



A.S. Finance
Angelika
Stawrakakis

★★★★★ 5,0 / 5
369 ocen

Szkolenie Pizzaiolo od Włoskiej szkoły Scuola Italiana Pizzaioli . Przygotowanie i wypiekanie Włoskiej Pizzy premium. Kurs zaawansowany od podstaw.

Numer usługi 2026/02/24/171265/3359297

- 📍 Poznań
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 53:00 h
- 📅 21.09.2026 do 25.09.2026

7 380,00 PLN brutto
6 000,00 PLN netto
139,25 PLN brutto/h
113,21 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Identyfikatory projektów | Kierunek - Rozwój, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe, Małopolski Pociąg do kariery, Regionalny Fundusz Szkoleniowy II |
| Grupa docelowa usługi | Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób chcących zdobyć wiedzę jak przygotować pizzę neapolitańską klasy premium. Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”. |
| Minimalna liczba uczestników | 1 |
| Maksymalna liczba uczestników | 8 |
| Data zakończenia rekrutacji | 20-09-2026 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 53 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0 |

Cel

Cel edukacyjny

Kurs ten przygotowuje uczestników do zawodu Pizzaiolo, zapewniając zarówno teoretyczne, jak i praktyczne umiejętności niezbędne do osiągnięcia sukcesu w tej profesji. Kurs przygotowuje do samodzielnego przygotowywania i wypiekania Włoskiej Pizzy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji | |
|--|---|--|------------------|
| Rozróżnia i ocenia mąki pod kątem jej właściwości chemicznych, fizycznych i reologicznych. | Charakteryzuje różne rodzaje mąki używanej do wypieku pizzy. | Test teoretyczny | |
| | Analizuje właściwości chemiczne i fizyczne mąki, takie jak zawartość glutenu, wilgotność, oraz stopień przemiału. | Test teoretyczny | |
| | Ocena reologiczne właściwości mąki, w tym jej zdolności do tworzenia elastycznego i wytrzymałego ciasta. | Test teoretyczny | |
| | Stosuje najlepsze techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego i pośredniego w celu ich optymalnego zastosowania. | Test teoretyczny | |
| | Rozróżnia techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego, gdzie wszystkie składniki są mieszane i fermentacja odbywa się w jednym etapie. | Charakteryzuje proces wyrabiania ciasta pośredniego, które obejmuje etap przygotowania zaczynu lub bigi. | Test teoretyczny |
| Stosuje w praktyce obie techniki w celu osiągnięcia najlepszej jakości ciasta odpowiedniego do różnych stylów pizzy. | | Test teoretyczny | |
| Rozróżnia różne typy pieców używanych do wypieku pizzy, takich jak piece opalane drewnem, gazowe i elektryczne. | Analizuje specyficzne właściwości termiczne i sposoby przewodzenia ciepła dla każdego rodzaju pieca. | Test teoretyczny | |
| | Charakteryzuje techniki wypieku w różnych piecach, aby uzyskać doskonałe wyniki w zależności od używanego sprzętu. | Test teoretyczny | |
| | Charakteryzuje techniki korygowania błędów w celu uzyskania spójnej jakości produktu. | Test teoretyczny | |
| | Identyfikuje najczęściej występujące błędy w procesie przygotowywania ciasta i wypieku pizzy, takich jak niewłaściwa fermentacja, błędy w proporcjach składników, czy zbyt wysokie temperatury pieczenia. | Opisuje i rozróżnia najczęstsze błędy popełniane w zawodzie pizzaiolo. | Test teoretyczny |
| | | Definiuje umiejętności diagnostyki i naprawy problemów na każdym etapie produkcji pizzy. | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|------------------|
| Organizuje pracę w restauracji oraz całą logistykę restauracji | Charakteryzuje codzienne operacje w restauracji, w tym aspekty związane z zarządzaniem produkcją ciasta, magazynowaniem składników, i organizacją pracy zespołu. | Test teoretyczny |
| | Planuje jak efektywnie zarządzać czasem i efektywnie pracować w dynamicznym środowisku w kuchni. | Test teoretyczny |
| | Wymienia zasady higieny i bezpieczeństwa w gastronomii, oraz praktycznych aspektach obsługi klienta i zarządzania restauracją. | Test teoretyczny |

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

Szkolenie liczone jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

Zajęcia teoretyczne: 13 godzin

Zajęcia praktyczne: 40 godzin

W programie przewidziane są 15-minutowe przerwy, które są wliczone w czas usługi.

