



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

202 oceny

Szkolenie piekarnicze - "PIECZYWO " - Mistrzowskie Pieczywo Rzemieślnicze – pieczywo tradycyjne pod okiem Mistrza Wiesława Kucia

Numer usługi 2026/03/16/27524/3408899

📍 Jodłowa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 22:00 h

📅 10.08.2026 do 11.08.2026

3 000,00 PLN brutto

3 000,00 PLN netto

136,36 PLN brutto/h

136,36 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Piekarze, cukiernicy, kucharze, osoby przyuczające się oraz wszyscy, którzy chcą nabyć lub rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności piekarskie.</p> <p>Szkolenie skierowane jest do:</p> <ul style="list-style-type: none"> • piekarzy i pomocników piekarzy, • właścicieli i pracowników piekarni rzemieślniczych, • osób planujących rozpoczęcie działalności w branży piekarniczej, • pracowników sektora MŚP z branży spożywczej, • osób dorosłych chcących podnieść kwalifikacje zawodowe w zakresie piekarstwa. <p>Nie jest wymagane wykształcenie kierunkowe – mile widziane podstawowe doświadczenie w pracy z ciastem.</p>
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	09-08-2026
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 pieczywa doboru surowców i parametrów do produkcji w zakładzie pracy.

Celem szkolenia jest nabycie i rozwinięcie praktycznych umiejętności w zakresie rzemieślniczej produkcji pieczywa pod okiem mistrza piekarstwa Wiesław Kuci w naturalnym środowisku pracy pracowników i na urządzeniach pracodawcy, ze szczególnym uwzględnieniem technologii zakwasu, fermentacji oraz jakości wypieku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>WIEDZA:</p> <ul style="list-style-type: none">- zna rodzaje surowców piekarniczych i ich wpływ na jakość pieczywa,- rozumie procesy fermentacji i dojrzewania ciasta,- zna zasady prowadzenia zakwasu żytniego i pszennego,- rozumie parametry wypieku pieczywa rzemieślniczego. <p>UMIEJETNOŚCI: Uczestnik:</p> <ul style="list-style-type: none">- potrafi samodzielnie prowadzić zakwas piekarniczy,- przygotowuje ciasta zgodnie z recepturą,- stosuje prawidłowe techniki miesienia, fermentacji i formowania,	<ul style="list-style-type: none">- poprawne omówienie roli mąki, wody, drożdży i zakwasu,- prawidłowe wyjaśnienie etapów fermentacji,- wskazanie kluczowych parametrów wypieku. <ul style="list-style-type: none">- samodzielne przygotowanie zakwasu i ciasta,- prawidłowe formowanie ,- poprawnie wykonany wypiek zgodny z założonymi parametrami.	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>KOMPETENCJE SPOLECZNE:</p> <p>Uczestnik:</p> <ul style="list-style-type: none">- przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy w piekarni,- współpracuje w zespole podczas procesu produkcyjnego,- jest świadomy odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo żywności,- wykazuje gotowość do doskonalenia własnych kompetencji zawodowych.	<ul style="list-style-type: none">- stosowanie zasad BHP i higieny pracy,- aktywny udział w pracy zespołowej,- właściwa organizacja stanowiska pracy	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

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

Mistrzowskie Pieczywo Rzemieślnicze – pieczywo tradycyjne pod okiem Mistrza Wiesława Kucia

2- dniowy kurs piekarnictwa. Poznaj podstawy szeroko rozumianego pieczywa tradycyjnego.

Szkolenie „Mistrzowskie Pieczywo Rzemieślnicze” to praktyczne, intensywne warsztaty piekarnicze prowadzone przez uznanego mistrza piekarstwa – **Wiesław Kuć**. Program szkolenia koncentruje się na wytwarzaniu wysokiej jakości pieczywa rzemieślniczego, ze szczególnym uwzględnieniem wypieków na zakwasie oraz pieczywa pszennego i żytniego.

Uczestnicy zdobędą wiedzę z zakresu doboru surowców, prowadzenia zakwasu, prawidłowego miesienia i fermentacji ciasta, formowania wypieku zgodnie z tradycyjnymi i nowoczesnymi standardami rzemieślniczymi. Szkolenie kładzie duży nacisk na praktykę, analizę najczęstszych błędów produkcyjnych oraz sposoby poprawy jakości, smaku i trwałości pieczywa.

Warsztaty skierowane są do piekarzy, cukierników, właścicieli i pracowników piekarni, a także osób planujących rozpoczęcie działalności w branży piekarniczej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe i wprowadzić do oferty pieczywo najwyższej jakości.

