



A.S. Finance  
Angelika  
Stawrakakis

★★★★★ 5,0 / 5

369 ocen

## Szkolenie Pizzaiolo - Przygotowanie i wypiekanie Włoskiej Pizzy Klasycznej. Kurs zaawansowany od podstaw.

Numer usługi 2026/02/24/171265/3359299

- 📍 Poznań
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 🕒 53:00 h
- 📅 24.08.2026 do 28.08.2026

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

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikatory projektów</b>	Kierunek - Rozwój, Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe, Małopolski Pociąg do kariery, Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest dla wszystkich osób chcących zdobyć wiedzę jak przygotować pizzę neapolitańską klasy premium. Usługa adresowana również do uczestników projektu „Kierunek – Rozwój”.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	8
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	23-08-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	53
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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
<p>Rozróżnia i ocenia mąki pod kątem jej właściwości chemicznych, fizycznych i reologicznych.</p> <p>Rozróżnia techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego, gdzie wszystkie składniki są mieszane i fermentacja odbywa się w jednym etapie.</p>	<p>Charakteryzuje różne rodzaje mąki używanej do wypieku pizzy.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Analizuje właściwości chemiczne i fizyczne mąki, takie jak zawartość glutenu, wilgotność, oraz stopień przemiału.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Ocena reologiczne właściwości mąki, w tym jej zdolności do tworzenia elastycznego i wytrzymałego ciasta.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Stosuje najlepsze techniki wyrabiania ciasta bezpośredniego i pośredniego w celu ich optymalnego zastosowania.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Charakteryzuje proces wyrabiania ciasta pośredniego, które obejmuje etap przygotowania zaczynu lub bigi.</p> <p>Stosuje w praktyce obie techniki w celu osiągnięcia najlepszej jakości ciasta odpowiedniego do różnych stylów pizzy.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Rozróżnia różne typy pieców używanych do wypieku pizzy, takich jak piece opalane drewnem, gazowe i elektryczne.</p> <p>Identyfikuje najczęściej występujące błędy w procesie przygotowywania ciasta i wypieku pizzy, takich jak niewłaściwa fermentacja, błędy w proporcjach składników, czy zbyt wysokie temperatury pieczenia.</p>	<p>Analizuje specyficzne właściwości termiczne i sposoby przewodzenia ciepła dla każdego rodzaju pieca.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Charakteryzuje techniki wypieku w różnych piecach, aby uzyskać doskonałe wyniki w zależności od używanego sprzętu.</p> <p>Charakteryzuje techniki korygowania błędów w celu uzyskania spójnej jakości produktu.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Opisuje i rozróżnia najczęstsze błędy popełniane w zawodzie pizzaiolo.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
	<p>Definiuje umiejętności diagnostyki i naprawy problemów na każdym etapie produkcji pizzy.</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

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.  Wymienia zasady higieny i bezpieczeństwa w gastronomii, oraz praktycznych aspektach obsługi klienta i zarządzania restauracją.	Wywiad ustrukturyzowany  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 realizowane jest w godzinach dydaktycznych 53 godziny dydaktyczne.

Zajęcia teoretyczne: 13 godzin

Zajęcia praktyczne: 40 godzin

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
- Walidacja

Walidacja obejmuje część teoretyczną i praktyczną i prowadzona jest przez niezależną osobę.

Test teoretyczny (10 pytań): każde pytanie 0–1 pkt. Warunek zaliczenia: min. 70% (7/10).

Część praktyczna: ocena 5 obszarów procesu przygotowania i wypieku pizzy, każdy 0–1 pkt.

Warunek zaliczenia: min. 4/5 pkt oraz brak błędów BHP i higieny. Warunki uzyskania zaświadczenia: 100% frekwencji oraz pozytywny wynik obu części walidacji.

