



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

84 oceny

KOMPLEKSOWY KURS PIEKARNICZY - technologia mąki, fermentacja, przygotowanie pieczywa i organizacja produkcji

Numer usługi 2026/08/13/191735/3744819

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 48:00 h
📅 30.09.2026 do 02.12.2026

9 594,00 PLN brutto
7 800,00 PLN netto
199,88 PLN brutto/h
162,50 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób chcących kompleksowo rozwijać kompetencje w zakresie piekarstwa rzemieślniczego, technologii mąki, fermentacji oraz organizacji produkcji piekarskiej, w szczególności do:

- piekarzy, rzemieślników i technologów;
- osób planujących otwarcie małej piekarni rzemieślniczej;
- właścicieli i pracowników piekarni, cukierni oraz lokali gastronomicznych prowadzących własną produkcję pieczywa;
- kucharzy oraz osób zawodowo związanych z piekarstwem, cukiernictwem i gastronomią;
- osób posiadających podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu pieczywa, które chcą pogłębić wiedzę technologiczną i rozwijać praktyczne umiejętności piekarskie.

Nabyte kompetencje mogą zostać wykorzystane podczas prowadzenia procesów fermentacyjnych, przygotowywania pieczywa rzemieślniczego oraz organizacji produkcji piekarskiej w działalności zawodowej.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

29-09-2026

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 planuje i organizuje proces produkcji piekarskiej, analizuje właściwości mąki i czynniki wpływające na fermentację, prowadzi zakwasy, zaczyny, rozczynty i ciasta piekarskie, stosuje techniki pracy z ciastem, formuje, wypieka i ocenia pieczywo oraz wykorzystuje poznane technologie w produkcji rzemieślniczej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zasady organizacji produkcji piekarskiej oraz technologie pracy wykorzystywane w piekarstwie rzemieślniczym. Uczestnik charakteryzuje właściwości mąki oraz czynniki wpływające na przygotowanie i fermentację ciasta.	Omawia zastosowanie pieca, maszyny do mieszania ciasta, komory fermentacyjnej i komory chłodniczej w produkcji piekarskiej.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia technologie prowadzenia produkcji objęte programem szkolenia i wskazuje ich zastosowanie.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ właściwości mąki, glutenu oraz podstawowych składników na strukturę i zachowanie ciasta.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia wpływ czasu, temperatury, hydracji i sposobu prowadzenia fermentacji na przebieg procesu i jakość pieczywa.	Wywiad swobodny
Uczestnik przygotowuje i prowadzi zakwasy, zaczyny, rozczynty oraz ciasta piekarskie z wykorzystaniem technik objętych programem szkolenia.	Dobiera surowce i sposób prowadzenia fermentacji odpowiednio do wykonywanego zadania.	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje techniki prowadzenia ciasta objęte programem szkolenia, w tym autolizę, bassinage, laminację oraz techniki składania.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik przygotowuje, formuje, wypieka i ocenia pieczywo oraz wyroby piekarskie.	Formuje i przygotowuje wyrób do wypieku zgodnie z realizowanym procesem technologicznym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia strukturę, wypieczenie i jakość przygotowanego produktu oraz wskazuje elementy wymagające korekty.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik organizuje własną pracę podczas realizacji wieloetapowych procesów piekarskich.	Planuje kolejność czynności odpowiednio do realizowanego procesu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko pracy z uwzględnieniem wykorzystywanych surowców, sprzętu i kolejnych etapów pracy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik współpracuje podczas realizacji zadań praktycznych.	Realizuje przypisane czynności podczas wykonywania zadań zespołowych.	Analiza dowodów i deklaracji
	Współpracuje z pozostałymi uczestnikami podczas realizacji zadań praktycznych.	Analiza dowodów i deklaracji
Uczestnik wykorzystuje informacje zwrotne i ocenę rezultatów do doskonalenia sposobu pracy.	Wskazuje elementy procesu wymagające korekty na podstawie oceny uzyskanego rezultatu.	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykorzystuje otrzymane wskazówki do korekty sposobu wykonywania zadania.	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie 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 wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Organizacja produkcji w małej piekarni rzemieślniczej

- Dobór pieca do rodzaju produkcji piekarskiej.
- Dobór maszyny do mieszania ciasta.
- Zastosowanie komory fermentacyjnej i komory chłodniczej.
- Dobór technologii prowadzenia produkcji: produkcja świeża, chłodna/wstrzymana, półzapiek i mrożenie.
- Dobór surowców do produkcji piekarskiej.

