



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

78 ocen

PIECZYWO BEZGLUTENOWE Z BŁONNIKIEM – techniki przygotowania i wypieku bezglutenowych wyrobów piekarniczych

Numer usługi 2026/07/28/191735/3714846

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 14.10.2026 do 15.10.2026

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, które chcą rozwijać kompetencje w zakresie przygotowania i wypieku bezglutenowych wyrobów piekarniczych z wykorzystaniem błonników, w szczególności do: • piekarzy i cukierników zawodowych poszukujących nowych technik i receptur; • właścicieli i pracowników piekarni oraz cukierni planujących rozszerzenie oferty o wyroby bezglutenowe; • osób związanych zawodowo z gastronomią, które chcą rozwijać umiejętności w zakresie przygotowania bezglutenowych wyrobów piekarniczych; • osób zainteresowanych rozwijaniem kompetencji w zakresie piekarnictwa bezglutenowego i praktycznego zastosowania błonników.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	13-10-2026
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

Po zakończeniu usługi uczestnik przygotowuje bezglutenowe wyroby piekarnicze z wykorzystaniem błonników. Stosuje błonniki w przygotowaniu ciast i nadzień, przygotowuje masy ciast, kompozycje smakowe, nadzienia odporne na obróbkę termiczną oraz półprodukty do dekoracji, a następnie formuje, wypieka i wykańcza produkty zgodnie z recepturami realizowanymi podczas szkolenia.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zastosowanie błonników w przygotowaniu bezglutenowych wyrobów piekarniczych.	Omawia zastosowanie błonników w przygotowaniu wyrobów bezglutenowych.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ zastosowania błonników na strukturę przygotowywanych wyrobów.	Wywiad swobodny
Uczestnik omawia zasady przygotowania bezglutenowych wyrobów, nadzień i półproduktów wykorzystywanych podczas szkolenia.	Omawia zasady przygotowania mas ciast i kompozycji smakowych stosowanych w wyrobach bezglutenowych.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia zasady przygotowania nadzień odpornych na obróbkę termiczną oraz półproduktów do dekoracji.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje masy ciast i formuje bezglutenowe wyroby piekarnicze.	Przygotowuje masę ciasta zgodnie z realizowaną recepturą.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Formuje wyroby odpowiednio do przygotowywanego produktu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje i wykańcza bezglutenowe wyroby zgodnie z realizowanymi recepturami.	Przygotowuje nadzienia odporne na obróbkę termiczną oraz półprodukty wykorzystywane do dekoracji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wypieka i dekoruje przygotowane produkty zgodnie z realizowaną recepturą.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Planuje kolejność czynności odpowiednio do realizowanych procesów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko pracy z uwzględnieniem wykorzystywanego sprzętu, surowców i kolejnych etapów przygotowania wyrobów.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykorzystuje ocenę wykonanych produktów i informacje zwrotne do doskonalenia sposobu pracy.	Ocenia strukturę i sposób wykonania przygotowanych wyrobów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Koryguje sposób pracy na podstawie oceny rezultatów i 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

Zastosowanie błonników w piekarstwie bezglutenowym

- Wprowadzenie do tematyki pieczywa bezglutenowego.
- Zastosowanie błonników w produkcji.
- Podstawy pracy z błonnikami.
- Zastosowanie błonników w przygotowaniu nadzień.
- Wyposażenie i organizacja stanowiska pracy.
- Narzędzia, maszyny i urządzenia wykorzystywane podczas przygotowania wyrobów.

Przygotowanie bezglutenowych wyrobów piekarniczych

- Przygotowanie mas ciast.
- Tworzenie kompozycji smakowych.
- Przygotowanie i formowanie wyrobów.
- Przygotowanie produktów do wypieku.
- Wypiek bezglutenowych wyrobów piekarniczych.

Nadzienia i półprodukty do dekoracji

- Przygotowanie nadziei odpornych na obróbkę termiczną.
- Wykorzystanie nadziei jako bazy i elementów dekoracyjnych wyrobów.
- Projektowanie i przygotowanie półproduktów do dekoracji.
- Wykańczanie i dekorowanie przygotowanych produktów.