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: 53

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 53</b> Historyczne uwagi na temat pizzy z filmami instruktażowymi	Bartosz Mazur	24-08-2026	09:00	09:45	00:45
<b>2 z 53</b> Wzmianka o zbożach z glutenem i bez glutenu	Bartosz Mazur	24-08-2026	09:45	10:30	00:45
<b>3 z 53</b> Pogłębianie wiedzy z zakresu pszenicy miękkiej i pszenicy durum (twardej): różnice, charakterystyka, czynniki decydujące o jakości i zastosowaniu w pizzeriach	Bartosz Mazur	24-08-2026	10:30	11:15	00:45
<b>4 z 53</b> Budowa ziarna pszenicy	Bartosz Mazur	24-08-2026	11:15	12:00	00:45
<b>5 z 53</b> Fazy przetwarzania w młynie z filmem edukacyjnym	Bartosz Mazur	24-08-2026	12:00	12:45	00:45
<b>6 z 53</b> Skład mąki z opisem jej poszczególnych komponentów (węglowodany, białka, wilgotność, sole mineralne i tłuszcze)	Bartosz Mazur	24-08-2026	12:45	13:30	00:45
<b>7 z 53</b> Witaminy i ich znaczenie	Bartosz Mazur	24-08-2026	13:30	14:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 53 Informacje o workach i sposobie ich prawidłowego przechowywania	Bartosz Mazur	24-08-2026	14:15	15:00	00:45
9 z 53 Wyposażenie laboratoryjne do oznaczania jakości mąki; W i wartość energetyczna mąki (alweograf, farinograf, ekstensograf i amylograf Chopina i Brabendera)	Bartosz Mazur	24-08-2026	15:00	15:45	00:45
10 z 53 Znaczenie komponentów składających się na ciasto i ich łączenie: woda, drożdże, sól, olej,	Bartosz Mazur	24-08-2026	15:45	16:30	00:45
11 z 53 Procesy wyrastania i dojrzewania ciasta: różnice	Bartosz Mazur	24-08-2026	16:30	17:15	00:45
12 z 53 Reakcja Maillarda i trawienie produktów spożywczych	Bartosz Mazur	25-08-2026	09:00	09:45	00:45
13 z 53 Metody wyrabiania ciasta z podanych przepisów	Bartosz Mazur	25-08-2026	09:45	10:30	00:45
14 z 53 Wyposażenie	Bartosz Mazur	25-08-2026	10:30	11:15	00:45
15 z 53 Niezbędne narzędzia pracy (waga elektroniczna, termometry, pojemniki, szpatułki itp.)	Bartosz Mazur	25-08-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>16 z 53</b> Maszyny do wyrabiania ciasta dostępne na rynku i różnice między nimi	Bartosz Mazur	25-08-2026	12:00	12:45	00:45
<b>17 z 53</b> Piece opalane drewnem, elektryczne, tunelowe i gazowe: różnice w sposobie ich używania.	Bartosz Mazur	25-08-2026	12:45	13:30	00:45
<b>18 z 53</b> Wypiekanie pizzy (temperatura pieca i zjawiska biochemiczne)	Bartosz Mazur	25-08-2026	13:30	14:15	00:45
<b>19 z 53</b> Zasady bezpieczeństwa i higieny	Bartosz Mazur	25-08-2026	14:15	15:00	00:45
<b>20 z 53</b> Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności. Część I	Bartosz Mazur	25-08-2026	15:00	15:45	00:45
<b>21 z 53</b> Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności. Część II	Bartosz Mazur	25-08-2026	15:45	16:30	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>22 z 53</b></p> <p>Przygotowanie ciasta ręcznie lub przy pomocy maszyn do wyrabiania, dodawanie składników w odpowiedniej kolejności. Część III</p>	Bartosz Mazur	25-08-2026	16:30	17:15	00:45
<p><b>23 z 53</b></p> <p>Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish. Część I</p>	Bartosz Mazur	26-08-2026	09:00	09:45	00:45
<p><b>24 z 53</b></p> <p>Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish. Część II</p>	Bartosz Mazur	26-08-2026	09:45	10:30	00:45
<p><b>25 z 53</b></p> <p>Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish. Część III</p>	Bartosz Mazur	26-08-2026	10:30	11:15	00:45
<p><b>26 z 53</b></p> <p>Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish. Część IV</p>	Bartosz Mazur	26-08-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>27 z 53</b> Wyrabianie ciasta o krótkim i długim czasie wyrastania, bezpośredniego i pośredniego z bigą i polish. Część V</p>	Bartosz Mazur	26-08-2026	12:00	12:45	00:45
<p><b>28 z 53</b> Kontrola i regulowanie temperatury ciasta. Część I</p>	Bartosz Mazur	26-08-2026	12:45	13:30	00:45
