



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

222 oceny

TECHNOLOGIA WYPIEKU ODROCZONEGO – NOWOCZESNE PIEKARSTWO RZEMIEŚLNICZE

Numer usługi 2026/08/12/27524/3743041

📍 Lublin
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 16:00 h
📅 01.10.2026 do 02.10.2026

2 460,00 PLN brutto
2 000,00 PLN netto
153,75 PLN brutto/h
125,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie.

Szkolenie skierowane jest do osób zainteresowanych rozwojem kompetencji zawodowych w obszarze piekarstwa, w szczególności:

- piekarzy oraz pracowników piekarni zainteresowanych poznaniem i doskonaleniem technologii wypieku odroczonego,
- właścicieli i osób zarządzających piekarniami oraz pracownikami piekarniczymi, którzy chcą zoptymalizować organizację produkcji,
- osób planujących rozpoczęcie działalności gospodarczej w branży piekarniczej,
- pracowników odpowiedzialnych za przygotowanie ciasta, fermentację, formowanie i wypiek pieczywa,
- osób posiadających podstawowe doświadczenie w zakresie produkcji pieczywa i chcących poszerzyć wiedzę o nowoczesne technologie prowadzenia ciasta,
- osób prowadzących piekarniczą działalność rzemieślniczą, zainteresowanych zwiększeniem powtarzalności jakości oraz efektywności procesu produkcyjnego

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

30-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym szkolenia jest nabycie przez uczestnika wiedzy i umiejętności niezbędnych do prawidłowego przygotowania, prowadzenia i wypieku pieczywa w technologii wypieku odroczonego, z uwzględnieniem kontroli parametrów fermentacji, temperatury oraz czasu prowadzenia ciasta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: -Charakteryzuje zasady technologii wypieku odroczonego oraz wpływ czasu i temperatury na fermentację ciasta. -Rozpoznaje czynniki wpływające na jakość pieczywa w technologii fermentacji chłodniczej.	-Wymienia etapy procesu i wskazuje wpływ podstawowych parametrów na jakość pieczywa. -Wskazuje przyczyny podstawowych nieprawidłowości w procesie fermentacji i wypieku.	Wywiad swobodny
UMIEJETNOŚCI: -Przygotowuje ciasto przeznaczone do wypieku odroczonego i dobiera podstawowe parametry fermentacji. -Stosuje zasady prowadzenia, formowania i wypieku pieczywa w technologii odroczonej. -Ocenia jakość gotowego pieczywa i rozpoznaje podstawowe błędy technologiczne.	-Prawidłowo wykonuje ciasto i stosuje właściwe parametry procesu. - Prawidłowo wykonuje formowanie, przygotowanie do wypieku i wypiek produktu. -Prawidłowo ocenia wygląd, strukturę miękkiszu i cechy sensoryczne pieczywa oraz wskazuje możliwe przyczyny błędów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: -Ustala cele i priorytety w działaniu -Organizuje własną pracę z zachowaniem zasad higieny, bezpieczeństwa i odpowiedzialności za jakość produktu. -Wykazuje gotowość do analizy procesu i doskonalenia własnych umiejętności zawodowych.	-Samodzielnie i zgodnie z zasadami organizuje stanowisko oraz realizuje zadanie. -Formułuje wnioski na podstawie uzyskanych rezultatów i wskazuje możliwości poprawy procesu.	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

Dwudniowe szkolenie piekarnicze prowadzone przez Wiesława Kucię poświęcone jest technologii wypieku odroczonego oraz nowoczesnym metodom prowadzenia ciasta piekarskiego z wykorzystaniem kontrolowanej fermentacji i procesów chłodniczych.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego planowania i prowadzenia procesu produkcji pieczywa w technologii wypieku odroczonego, z uwzględnieniem właściwego doboru parametrów technologicznych, temperatury ciasta, czasu fermentacji oraz warunków przechowywania ciasta przed wypiekiem.

Uczestnicy poznają zasady organizacji produkcji pozwalające na przesunięcie momentu wypieku w stosunku do przygotowania ciasta. Technologia ta umożliwia lepsze planowanie pracy piekarni, ograniczenie pracy w godzinach nocnych, zwiększenie dostępności świeżego pieczywa w ciągu dnia oraz uzyskanie powtarzalnej jakości produktów.

Szkolenie ma charakter praktyczny. Uczestnicy samodzielnie wykonują poszczególne etapy produkcji – od przygotowania surowców i sporządzania ciasta, poprzez fermentację, dzielenie i formowanie, po wypiek i ocenę gotowych produktów.

