



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna



Szkolenie piekarnicze - pieczywo drożdżowe

Numer usługi 2025/02/24/27524/2578130

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 19.05.2025 do 20.05.2025

2 200,00 PLN brutto

2 200,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie w zakresie wypieków drożdżowych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	15-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	22
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

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego wypieku różnego rodzaju wypieków drożdżowych, doboru surowców i parametrów do produkcji w zakładzie pracy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
WIEDZA: definiuje poszczególne rodzaje wypieków drożdżowych	omawia i stosuje tradycyjne receptury	Wywiad swobodny
UMIEJETNOŚCI: Przygotowuje i wypieka drożdżowe wyroby piekarnicze	przygotowuje dodatki do wypieków	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera zakres temperatury do rodzaju wypieku	Wywiad swobodny
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu	ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument potwierdzający kompetencję zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, dokument potwierdza zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności oraz informuje o przebiegu szkolenia ze wskazaniem na część szkoleniową i sprawdzającą efekty uczenia.

Program

PROGRAM SZKOLENIA/zagadnienia:

1. Charakterystyka różnych sposobów prowadzenia ciast drożdżowych
2. Metoda I, II – fazowa
3. Prowadzenie ciast drożdżowych na kwasie pszennym
4. Charakterystyka mąk oraz innych surowców stosowanych podczas produkcji ciasta pszennego
5. Praktyka splatania chałek oraz splotów
6. Charakterystyka rozrostu oraz wypieku przygotowanych kęsów
7. Chłodne fermentacje
8. Mrożenie ciasta oraz produktu gotowego

Podczas dwudniowego szkolenia pieczenia ciast drożdżowych wykonacie:

1. Chałki pszenne: kijowską, turecką oraz żydowską
2. Babkę drożdżową
3. Jagodzianki i malinianki
4. Drożdżówki maślane z kremem i owocami sezonowymi
5. Półfrancuskie wypieki- różne rodzaje i kształty
6. Ciasto drożdżowe na kwasie pszennym
7. Pączki

Każdy uczestnik będzie miał samodzielne stanowisko do praktycznych ćwiczeń.

* Szkolenie odbywa się w małych grupach- max 12 osób.

* Usługa jest realizowana od 08:00 do 16:15 - 11h/dziennie w trybie godzin dydaktycznych.

- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników-15 min na każde 4 godzin, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
- Walidacja i przerwy wliczają się w liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
- 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,
- Warunkiem ukończenia szkolenia jest minimum 80% obecność uczestnika na szkoleniu weryfikowana listą obecności

Usługa skierowana do:

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	19-05-2025	08:00	08:30	00:30
2 z 15 Omówienie planu szkolenia, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji piekarskiej.	Wiesław Kucia	19-05-2025	08:30	09:00	00:30
3 z 15 Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	19-05-2025	09:00	09:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 15 Przygotowanie ciast drożdżowych do długiej fermentacji.	Wiesław Kucia	19-05-2025	09:30	10:15	00:45
5 z 15 metoda produkcji ciast drożdżowych - I i II fazowa.	Wiesław Kucia	19-05-2025	10:15	12:00	01:45
6 z 15 Przerwa	Wiesław Kucia	19-05-2025	12:00	12:30	00:30
7 z 15 Formowanie wypieków + przygotowanie nadzień kremów, polew, pomad.	Wiesław Kucia	19-05-2025	12:30	14:00	01:30
8 z 15 Techniki splataia chałek oraz innych spolutów.	Wiesław Kucia	19-05-2025	14:00	16:15	02:15
9 z 15 Przywitanie uczestników, podsumowanie dnia poprzedniego, pytania	Wiesław Kucia	20-05-2025	08:00	08:30	00:30
10 z 15 Wypiek przygotowanych aplikacji i smazenie pączków.	Wiesław Kucia	20-05-2025	08:30	10:15	01:45
11 z 15 Przygotowanie dekoracji i wykańczanie wypieków gotowych.	Wiesław Kucia	20-05-2025	10:15	12:00	01:45
12 z 15 przerwa	Wiesław Kucia	20-05-2025	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 15 Przygotowanie wystawy gotowych wypieków, błędy i ich omówienie. Pytania uczestników. Podsumowanie.	Wiesław Kucia	20-05-2025	12:30	15:00	02:30
14 z 15 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.	Wiesław Kucia	20-05-2025	15:00	15:45	00:45
15 z 15 Walidacja szkolenia	-	20-05-2025	15:45	16:15	00:30

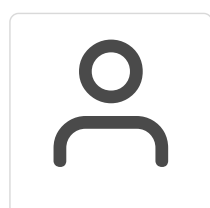
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN

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 5 lat aktywnie działa w branży 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.

Informacje dodatkowe

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.

Pracownia spełnia wymogi i potrzeby do pracy z wypiekami drożdżowymi (odpowiednia temperatura, odpowiednie blaty robocze, piec konwekcyjno-parowy oraz wsadowy, zamrażarka szokowa, lodówki itd).

* Szkolenie odbywa się w małych grupach- max 12 osób.

* Usługa jest realizowana od 08:00 do 16:15 - 11 h/dziennie w trybie godzin dydaktycznych 45min.

- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników-15 min na każde 4 godzin, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
- Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- 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

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy: Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały, Surowce, Skrypt z recepturami, Fartuch z logo szkoły na własność, 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) 669 976 731