynku lokalnym zarządzał m.in. kuchnią znanej zielonogórskiej restauracji Casablanca. Jako uznany ekspert branżowy na stałe współpracuje z czołowymi studiami kulinarnymi, takimi jak Look&Cook, oraz międzynarodowymi markami wyposażenia dla sektora HoReCa. W ramach działalności szkoleniowej z powodzeniem łączy unikalną wiedzę o światowej gastronomii z kompetencjami z zakresu doradztwa gospodarczego i optymalizacji biznesowej. Specjalizuje się w nowoczesnych metodach obróbki produktów inspirowanych kuchnią azjatycką i skandynawską, a także w zarządzaniu zespołami oraz wdrażaniu procedur kontroli jakości. Dzięki biegłej znajomości języków obcych stale śledzi globalne trendy i skutecznie implementuje międzynarodowe standardy do polskich realiów. Prowadzone przez niego warsztaty skupiają się na twardych, praktycznych rozwiązaniach, które bezpośrednio podnoszą efektywność uczestników oraz rentowność ich projektów.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Szczegółowy skrypt szkoleniowy obejmujący tematykę warsztatów.

Informacje dodatkowe

Po pozytywnym przejściu procedury walidacyjnej uczestnik otrzymuje Certyfikat potwierdzający nabyte kompetencje wystawiony przez Organizatora kursu (zgodny z ISO 9001).

Adres

Łódź

Łódź

woj. łódzkie

Kontakt



Agata Usarek-Gradek

E-mail kontakt@fundacjasamodzielni.pl

Telefon (+48) 533 235 228