Zakres tematyczny

Podczas szkolenia uczestnicy poznają:

- zasady technologii wypieku odroczonego,
- charakterystykę fermentacji kontrolowanej i chłodniczej,
- wpływ temperatury na przebieg fermentacji,
- zasady obliczania i kontroli temperatury ciasta,
- dobór czasu i parametrów fermentacji do rodzaju pieczywa,
- przygotowanie ciasta do odroczonego wypieku,
- zasady przechowywania i zabezpieczania ciasta w warunkach chłodniczych,
- wpływ wydłużonej fermentacji na smak, aromat, strukturę i świeżość pieczywa,
- organizację produkcji z wykorzystaniem wypieku odroczonego,
- planowanie harmonogramu produkcji,
- najczęściej występujące błędy technologiczne i sposoby ich eliminowania,
- zasady oceny jakości pieczywa po wypieku.

Metody pracy

Szkolenie realizowane jest z wykorzystaniem metod praktycznych i aktywizujących, w szczególności:

- pokaz i instruktaż trenera,
- ćwiczenia praktyczne,
- samodzielne przygotowywanie ciast przez uczestników,
- praca na rzeczywistych recepturach technologicznych,
- analiza przebiegu fermentacji,
- formowanie i wypiek pieczywa,
- ocena organoleptyczna gotowych produktów,

- analiza błędów i dyskusja technologiczna.

Sposób weryfikacji efektów uczenia się

Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się poprzez obserwację wykonywania zadań praktycznych przez uczestnika oraz ocenę poprawności wykonania poszczególnych etapów procesu technologicznego.

Weryfikowane są w szczególności: prawidłowe przygotowanie ciasta, zastosowanie właściwych parametrów fermentacji, przygotowanie ciasta do procesu chłodniczego, formowanie pieczywa, dobór parametrów wypieku oraz ocena jakości gotowego produktu.

Czym jest wypiek odroczonego w praktyce?

Technologia wypieku odroczonego polega na przygotowaniu ciasta wcześniej, a następnie wykorzystaniu kontrolowanej fermentacji (najczęściej chłodniczej), aby wypiekać pieczywo w dogodnym momencie. Dzięki temu można:

- lepiej organizować pracę piekarni,
- produkować świeże pieczywo przez cały dzień,
- poprawić smak i aromat wyrobów dzięki dłuższej fermentacji,
- ograniczyć pracę nocną,
- zwiększyć powtarzalność jakości produktu.

Uczestnicy przygotowują między innymi:

- **Tartine Bread** – chleb pszenny na długiej fermentacji
- **Focaccia** – pieczywo o wysokiej hydracji z wydłużoną fermentacją
- **Chleb pytlowy** – wypiek z zastosowaniem chłodnej fermentacji
- **Croissant** – wyrób półfrancuski z kontrolowanym procesem fermentacji i wypieku odroczonego
- **Chleb borodyński** – wypiek z wykorzystaniem zaparzonej mąki
- **Drożdżówki** – wyroby drożdżowe z kontrolowanym procesem fermentacji
- **Chleb graham** – pieczywo pszenne z dodatkiem mąki graham, prowadzone w technologii wypieku odroczonego.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 21