Prowadzenie fermentacji piekarskiej

- Prowadzenie zakwasu żytniego.
- Prowadzenie zaczynów pszennych.
- Prowadzenie rozczynów do produktów drożdżowych.
- Omówienie metody jedno- i dwufazowej.

Przygotowywanie pieczywa i wyrobów piekarskich

Podczas zajęć uczestnicy przygotowują:

- chleb 100% żytni formowy na zakwasie;
- klasyczny chleb koszykowy na zakwasie i zaczynie poolish;
- bułki pszenne w trzech kształtach;
- precle ługowane;
- chałki w dwóch kształtach;
- drożdżówki;
- chleb typu Vermont z wstrzymanej fermentacji.

Wypiek, ocena jakości i organizacja pracy

- Wypiek pieczywa i produktów piekarskich.
- Ocena jakości ciasta i gotowego wypieku.
- Omówienie organizacji pracy w małej piekarni rzemieślniczej.
- Analiza możliwości wykorzystania poznanych technologii w codziennej produkcji.

Zakwas i środowisko fermentacji

- Prawidłowe karmienie i prowadzenie zakwasu.
- Wpływ temperatury, hydracji i czasu na środowisko fermentacji.
- Etapy fermentacji i ich wpływ na strukturę chleba.
- Rola enzymów w mące.
- Dobór mąki do chleba z otwartym miękiszem.
- Budowanie smaku poprzez zimną fermentację.

Prowadzenie ciasta i rozwój glutenu

- Autoliza i bassinage.
- Ręczne i mechaniczne wyrabianie ciasta.
- Laminacja i rozwój glutenu.
- Techniki składania Stretch & Fold oraz Coil Fold.
- Formowanie bochenków.

Wypiek pieczywa

- Przygotowanie uformowanego ciasta do wypieku.
- Wypiek z wykorzystaniem garnka żeliwnego, płyty oraz pieca wsadowego.
- Kontrola przebiegu procesu i ocena właściwości przygotowywanego pieczywa.

Praca z mąkami razowymi i dawnymi odmianami zbóż

- Mielenie, prażenie i zaparzanie mąki razowej.
- Fermentacja zaparek i owsianek.
- Zastosowanie dawnych odmian zbóż: samopszy, płaskurki, orkisz, krzycy i innych.

Wypieki realizowane podczas zajęć

- chleby pszenne z dodatkiem razowego orkisz;
- zakwasowa focaccia z długiej fermentacji;
- fermentacja do 20 godzin na zimno.

Właściwości mąki i surowców wykorzystywanych w piekarstwie

- Chemiczne właściwości pszenicy.
- Woda i jej znaczenie w przygotowaniu ciasta.
- Dobór wody do zastosowania.
- Znaczenie parametrów W, P i L w przypadku mąki i ciasta.
- Powstawanie i właściwości glutenu.
- Reologiczne właściwości ciasta.
- Specyfikacja techniczna mąki.

Składniki i procesy zachodzące podczas przygotowania ciasta

- Znaczenie chlorku sodu i jego wpływ na ciasto.
- *Saccharomyces cerevisiae* - drożdże.
- *Saccharomyces cerevisiae* i *Lactobacillus* - charakterystyka i znaczenie w procesach fermentacyjnych.
- Proces fermentacji.
- Wpływ mąki, wody, drożdży, soli i dodatku tłuszczu na przygotowanie ciasta.
- Autoliza i hydroliza.
- Biga i poolish.

Przygotowanie wyrobów w pełnym cyklu

Przygotowanie wyrobów obejmuje mieszanie, fermentację, formowanie, wypiek, degustację i analizę efektów.