Efekty uczenia się:

- umiejętność samodzielnego prowadzenia zakwasu,
- przygotowanie chlebów pszenno-żytnich, żytnich i pszennych,
- poprawa powtarzalności i jakości wypieku,
- znajomość zasad rzemieślniczej produkcji pieczywa,
- zwiększenie konkurencyjności oferty piekarni.

Na szkoleniu uczestnicy poznają techniki wytwarzania i wypieką:

- croissant klasyczny
- bajgle
- obwarzanki
- chleb razowy
- pain de campagne
- bagietki pszenne
- ciabatta
- bułki wieloziarniste

Podczas warsztatów, kursanci będą mogli zapoznać się z różnymi technologiami produkcji ciast **pszennych, żytnich** oraz **mieszanych**.

Poznacie również technologię produkcji półproduktów takich jak **biga, poolish, kwas żytni** oraz **kwas pszenny**. Omówiony zostanie także harmonogram i zasady ich prowadzenia.

Ponad to, dogłębnie omówimy *technologię wytwarzania* oraz *konserwowania*, czy też przedłużania żywotności wyżej wymienionych **zaczynów drożdżowych** oraz **kwasów**.

Przejdziemy przez naukę obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.

Na warsztatach w akademii poznasz tajniki fermentacji ciasta oraz jego kształtowanie z naciskiem na **rzemieślnicze** oraz **ekonomiczne** podejście do produkcji. Dowiesz się jak uzyskać dużą porowatość oraz cieką skórkę w produktach gotowych

Ponad to zapoznamy was z technologią fermentacji chłodnych (kontrolowanych) oraz przygotowaniem do wypieków oraz technologią wypieku. Jak temperatura oraz wilgotność wpływa na gotowy wyrób.

Usługa realizowana w formule godzin dydaktycznych 45 min. przerwy są realizowane na prośbę uczestników. Wówczas czas szkolenia jest wydłużany o czas przerwy.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami BHP, RODO itd.	Wiesław Kucia	10-08-2026	08:00	08:30	00:30
2 z 13 Omówienie planu szkolenia, surowców, receptur i sprzętu niezbędnego przy produkcji piekarskiej.	Wiesław Kucia	10-08-2026	08:30	09:00	00:30
3 z 13 Przygotowanie i naważenie wszystkich surowców zgodnie z recepturami.	Wiesław Kucia	10-08-2026	09:00	09:30	00:30
4 z 13 Omówienie technologii i produkcji półproduktów takich jak biga, poolish, kwas żytni oraz kwas pszenny.	Wiesław Kucia	10-08-2026	09:30	10:15	00:45
5 z 13 Przygotowanie ciast do wypieków.	Wiesław Kucia	10-08-2026	10:15	12:30	02:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 13 Formowanie wypieków.	Wiesław Kucia	10-08-2026	12:30	14:00	01:30
7 z 13 Technologia wytwarzania oraz konserwowania, czy też przedłużania żywotności zaczynów drożdżowych oraz kwasów.	Wiesław Kucia	10-08-2026	14:00	16:15	02:15
8 z 13 Podsumowanie dnia poprzedniego, pytania technologiczne.	Wiesław Kucia	11-08-2026	08:00	08:30	00:30
9 z 13 Nauka obliczania temperatury dolewki wody do ciasta, tak aby uzyskać odpowiednią temperaturę ciasta, która wpływa na jakość wyrobu gotowego.	Wiesław Kucia	11-08-2026	08:30	10:15	01:45
10 z 13 Formowanie kolejnych wyrobów bułek, ciabat, obwarzanków, bajgli	Wiesław Kucia	11-08-2026	10:15	12:00	01:45
11 z 13 Wypieki dalsze	Wiesław Kucia	11-08-2026	12:00	15:00	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 13 Podsumowanie części dotyczącej PIECZYWA, przygotowanie wystawy wypieków, pytania.	Wiesław Kucia	11-08-2026	15:00	16:00	01:00
13 z 13 walidacja	-	11-08-2026	16:00	16:15	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	136,36 PLN
Koszt osobogodziny netto	136,36 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 Żywnienia Człowieka
 dyplom Mistrza Piekarnictwa
 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. 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.
- Szkolenie odbywa się w małej grupie 4 osobowej.
- Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:15- 11h w godzinach dydaktycznych.
- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, 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 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,

Adres

Jodłowa 2
39-225 Jodłowa
woj. podkarpackie

Zapewniamy: Doświadczenie Trenera w szkoleniach wyjazdowych w piekarniach klientów, Skrypt z recepturami, Fartuchy z logo szkoły na własność, Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307