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Wprowadzenie do technologii wypieku odroczonego. Charakterystyka procesu, możliwości zastosowania w piekarni oraz organizacja produkcji.	Zajęcia	Wiesław Kucia	01-10-2026	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 21 Surowce piekarskie i ich wpływ na proces fermentacji. Dobór mąki, drożdży, wody i pozostałych składników do technologii wypieku odroczonego.	Zajęcia	Wiesław Kucia	01-10-2026	09:00	10:00	01:00
3 z 21 -	Przerwa	-	01-10-2026	10:00	10:15	00:15
4 z 21 Parametry technologiczne ciasta – temperatura, czas, konsystencja i stopień wyrobienia. Obliczanie i kontrola temperatury ciast	Zajęcia	Wiesław Kucia	01-10-2026	10:15	11:00	00:45
5 z 21 Przygotowanie ciast przeznaczonych do fermentacji kontrolowanej. Praktyczne wykonanie ciast pod nadzorem trenera.	Zajęcia	Wiesław Kucia	01-10-2026	11:00	12:00	01:00
6 z 21 -	Przerwa	-	01-10-2026	12:00	12:30	00:30
7 z 21 Proces fermentacji. Wpływ czasu i temperatury na rozwój ciasta, strukturę miękiszu, smak i aromat pieczywa	Zajęcia	Wiesław Kucia	01-10-2026	12:30	13:15	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 21 Przygotowanie ciasta do procesu odroczonego. Dzielenie, wstępne formowanie, zabezpieczenie oraz przygotowanie do przechowywania chłodniczego.	Zajęcia	Wiesław Kucia	01-10-2026	13:15	14:00	00:45
9 z 21 -	Przerwa	-	01-10-2026	14:00	14:15	00:15
10 z 21 Organizacja procesu produkcyjnego. Tworzenie harmonogramu pracy z wykorzystaniem technologii wypieku odroczonego.	Zajęcia	Wiesław Kucia	01-10-2026	14:15	16:00	01:45
11 z 21 Kontrola przebiegu fermentacji odroczonej. Ocena przygotowanych wcześniej ciast i analiza zmian zachodzących podczas procesu chłodniczego.	Zajęcia	Wiesław Kucia	02-10-2026	08:00	08:30	00:30
12 z 21 Przygotowanie produktów do wypieku. Formowanie końcowe, nacinanie i przygotowanie do pieca.	Zajęcia	Wiesław Kucia	02-10-2026	08:30	10:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 21 -	Przerwa	-	02-10-2026	10:00	10:15	00:15
14 z 21 Parametry wypieku – temperatura, czas, zaparowanie i sposób prowadzenia wypieku. Wpływ parametrów na jakość gotowego pieczywa.	Zajęcia	Wiesław Kucia	02-10-2026	10:15	10:45	00:30
15 z 21 Wypiek przygotowanych produktów. Praktyczne zastosowanie technologii wypieku odroczonego.	Zajęcia	Wiesław Kucia	02-10-2026	10:45	12:00	01:15
16 z 21 -	Przerwa	-	02-10-2026	12:00	12:30	00:30
17 z 21 Ocena jakości pieczywa – wygląd zewnętrzny, skórka, kolor, objętość, struktura miękiszku, aromat i smak.	Zajęcia	Wiesław Kucia	02-10-2026	12:30	14:00	01:30
18 z 21 -	Przerwa	-	02-10-2026	14:00	14:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 21 Analiza błędów technologicznych. Przyczyny nieprawidłowej fermentacji, niewłaściwej objętości, struktury miękiszu i wyglądu pieczywa.	Zajęcia	Wiesław Kucia	02-10-2026	14:15	15:00	00:45
20 z 21 Samodzielne zadanie praktyczne uczestnika – przygotowanie i ocena procesu technologicznego. Podsumowanie szkolenia, omówienie rezultatów oraz weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się.	Zajęcia	Wiesław Kucia	02-10-2026	15:00	15:45	00:45
21 z 21 -	Walidacja	-	02-10-2026	15:45	16:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
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 2004 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	2 460,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wiesław Kucia

Od 2008 r. technolog i przedstawiciel firmy Modecor (dekoracje cukiernicze)
Od 2008 r. właściciel Szkoły Artystycznej, w której prowadzi szkolenia piekarskie i cukiernicze.
studia wyższe - Technolog Żywności i Żywienia Człowieka
dyplom Mistrza Piekarstwa
studium pedagogiczne
Od 2005 r. liczne szkolenia piekarskie i cukiernicze prowadzone w Polsce i za granicą. Ostatnie 17 lat aktywnie działa w branży piekarniczej i cukierniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej i piekarskiej
3. Materiały do notowania dla uczestników : notatnik i długopis.

Warunki uczestnictwa

- Warunkiem nabycia kompetencji przez uczestnika szkolenia jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min 80% procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.
- Szkolenie odbywa się w małej grupie max.12 osobowej.
- Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:00
- Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.

Informacje dodatkowe

- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień,

ZAWARTO UMOWĘ Z WUP KRAKÓW NA ROZLICZANIE USŁUG Z WYKORZYSTANIEM ELEKTRONICZNYCH BONÓW SZKOLENIOWYCH W RAMACH PROJEKTU NOWY START W MAŁOPOLSCE Z EURES-em i Projektu Małopolski Pociąg do Kariery

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój.

SZKOLENIE ROZLICZANE JEST W RAMACH BONÓW w przypadku uczestników projektów Z małopolski, woj lubuskiego, łódzkiego, kujawsko-pomorskiego, w pozostałych przypadkach rozliczenie jest w formie pieniężnej.

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy:

- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce do szkolenia
- Skrypt z recepturami
- Fartuch z logo szkoły
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307