



OD ZAKWASU DO BOCHENKA - kompleksowe szkolenie z pieczenia chleba na zakwasie.

Numer usługi 2026/04/07/191735/3468246

1 476,00 PLN brutto
1 200,00 PLN netto
147,60 PLN brutto/h
120,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

"ASHANTI ATELIER"

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA

★★★★★ 4,9 / 5

58 ocen

📍 Łódź-Śródmieście

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 10:00 h

📅 24.06.2026 do 24.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- piekarzy, cukierników oraz pracowników gastronomii rozwijających kompetencje w zakresie wypieku pieczywa na zakwasie,
- osób odpowiedzialnych za przygotowanie pieczywa w lokalach gastronomicznych,
- osób rozwijających umiejętności piekarskie w sposób uporządkowany i zgodny z technologią,
- osób chcących świadomie zarządzać procesem fermentacji oraz jakością pieczywa.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

22-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

10

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

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników umiejętności przygotowania pieczywa na zakwasie w pełnym procesie technologicznym – od prowadzenia zakwasu, przez przygotowanie i fermentację ciasta, po formowanie i wypiek gotowego bochenka – z wykorzystaniem profesjonalnych technik piekarskich.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje proces fermentacji i rolę zakwasu.	Wymienia min. 3 etapy fermentacji; opisuje ich znaczenie; wskazuje wpływ temperatury i hydracji	Wywiad swobodny
Rozróżnia rodzaje zakwasów i sposoby ich prowadzenia.	Opisuje sposób karmienia; wskazuje parametry prowadzenia; ocenia aktywność zakwasu.	Wywiad swobodny
Przygotowuje ciasto chlebowe zgodnie z recepturą.	Dobiera proporcje; stosuje autolizę i bassinage; wykonuje wyrabianie zgodnie z technologią	Obserwacja w warunkach symulowanych
Kontroluje proces fermentacji ciasta.	Identyfikuje etapy fermentacji; dostosowuje czas i warunki; ocenia gotowość ciasta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Formuje bochenki zgodnie z techniką.	Nadaje odpowiedni kształt; buduje napięcie powierzchni; przygotowuje do wypieku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wypieka pieczywo zgodnie z parametrami technologicznymi.	Dobiera temperaturę i metodę wypieku; kontroluje proces; ocenia efekt.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocena jakości pieczywa.	Analizuje strukturę miękiszu, skórkę, smak; wskazuje błędy.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad swobodny
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP.	Stosuje zasady higieny; utrzymuje porządek; pracuje bezpiecznie	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

I. Część teoretyczna – wykład z Q&A:

- Jak prawidłowo prowadzić i karmić zakwas; zasady utrzymania silnego startera.
- Środowisko fermentacji – temperatura, hydracja, rozwój mikroorganizmów.
- Proces fermentacji ciasta – etapy, wpływ enzymów oraz struktury mąk.
- Dobór mąki – mąki jasne, razowe, prądawne zboża; ich przeznaczenie i właściwości.
- Kontrola fermentacji – zasady budowania smaku chleba przy długiej fermentacji.

II. Część praktyczna – od ciasta do bochenka:

- Autoliza i bassinage – prawidłowe nawadnianie mąki.
- Wyrabianie ciasta ręczne i mechaniczne.
- Laminacja i rozwój glutenu.
- Techniki składania „Stretch and Fold” oraz „Coil Fold”.
- Formowanie bochenków i przygotowanie do wypieku.
- Techniki wypieku: piec wsadowy, garnek żeliwny, płyta.
- Mielenie i wykorzystanie mąk razowych (prażenie, zaparzenie, fermentowane zaparki).
- Prądawne zboża: samopsza, płaskurka, orkisz, krzyca i inne.

III. Wypieki podczas szkolenia:

- Chleby pszenne z dodatkiem orkiszu, fermentowane 20h.
- Focaccia na zakwasie z długiej fermentacji.

Walidacja efektów uczenia się obejmuje:

- obserwację pracy uczestnika podczas realizacji zadań praktycznych,
- analizę jakości wykonanych wypieków (struktura, skórka, smak),
- wywiad swobodny podsumowujący wiedzę teoretyczną.

Walidacja przeprowadzana jest indywidualnie po zakończeniu części praktycznej.

Pozytywny wynik walidacji stanowi podstawę do wydania imiennego certyfikatu ukończenia szkolenia.

Usługa realizowana w godzinach dydaktycznych 45 min.

Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.

Przerwy mogą ulec przesunięciu, ze względu na tempo pracy kursantów.