Menu

- Precle bezglutenowe
- Podpłomyki – keto, bez mąki
- Chlebki bezglutenowe
- Chlebki bez mąki
- Wypieki drożdżowe bez glutenu (drożdżówki, rogałe)
- Pizza bez glutenu

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

Walidacja obejmuje wywiad swobodny służący weryfikacji efektów z zakresu wiedzy oraz obserwację w warunkach symulowanych służącą weryfikacji praktycznych umiejętności i kompetencji społecznych. Uczestnik wykonuje zadania związane z przygotowaniem bezglutenowych wyrobów piekarniczych zgodnie z kryteriami weryfikacji określonymi dla usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Wprowadzenie do pieczywa bezglutenowego. Zastosowanie błonników w produkcji oraz podstawy pracy z błonnikami.	Zajęcia	Konrad Mikiel	14-10-2026	10:00	11:30	01:30
2 z 17 Wyposażenie i organizacja stanowiska pracy. Narzędzia, maszyny i urządzenia wykorzystywane podczas przygotowania wyrobów bezglutenowych.	Zajęcia	Konrad Mikiel	14-10-2026	11:30	13:00	01:30
3 z 17 -	Przerwa	-	14-10-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 17 Praktyczne zastosowanie błonników w przygotowaniu u wyrobów bezglutenowych. Właściwości i możliwości ich wykorzystania .	Zajęcia	Konrad Mikiel	14-10-2026	13:30	15:00	01:30
5 z 17 -	Przerwa	-	14-10-2026	15:00	15:15	00:15
6 z 17 Zastosowanie błonników w przygotowaniu u nadzień. Przygotowanie nadzień i elementów wykorzystywanych w realizowanych recepturach.	Zajęcia	Konrad Mikiel	14-10-2026	15:15	16:45	01:30
7 z 17 -	Przerwa	-	14-10-2026	16:45	17:00	00:15
8 z 17 Praktyczna praca z błonnikami i przygotowanie komponentów wykorzystywanych w bezglutenowych wyrobach piekarniczych .	Zajęcia	Konrad Mikiel	14-10-2026	17:00	18:00	01:00
9 z 17 Przygotowanie mas ciast i kompozycji smakowych do bezglutenowych wyrobów piekarniczych .	Zajęcia	Konrad Mikiel	15-10-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 17 Przygotowanie i formowanie bezglutenowych wyrobów piekarniczych zgodnie z realizowanym i recepturami.	Zajęcia	Konrad Mikiel	15-10-2026	10:30	12:30	02:00
11 z 17 -	Przerwa	-	15-10-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 17 Przygotowanie produktów do wypieku oraz wypiek bezglutenowych wyrobów piekarniczych .	Zajęcia	Konrad Mikiel	15-10-2026	13:00	14:30	01:30
13 z 17 -	Przerwa	-	15-10-2026	14:30	14:45	00:15
14 z 17 Przygotowanie nadzień odpornych na obróbkę termiczną oraz półproduktów do dekoracji.	Zajęcia	Konrad Mikiel	15-10-2026	14:45	15:45	01:00
15 z 17 Wykańczanie i dekorowanie przygotowanych produktów. Ocena rezultatów pracy.	Zajęcia	Konrad Mikiel	15-10-2026	15:45	16:15	00:30
16 z 17 -	Przerwa	-	15-10-2026	16:15	16:30	00:15
17 z 17 -	Walidacja	-	15-10-2026	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

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

Konrad Mikiel

Dyplomowany mistrz piekarnictwa i cukiernictwa, trener oraz manager projektów przemysłowych. Posiada blisko 40 lat doświadczenia w branży piekarniczo-cukierniczej i lodziarskiej. Prowadził szkolenia w Polsce oraz za granicą, m.in. we Włoszech, Niemczech, Holandii, Belgii i Stanach Zjednoczonych. Od ponad 20 lat prowadzi szkolenia zawodowe i warsztaty dla pracowników branży piekarniczej i cukierniczej. Ceniony zarówno w rzemiośle, jak i w przemyśle piekarniczym. 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 otrzymują materiały dydaktyczne związane z tematyką usługi, w tym skrypt zawierający receptury.

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

Szkolenie skierowane jest do osób chcących rozwijać kompetencje w zakresie przygotowania i wypieku bezglutenowych wyrobów piekarniczych.

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest potwierdzenie obecności na 80%-100% czasu trwania usługi (w zależności od wymogów operatora) własnoręcznym podpisem na liście obecności oraz pozytywne przejście 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