Podczas zajęć uczestnicy przygotowują:

- Baba Napoletano - wilgotne, słodkie ciasto z intensywną fermentacją;
- Ciabatta - technika pracy z mokrym, luźnym ciastem;
- Focaccia - klasyczna i aromatyczna, z naciskiem na fermentację i tłuszcz;
- Pane di semola - chleb z mąki z twardej pszenicy durum.

Walidacja efektów uczenia się

Walidacja efektów uczenia się jest przeprowadzana na zakończenie całej usługi, w terminie wskazanym w harmonogramie.

Walidacja obejmuje:

- wywiad swobodny służący weryfikacji efektów z zakresu wiedzy;
- obserwację w warunkach symulowanych służącą weryfikacji wybranych umiejętności praktycznych i kompetencji związanych z organizacją pracy;
- analizę dowodów i deklaracji służącą weryfikacji efektów osiągniętych podczas realizacji zadań praktycznych w całym okresie trwania usługi.

Materiały stanowiące dowody osiągnięcia efektów uczenia się są gromadzone w trakcie realizacji zadań przewidzianych programem usługi. Mogą obejmować w szczególności indywidualne karty pracy uczestnika, dokumentację przebiegu procesów, rezultaty wykonanych zadań oraz dokumentację umożliwiającą przypisanie wykonanych czynności do konkretnego uczestnika.

Oceny zgromadzonych dowodów dokonuje osoba prowadząca walidację wskazana w Karcie Usługi, zgodnie z kryteriami weryfikacji oraz metodami przypisanymi do poszczególnych efektów uczenia się.

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.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 50