Uzasadnienie do specyfikacji harmonogramu:

Ze względu na specyfikę procesów piekarniczych, które obejmują wieloetapowe etapy fermentacji, wyrastania, formowania oraz wypieku ciasta, harmonogram szkolenia ma charakter **orientacyjny i elastyczny**.

Czas trwania poszczególnych etapów może różnić się w zależności od warunków technologicznych (temperatura otoczenia, aktywność zakwasu, czas fermentacji) i wyników pracy uczestników.

Proces wypieku prowadzony jest w sposób ciągły i dynamiczny, pod stałym nadzorem trenera.

Każdy uczestnik ma indywidualne stanowisko, ćwiczenia są wykonywane indywidualnie i grupowo w zależności od ćwiczeń praktycznych.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Wstęp - omówienie harmonogramu szkolenia	Marcin Pawlikowski	24-06-2026	09:00	09:30	00:30
2 z 11 Zakwas - teoria i praktyka - karmienie pszennego startera zakwasu	Marcin Pawlikowski	24-06-2026	09:30	10:00	00:30
3 z 11 Przygotowanie ciast do fermentacji indywidualnej	Marcin Pawlikowski	24-06-2026	10:00	10:30	00:30
4 z 11 Przygotowanie ciasta do fermentacji masowej na 12 bochenków - skalowanie produkcji	Marcin Pawlikowski	24-06-2026	10:30	11:00	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 11 Przejście przez etapy fermentacji ciasta - mieszanie, składanie - praca z ciastem indywidualna i w grupach	Marcin Pawlikowski	24-06-2026	11:00	12:30	01:30
6 z 11 Przerwa	Marcin Pawlikowski	24-06-2026	12:30	13:00	00:30
7 z 11 Formowanie bochenków	Marcin Pawlikowski	24-06-2026	13:00	14:00	01:00
8 z 11 Analiza zakwasów – harmonogram karmienia w planowaniu wypieków.	Marcin Pawlikowski	24-06-2026	14:00	14:30	00:30
9 z 11 Techniki nacinania chleba dekoracji szablonami.	Marcin Pawlikowski	24-06-2026	14:30	15:00	00:30
10 z 11 Wypiek chleba różnymi metodami: garnek żeliwny, płyta żeliwna, piec chlebowy	Marcin Pawlikowski	24-06-2026	15:00	16:00	01:00
11 z 11 Walidacja.	Marcin Pawlikowski	24-06-2026	16:30	17:00	00:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 476,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,60 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marcin Pawlikowski

Piekarz pasjonat, miłośnik dzikich fermentacji i pieczywa na zakwasie. W szkole kulinarnej Ashanti prowadzi warsztaty wypieku chleba na zakwasie dla domowych piekarzy. Swoje wypieki prezentuje na profilach @mukabaker na Facebooku i Instagramie, oraz facebookowej grupie „Dziki Chleby”. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży gastronomicznej, na bieżąco podnosząc swoje kompetencje i umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- Dostęp do profesjonalnej sali szkoleniowej, wyposażonej w potrzebny sprzęt oraz surowce.
- Skrypt z recepturami.
- Fartuch na czas szkolenia.
- Kawę, herbatę, wodę -dostępne w lobby.
- Certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

- Szkolenie poziom 2 - dla osób które zajmują się zawodowo tematem oraz amatorów chcących rozwijać swoją wiedzę i umiejętności praktyczne na poziomie profesjonalnym.
- Zalecamy wygodne obuwie oraz spięcie włosów.

Informacje dodatkowe

Usługa będzie zwolniona z VAT, w przypadku gdy uczestnik posiada dofinansowanie na poziomie minimum 70%.

Zwolnienie z podatku VAT na podstawie art. 43 ust 1 pkt 29 lit. c ustawy o VAT oraz art. 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dn. 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Fakt uczestnictwa w każdym dniu usługi rozwojowej musi zostać potwierdzony przez uczestnika własnoręcznym podpisem złożonym na udostępnionej przez organizatora liście obecności.

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest przez osobę nieprowadzącą szkolenia, co zapewnia rozdzielenie procesu kształcenia od walidacji. Walidacja odbywa się w oparciu o zdefiniowane efekty uczenia się, kryteria ich weryfikacji oraz przypisane metody walidacji.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84
90-318 Łódź-Śródmieście
woj. łódzkie

Szkoła w centrum miasta, z dogodnym dojazdem środkami komunikacji miejskiej, szybki dostęp z dworców Łódź Fabryczna, Łódź Widzew, Łódź Kaliska

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Winda, miejsca parkingowe, zgodnie ze wskazaniem na mapce przesłanej w mailu.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail katarzyna.majewska@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116