Uczestnicy po szkoleniu otrzymają międzynarodowy certyfikat.

PROGRAM I TEMATY KURSU:

- Historyczne uwagi na temat pizzy z filmami instruktażowymi
- Wzmianka o zbożach z glutenem i bez glutenu
- Pogłębianie wiedzy z zakresu pszenicy miękkiej i pszenicy durum (twardej): różnice, charakterystyka, czynniki decydujące o jakości i zastosowaniu w pizzeriach
- Budowa ziarna pszenicy
- Fazy przetwarzania w młynie z filmem edukacyjnym
- Skład mąki z opisem jej poszczególnych komponentów (węglowodany, białka, wilgotność, sole mineralne i tłuszcze)
- Witaminy i ich znaczenie
- Informacje o workach i sposobie ich prawidłowego przechowywania
- Wyposażenie laboratoryjne do oznaczania jakości mąki; W i wartość energetyczna mąki (alweograf, farinograf, ekstensograf i amylograf Chopina i Brabendera)
- Znaczenie komponentów składających się na ciasto i ich łączenie: woda, drożdże, sól, olej,
- Procesy wyrastania i dojrzewania ciasta: różnice
- Reakcja Maillarda i trawienie produktów spożywczych
- Metody wyrabiania ciasta z podanych przepisów
- Wyposażenie
- Niezbędne narzędzia pracy (waga elektroniczna, termometry, pojemniki, szpatułki itp.)
- Maszyny do wyrabiania ciasta dostępne na rynku i różnice między nimi
- Piece opalane drewnem, elektryczne, tunelowe i gazowe: różnice w sposobie ich używania.
- Wypiekanie pizzy (temperatura pieca i zjawiska biochemiczne)
- Zasady bezpieczeństwa i higieny
- Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności
- Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish
- Kontrola i regulowanie temperatury ciasta
- Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie)
- Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej
- Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy.
- Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników
- Praktyczne ćwiczenia z wykorzystaniem poznanych metod
- Podsumowanie i walidacja

Walidacja odbędzie się poprzez pisemny test teoretyczny. Dodatkowo umiejętności praktyczne oraz wiedza uczestników będą sprawdzane na bieżąco podczas szkolenia.

Szkolenie adresowane jest dla osób w wieku minimum 18 lat, które znają już pewne podstawy lub mają doświadczenie w pracy w gastronomii i chcą zdobyć umiejętności jak kompleksowo przygotować i wypiekać włoską pizzę. Szkolenie odbywać się będzie w grupach maksymalnie 8 osobowych. Każdy uczestnik będzie miał własne stanowisko oraz narzędzia niezbędne do wyrabiania i przygotowania ciasta do wypieku i będzie sporządzał własne ciasto według przekazanej receptury. Wypiekanie będzie odbywać się w jednym z 2 dostępnych piecy.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 29