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 50 Zakwas i fermentacja: prowadzenie i karmienie zakwasu, wpływ temperatury, hydracji i czasu oraz etapy fermentacji i ich znaczenie dla struktury pieczywa.	Zajęcia	Marcin Pawlikowski	30-09-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 50 Praktyczna praca z ciastem: autoliza, bassinage, ręczne i mechaniczne wyrabianie, laminacja oraz rozwój glutenu.	Zajęcia	Marcin Pawlikowski	30-09-2026	10:30	12:00	01:30
3 z 50 -	Przerwa	-	30-09-2026	12:00	12:30	00:30
4 z 50 Prowadzenie ciasta i techniki składania Stretch & Fold oraz Coil Fold. Formowanie bochenków i praca z procesem fermentacji.	Zajęcia	Marcin Pawlikowski	30-09-2026	12:30	14:00	01:30
5 z 50 -	Przerwa	-	30-09-2026	14:00	14:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 50 Praca z mąką razową, zaparkami i owsiankami oraz pradawnymi zbożami. Realizacja wypieków i procesów przewidzianych programem szkolenia.	Zajęcia	Marcin Pawlikowski	30-09-2026	14:15	15:15	01:00
7 z 50 Wypiek pieczywa z wykorzystaniem garnka żeliwnego, płyty i pieca wsadowego. Ocena przebiegu procesu i właściwości przygotowanego pieczywa.	Zajęcia	Marcin Pawlikowski	30-09-2026	15:15	16:15	01:00
8 z 50 -	Przerwa	-	30-09-2026	16:15	16:30	00:15
9 z 50 Podsumowanie zrealizowanego zakresu: omówienie przebiegu fermentacji, zastosowanych technik pracy z ciastem oraz jakości przygotowanego pieczywa.	Zajęcia	Marcin Pawlikowski	30-09-2026	16:30	17:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 50 Właściwości pszenicy i mąki. Znaczenie wody w przygotowaniu u ciasta. Parametry W, P i L oraz reologiczne właściwości ciasta.	Zajęcia	Gianluca Padula	12-10-2026	10:00	11:30	01:30
11 z 50 Specyfikacja techniczna mąki. Powstawanie i właściwości glutenu. Znaczenie chlorku sodu i jego wpływ na ciasto.	Zajęcia	Gianluca Padula	12-10-2026	11:30	13:00	01:30
12 z 50 -	Przerwa	-	12-10-2026	13:00	13:30	00:30
13 z 50 Drożdże Saccharomyces cerevisiae i bakterie Lactobacillus. Proces fermentacji. Autoliza i hydroliza. Biga i polish.	Zajęcia	Gianluca Padula	12-10-2026	13:30	15:00	01:30
14 z 50 -	Przerwa	-	12-10-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 50 Przygotowanie ciast i rozpoczęcie procesów fermentacyjnych. Zastosowanie poznanych zależności technologicznych w realizowanych recepturach.	Zajęcia	Gianluca Padula	12-10-2026	15:15	16:45	01:30
16 z 50 -	Przerwa	-	12-10-2026	16:45	17:00	00:15
17 z 50 Praca z ciastami realizowanym i podczas szkolenia. Kontrola przebiegu fermentacji i przygotowanie do kolejnych etapów procesu.	Zajęcia	Gianluca Padula	12-10-2026	17:00	18:00	01:00
18 z 50 Kontynuacja procesów rozpoczętych pierwszego dnia. Praca z ciastem mokrym i luźnym. Przygotowanie wyrobów zgodnie z recepturami.	Zajęcia	Gianluca Padula	13-10-2026	09:00	10:30	01:30
19 z 50 Fermentacja i formowanie przygotowanych ciast. Przygotowanie wyrobów zgodnie z recepturami realizowanym i podczas szkolenia.	Zajęcia	Gianluca Padula	13-10-2026	10:30	12:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 50 -	Przerwa	-	13-10-2026	12:30	13:00	00:30
21 z 50 Przygotowanie wyrobów do wypieku. Kontrola przebiegu procesu oraz wypiek przygotowany ch produktów.	Zajęcia	Gianluca Padula	13-10-2026	13:00	14:30	01:30
22 z 50 -	Przerwa	-	13-10-2026	14:30	14:45	00:15
23 z 50 Kontynuacja wypieku wyrobów realizowanych podczas szkolenia. Kontrola rezultatów procesu.	Zajęcia	Gianluca Padula	13-10-2026	14:45	15:45	01:00
24 z 50 Degustacja i analiza przygotowany ch wyrobów. Ocena struktury, wykonania oraz przebiegu procesów technologiczn ych.	Zajęcia	Gianluca Padula	13-10-2026	15:45	16:15	00:30
25 z 50 -	Przerwa	-	13-10-2026	16:15	16:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 50 Podsumowanie zrealizowanego zakresu: wnioski z przebiegu procesów piekarskich, jakości wyrobów oraz organizacji produkcji.	Zajęcia	Gianluca Padula	13-10-2026	16:30	17:00	00:30
27 z 50 Organizacja produkcji piekarskiej, dobór sprzętu, komór, technologii pracy oraz surowców do prowadzenia małej piekarni.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	30-11-2026	10:00	11:30	01:30
28 z 50 Przygotowanie stanowiska pracy oraz rozpoczęcie prowadzenia zakwasów, zaczynów i rozczynów do wyrobów piekarskich.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	30-11-2026	11:30	13:00	01:30
29 z 50 -	Przerwa	-	30-11-2026	13:00	13:30	00:30
30 z 50 Prowadzenie zakwasu żytniego, zaczynów pszennych i rozczynów drożdżowych oraz kontrola procesu fermentacji.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	30-11-2026	13:30	15:00	01:30
31 z 50 -	Przerwa	-	30-11-2026	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
32 z 50 Kontynuacja pracy nad zakwasami, zaczynami i rozczynami oraz przygotowani e procesów do dalszej produkcji piekarskiej.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	30-11-2026	15:15	16:45	01:30
33 z 50 -	Przerwa	-	30-11-2026	16:45	17:00	00:15
34 z 50 Przygotowani e surowców i stanowisk do kolejnych etapów produkcji oraz omówienie organizacji pracy w następnym dniu szkolenia.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	30-11-2026	17:00	18:00	01:00
35 z 50 Dokarmianie zakwasu, przygotowani e zaczynu poolish i rozczynu drożdżowego oraz kontrola aktywności fermentacji.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-12-2026	09:00	10:30	01:30
36 z 50 Przygotowyw anie ciast piekarskich na bazie zakwasu, zaczynu poolish i rozczynu drożdżowego.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-12-2026	10:30	12:30	02:00
37 z 50 -	Przerwa	-	01-12-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
38 z 50 Formowanie pieczywa i przygotowywanie wypieków z wykorzystaniem prowadzonych zakwasów, zaczynów i rozczynów.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-12-2026	13:00	14:30	01:30
39 z 50 -	Przerwa	-	01-12-2026	14:30	14:45	00:15
40 z 50 Wypiek pieczywa i wyrobów drożdżowych oraz bieżąca ocena struktury, wypieczenia i jakości produktów.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-12-2026	14:45	16:00	01:15
41 z 50 -	Przerwa	-	01-12-2026	16:00	16:15	00:15
42 z 50 Kontrola przebiegu fermentacji, przygotowanie uformowanych wyrobów do kolejnych etapów produkcji oraz ocena gotowości ciast do wypieku.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	01-12-2026	16:15	17:00	00:45
43 z 50 Przygotowywanie wypieków zgodnie z prowadzonymi procesami oraz kontrola jakości ciast przed wypiekiem.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	02-12-2026	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
44 z 50 Kontynuacja pracy nad wypiekami oraz prowadzenie procesów wynikających z fermentacji chłodnej.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	02-12-2026	10:30	12:30	02:00
45 z 50 -	Przerwa	-	02-12-2026	12:30	13:00	00:30
46 z 50 Przygotowywanie chleba typu Vermont z wykorzystaniem wstrzymanej fermentacji oraz kontrola procesu wypieku.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	02-12-2026	13:00	14:30	01:30
47 z 50 -	Przerwa	-	02-12-2026	14:30	14:45	00:15
48 z 50 Zakończenie wypieków, ocena jakości produktów oraz omówienie zastosowania poznanych technologii w małej piekarni.	Zajęcia	TOMASZ KORFEL	02-12-2026	14:45	16:15	01:30
49 z 50 -	Przerwa	-	02-12-2026	16:15	16:30	00:15
50 z 50 -	Walidacja	-	02-12-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	48:00
w tym suma godzin zajęć	41:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	56:00

