



EDU SERVICE

Edu Service  
Zdzisław Sikora

★★★★★ 4,9 / 5

420 ocen

## Przygotowanie i wypiekanie pizzy - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/05/04/139923/3535467

📍 Rzeszów

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

🕒 36:00 h

📅 27.08.2026 do 03.09.2026

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

Kwalifikacja jest kierowana w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; hotelarskim; turystycznym;
- grupy absolwentów szkół zgodnie z nowym prawem oświatowym, np. absolwenci szkół ponadpodstawowych;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji to:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- osoby posiadające kompetencje lecz nieposiadające potwierdzonych kwalifikacji,
- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- osoby prowadzące turystykę.

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” może podjąć pracę w hotelu, restauracji, karczmie, zajeździe jak również prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym, może być zatrudniona przy obsłudze punktu lub stoiska przygotowania i wypiekania pizzy podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel).

**Minimalna liczba uczestników**

5

**Maksymalna liczba uczestników**

16

**Data zakończenia rekrutacji**

26-08-2026

|                                        |                                    |
|----------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                        |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 36                                 |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Znak Jakości TGLS Quality Alliance |

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje Uczestników do wykonywania zadań na wyznaczonym stanowisku pracy w obiekcie gastronomicznym. Uczestnik w swojej pracy zajmuje się przygotowaniem dodatków oraz wypiekiem pizzy. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu i procesu wypieku. W pracy stosuje zasady BHP, HACCP i ochr. ppoż. Stosuje się do zasad etyki, dba o własny rozwój zawodowy.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--------------------|----------------------|------------------|
|--------------------|----------------------|------------------|

| Efekty uczenia się                                           | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji                    |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Definiuje zagadnienia związane z towaroznawstwem żywności | 1. Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy: posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy<br>omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy<br>omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki<br>charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast<br>wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta<br>określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki | Test teoretyczny                    |
|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                              | 2. Rozpoznaje rodzaje serów: posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy<br>wymienia sery stosowane do produkcji pizzy<br>określa różnice pomiędzy gatunkami serów<br>określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów<br>dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy                                                                                                                                                                                              | Test teoretyczny                    |
|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                              | 3. Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta: omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta<br>wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych<br>wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta<br>określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta                                                                                                                                                                                                           | Test teoretyczny                    |
|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                              | 4. Rozróżnia rodzaje pomidorów: charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy<br>wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy<br>omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych                                                                                                                                                                                                                                                                       | Test teoretyczny                    |
|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się             | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Metoda walidacji                                                   |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|                                | <p>1. Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy:<br/>           odróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy<br/>           przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy<br/>           rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy<br/>           omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalany drewnem<br/>           omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym<br/>           korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy<br/>           wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalany drewnem</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| 2. Organizuje stanowisko pracy | <p>2. Przygotowuje stanowisko pracy:<br/>           stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy<br/>           przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań<br/>           utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)<br/>           określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku<br/>           kontroluje przydatność produktów do spożycia</p>                  | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |

| Efekty uczenia się                        | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 3. Przygotowuje ciasta oraz wypieka pizzę | 1. Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury: omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską) przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod fermentacji (np. "zakwas", "podmłoda", "biga") określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą | Test teoretyczny                    |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                           | 2. Przygotowuje składniki i sosy bazowe: przygotowuje bazowy sos pomidorowy przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Test teoretyczny                    |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                           | 3. Przygotowuje i wypieka pizzę: układa składniki na cieście dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy wypieka pizzę prezentuje gotową pizzę                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Test teoretyczny                    |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| 4. Doskonali umiejętności zawodowe        | 1. Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym: charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej                                                                                                                                                                                                                                                                                | Test teoretyczny                    |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                           | 2. Dbą o własny rozwój zawodowy: podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego wymienia techniki radzenia sobie ze stresem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                    |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

|                                        |                                                         |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Kwalifikacje                           | Przygotowanie i wypiekanie pizzy                        |
| Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK | 13830                                                   |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację  | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik |

# Program

## Program usługi:

### I. Wykorzystuje wiedzę z zakresu towaroznawstwa żywności

#### 1. Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy:

- posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy
- omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy
- omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki
- charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast
- wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta
- określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki

#### 2. Rozpoznaje rodzaje serów

- posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy
- wymienia sery stosowane do produkcji pizzy
- określa różnice pomiędzy gatunkami serów
- określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów
- dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy

#### 3. Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta

- omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta
- wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych
- wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta
- określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta

#### 4. Rozróżnia rodzaje pomidorów

- charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy
- wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy
- omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych

### II. Organizuje stanowisko pracy

#### 1. Obsługuje maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji pizzy

- rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy
- przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji pizzy
- rozpoznaje stan awaryjny poszczególnych maszyn i urządzeń niezbędnych do produkcji pizzy
- omawia różnice pomiędzy piecem elektrycznym a piecem opalany drewnem
- omawia różnice pomiędzy piecem statycznym a piecem obrotowym
- korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji pizzy
- wypieka pizzę w piecu elektrycznym lub opalany drewnem

#### 2. Przygotowuje stanowisko pracy

- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy
- przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania pizzy oraz dań
- utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)
- określa warunki odpowiednie do przechowywania poszczególnych typów żywności dla zachowania ich właściwości i smaku
- kontroluje przydatność produktów do spożycia

### III. Przygotowuje ciasta oraz wypieka pizzę

#### 1. Przygotowuje ciasto według tradycyjnej receptury

- omawia i stosuje receptury na klasyczną pizzę (np. neapolitańską, rzymską, amerykańską)
- przygotowuje ciasta bazowe z zastosowaniem kupażowania mąki i różnych metod fermentacji (np. "zakwas", "podmłoda", "biga")
- określa właściwą temperaturę i wilgotność otoczenia niezbędnego do prawidłowego procesu maturacji ciasta
- formuje placek metodą ręczną oraz posługując się wałkiem lub wałkownicą

## 2. Przygotowuje składniki i sosy bazowe

- przygotowuje bazowy sos pomidorowy
- przygotowuje dodatki do pizzy (np. blanszuje, piecze, rozdrabnia, porcuje)

## 3. Przygotowuje i wypieka pizzę

- układa składniki na cieście
- dobiera zakres temperatury do rodzaju pieczonej pizzy
- wypieka pizzę
- prezentuje gotową pizzę

## IV. Doskonali umiejętności zawodowe

### 1. Omawia wizerunek pizzermana w obiekcie gastronomicznym

- charakteryzuje zadania, za które odpowiada pizzerman
- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

### 2. Dbą o własny rozwój zawodowy

- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem

Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku pracy w obiekcie gastronomicznym. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem dodatków oraz wypiekiem pizzy. Osoba ta posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu i procesu wypieku. W swojej pracy korzysta z akcesoriów niezbędnych na stanowisku pracy. Osoba posiadająca kwalifikację rynkową „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” stosuje się do zasad etyki. W pracy stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) i ochrony przeciwpożarowej. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Usługa szkoleniowa kierowana jest w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; hotelarskim; turystycznym;
- grupy absolwentów szkół zgodnie z nowym prawem oświatowym, np. absolwenci szkół ponadpodstawowych;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji to:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- osoby posiadające kompetencje lecz nieposiadające potwierdzonych kwalifikacji,
- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.;
- osoby prowadzące turystykę.

### Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

- a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego
- c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych.

Czas trwania szkolenia: 36 godzin dydaktycznych obejmuje: 10 godz. teoretycznych oraz 23 godz. praktycznych oraz 3 godziny przeznaczone na przeprowadzenie egzaminu.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności).

Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja potwierdzająca nabycie kwalifikacji zawodowych o Kodzie 13830 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji. Zachowana będzie rozdzielność procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe notes, długopis, teczka.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.     |            |                       |                     |                     |               |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                                                                     | Cena         |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto                                       | 5 400,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT |              |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto                                        | 5 400,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                                                       | 150,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                                                        | 150,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto                                                    | 0,00 PLN     |
| W tym koszt walidacji netto                                                     | 0,00 PLN     |
| W tym koszt certyfikowania brutto                                               | 450,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania netto                                                | 450,00 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczka.

### Warunki uczestnictwa

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

### Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 13830 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczeg. potrzebami.

## Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 2  
35-111 Rzeszów  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

## Kontakt



**Zdzisław Sikora**

**E-mail** [biuro@edu-service.pl](mailto:biuro@edu-service.pl)

**Telefon** (+48) 500 403 218