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 29 Historyczne uwagi na temat pizzy z filmami instruktażowymi | Bartosz Mazur | 21-09-2026 | 09:00 | 10:00 | 01:00 |
| 2 z 29 Wzmianka o zbożach z glutenem i bez glutenu | Bartosz Mazur | 21-09-2026 | 10:00 | 11:00 | 01:00 |
| 3 z 29 Pogłębianie wiedzy z zakresu pszenicy miękkiej i pszenicy durum (twardej): różnice, charakterystyka, czynniki decydujące o jakości i zastosowaniu w pizzeriach | Bartosz Mazur | 21-09-2026 | 11:00 | 12:00 | 01:00 |
| 4 z 29 Budowa ziarna pszenicy | Bartosz Mazur | 21-09-2026 | 12:00 | 13:00 | 01:00 |
| 5 z 29 Fazy przetwarzania w młynie z filmem edukacyjnym | Bartosz Mazur | 21-09-2026 | 13:00 | 14:00 | 01:00 |
| 6 z 29 Skład mąki z opisem jej poszczególnych komponentów (węglowodany, białka, wilgotność, sole mineralne i tłuszcze) | Bartosz Mazur | 21-09-2026 | 14:00 | 15:00 | 01:00 |
| 7 z 29 Witaminy i ich znaczenie | Bartosz Mazur | 21-09-2026 | 15:00 | 16:00 | 01:00 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 8 z 29 Informacje o workach i sposobie ich prawidłowego przechowywania | Bartosz Mazur | 21-09-2026 | 16:00 | 17:00 | 01:00 |
| 9 z 29 Wyposażenie laboratoryjne do oznaczania jakości mąki; W i wartość energetyczna mąki (alweograf, farinograf, ekstensograf i amylograf Chopina i Brabendera) | Bartosz Mazur | 22-09-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 10 z 29 Znaczenie komponentów składających się na ciasto i ich łączenie: woda, drożdże, sól, olej, | Bartosz Mazur | 22-09-2026 | 11:00 | 12:00 | 01:00 |
| 11 z 29 Procesy wyrastania i dojrzewania ciasta: różnice | Bartosz Mazur | 22-09-2026 | 12:00 | 14:00 | 02:00 |
| 12 z 29 Reakcja Maillarda i trawienie produktów spożywczych | Bartosz Mazur | 22-09-2026 | 14:00 | 15:00 | 01:00 |
| 13 z 29 Metody wyrabiania ciasta z podanych przepisów | Bartosz Mazur | 22-09-2026 | 15:00 | 17:00 | 02:00 |
| 14 z 29 Wyposażenie | Bartosz Mazur | 23-09-2026 | 09:00 | 10:00 | 01:00 |
| 15 z 29 Niezbędne narzędzia pracy (waga elektroniczna, termometry, pojemniki, szpatułki itp.) | Bartosz Mazur | 23-09-2026 | 10:00 | 12:00 | 02:00 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 16 z 29 Maszyny do wyrabiania ciasta dostępne na rynku i różnice między nimi | Bartosz Mazur | 23-09-2026 | 12:00 | 14:00 | 02:00 |
| 17 z 29 Piece opalane drewnem, elektryczne, tunelowe i gazowe: różnice w sposobie ich używania. | Bartosz Mazur | 23-09-2026 | 14:00 | 15:00 | 01:00 |
| 18 z 29 Wypiekanie pizzy (temperatura pieca i zjawiska biochemiczne) | Bartosz Mazur | 23-09-2026 | 15:00 | 17:00 | 02:00 |
| 19 z 29 Zasady bezpieczeństwa i higieny | Bartosz Mazur | 24-09-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 20 z 29 Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności | Bartosz Mazur | 24-09-2026 | 11:00 | 13:00 | 02:00 |
| 21 z 29 Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish | Bartosz Mazur | 24-09-2026 | 13:00 | 14:00 | 01:00 |
| 22 z 29 Kontrola i regulowanie temperatury ciasta | Bartosz Mazur | 24-09-2026 | 14:00 | 15:00 | 01:00 |
| 23 z 29 Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie) | Bartosz Mazur | 24-09-2026 | 15:00 | 17:00 | 02:00 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 24 z 29 Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej | Bartosz Mazur | 25-09-2026 | 09:00 | 11:00 | 02:00 |
| 25 z 29 Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy. | Bartosz Mazur | 25-09-2026 | 11:00 | 12:00 | 01:00 |
| 26 z 29 Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników | Bartosz Mazur | 25-09-2026 | 12:00 | 14:00 | 02:00 |
| 27 z 29 Praktyczne ćwiczenia z wykorzystaniem poznanych metod | Bartosz Mazur | 25-09-2026 | 14:00 | 15:00 | 01:00 |
| 28 z 29 Podsumowanie | Bartosz Mazur | 25-09-2026 | 15:00 | 15:30 | 00:30 |
| 29 z 29 Walidacja | - | 25-09-2026 | 15:30 | 16:45 | 01:15 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 7 380,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 6 000,00 PLN |

Koszt osobogodziny brutto

139,25 PLN

Koszt osobogodziny netto

113,21 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Bartosz Mazur

Certyfikowany szkoleniowiec z tytułem Master Istruttore Pizzaiolo PFC uzyskanym we włoskiej szkole Scuola Italiana Pizzaioli, reprezentuje na polskim rynku włoską organizację kulinarną i jednocześnie szkołę znaną na całym świecie – SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI. Przez ostatnie 5 lat aktywnie prowadzi szkolenia oraz podnosi własne kompetencje aby dzielić się wiedzą.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wykaz sprzętu: Piec Valoriani opalany drewnem, piec elektryczny Cuppone, maszyna do formowania kulek, profesjonalny mikser, akcesoria GiMetal. Wszystkie niezbędne materiały zostaną zapewnione w tym:

Skrypty i opisy ćwiczeń, receptury na ciasto oraz wzory niezbędne do przygotowania ciasta.

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015 r. poz. 736 ze zm.) zwolniono od VAT usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach projektu Kierunek – Rozwój”.

Adres

ul. Kościelna 12/14

60-536 Poznań

woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@gmail.com

Telefon (+48) 880 492 551