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

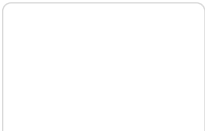
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	9 594,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	199,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	162,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	48:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

TOMASZ KORFEL



Mistrz cukiernictwa i piekarstwa z ponad 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.



2 z 3

Gianluca Padula

Gianluca Padula to pochodzący z Sycylii ekspert z ponad dwudziestoletnim doświadczeniem w branży, łączący wiedzę naukową z praktyką piekarniczą. Jest inżynierem biomedycznym oraz doktorem nauk medycznych w dziedzinie biologii molekularnej. W ostatnich 5 latach rozwijał i wykorzystywał wiedzę dotyczącą procesów fermentacyjnych oraz technologii piekarskiej, łącząc analizę zagadnień naukowych z praktyczną pracą z wypiekami. Jest autorem książki „Zrozumieć mąkę” oraz trenerem Międzynarodowej Szkoły Sztuki Kulinarnej Ashanti. W ostatnich 5 latach prowadził szkolenia z zakresu technologii wypieków włoskich, ciast drożdżowych i laminowanych.



3 z 3

Marcin Pawlikowski

Piekarz rzemieślnik i trener specjalizujący się w technologii piekarniczej oraz fermentacji naturalnej. Posiada wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu pracowni piekarniczej oraz szkoleniu piekarzy i osób rozwijających kompetencje zawodowe w zakresie piekarstwa rzemieślniczego. W pracy szkoleniowej koncentruje się na praktycznym wykorzystaniu procesów fermentacji, prowadzeniu zakwasów, technologii wypieku oraz organizacji produkcji piekarniczej. Prowadzi szkolenia o charakterze praktycznym, ukierunkowane na rozwój umiejętności zawodowych uczestników. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży piekarniczej, 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 część teoretyczną i 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

Ze względu na praktyczny charakter usługi rekomendowane jest posiadanie podstawowych umiejętności w zakresie przygotowywania pieczywa.

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 stanowisko pracy. W trakcie szkolenia realizowane są zarówno zadania indywidualne, jak i wybrane elementy pracy zespołowej.

Osoby prowadzące zajęcia lub wykonujące czynności organizacyjne mogą kompletować materiały stanowiące dowody, nie dokonują jednak oceny osiągnięcia efektów uczenia się.

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