<p><b>29 z 53</b> Kontrola i regulowanie temperatury ciasta. Część II</p>	Bartosz Mazur	26-08-2026	13:30	14:15	00:45
<p><b>30 z 53</b> Kontrola i regulowanie temperatury ciasta. Część III</p>	Bartosz Mazur	26-08-2026	14:15	15:00	00:45
<p><b>31 z 53</b> Kontrola i regulowanie temperatury ciasta. Część IV</p>	Bartosz Mazur	26-08-2026	15:45	16:30	00:45
<p><b>32 z 53</b> Kontrola i regulowanie temperatury ciasta. Część V</p>	Bartosz Mazur	26-08-2026	16:30	17:15	00:45
<p><b>33 z 53</b> Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie). Część I</p>	Bartosz Mazur	27-08-2026	09:00	09:45	00:45
<p><b>34 z 53</b> Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie). Część II</p>	Bartosz Mazur	27-08-2026	09:45	10:30	00:45
<p><b>35 z 53</b> Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie). Część III</p>	Bartosz Mazur	27-08-2026	10:30	11:15	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">36 z 53</span> Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie). Część IV	Bartosz Mazur	27-08-2026	11:15	12:00	00:45
<span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">37 z 53</span> Formowanie bochenków/ kul (kulkowanie). Część V	Bartosz Mazur	27-08-2026	12:00	12:45	00:45
<span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">38 z 53</span> Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej. Część I	Bartosz Mazur	27-08-2026	12:45	13:30	00:45
<span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">39 z 53</span> Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej. Część II	Bartosz Mazur	27-08-2026	13:30	14:15	00:45
<span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">40 z 53</span> Zarządzanie wyrastaniem i dojrzewaniem zarówno w temperaturze pokojowej, jak i w temperaturze kontrolowanej. Część III	Bartosz Mazur	27-08-2026	14:15	15:00	00:45
<span style="background-color: #c00000; color: white; padding: 2px;">41 z 53</span> Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy. Część I	Bartosz Mazur	27-08-2026	15:00	15:45	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
42 z 53 Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy. Część II	Bartosz Mazur	27-08-2026	15:45	16:30	00:45
43 z 53 Techniki rozkręcania krążka ciasta i sortowania dodatków do pizzy. Część III	Bartosz Mazur	27-08-2026	16:30	17:15	00:45
44 z 53 Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników. Część I	Bartosz Mazur	28-08-2026	09:00	09:45	00:45
45 z 53 Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników. Część II	Bartosz Mazur	28-08-2026	09:45	10:30	00:45
46 z 53 Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników. Część III	Bartosz Mazur	28-08-2026	10:30	11:15	00:45
47 z 53 Obsługa pieca opalanego drewnem i elektrycznego, wypiekanie w różnych temperaturach i analiza wyników. Część IV	Bartosz Mazur	28-08-2026	11:15	12:00	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
48 z 53 Praktyczne ćwiczenia z wykorzystaniem poznanych metod. Część I	Bartosz Mazur	28-08-2026	12:00	12:45	00:45
49 z 53 Praktyczne ćwiczenia z wykorzystaniem poznanych metod. Część II	Bartosz Mazur	28-08-2026	12:45	13:30	00:45
50 z 53 Praktyczne ćwiczenia z wykorzystaniem poznanych metod. Część III	Bartosz Mazur	28-08-2026	13:30	14:15	00:45
51 z 53 Podsumowanie	Bartosz Mazur	28-08-2026	14:15	15:00	00:45
52 z 53 Walidacja - Część I	-	28-08-2026	15:00	15:45	00:45
53 z 53 Walidacja - Część II	-	28-08-2026	15:45	16:30	00:45

## 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

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych (45 minut).

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

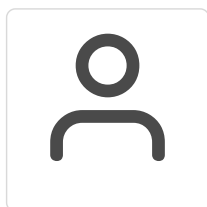
60-536 Poznań

woj. wielkopolskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



### Angelika Stawrakakis

**E-mail** a.stawrakakis@gmail.com

**Telefon** (+48) 880 492 551