



PRINCIPE Szymon
Sapięha



Kurs: Pieczywo na zakwasie od A do Z. Zielone kompetencje Zero Waste przy wypiekach pieczywa

Numer usługi 2025/03/27/177120/2653538

📍 Gdynia / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 10.05.2025 do 11.05.2025

5 650,00 PLN brutto

5 650,00 PLN netto

245,65 PLN brutto/h

245,65 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do cukierników, właścicieli i menadżerów, ekspedientek cukierni, piekarni, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z zakresu zarządzania finansami, analizy konkurencji, prowadzenia kontroli food cost, negocjacji cen surowców.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	05-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje uczestnika do wypieku pieczywa oraz zastosowania w nim zasad zrównoważonego podejścia do produkcji i konsumpcji - zero waste.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje wiedzę w zakresie wypieków	Umiejętnie opisuje proces rozrostu ciasta	Wywiad swobodny
	Umiejętnie opisuje rodzaje pieczywa	Wywiad swobodny
Wykorzystuje znajomość procedur prowadzenia kwasów chlebowych	Umiejętnie przekazują wiedzę dotyczącą prowadzenia kwasów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Opowiada w jaki sposób stworzyć nowy kwas	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje umiejętności formowania poszczególnych gatunków pieczywa	Składa bułkę typu kajzerka	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Formuje chleb	Obserwacja w warunkach symulowanych
Optymalizuje składniki i proces wypieku	Precyzyjnie odmierza składniki, Minimalizuje straty podczas wyrabiania ciasta	Wywiad swobodny
Wykorzystuje resztki pieczywa	Przerabia resztki pieczywa na bułkę tartą Przerabia resztki pieczywa na grzanki do dalszego wykorzystania	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?


Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?


Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program


Kurs: Pieczywo na zakwasie od A do Z. Zielone kompetencje Zero Waste przy wypiekach pieczywa


 Poziom: Początkujący

 Forma: Teoria + Praktyka

 Grupa docelowa: Osoby początkujące, pasjonaci piekarnictwa, osoby planujące rozpoczęcie działalności w branży piekarskiej, pracownicy piekarni

 Miejsce: Gdynia

 Ilość godzin: 23 godziny dydaktyczne (12 godzin teorii i 11 godzin praktyki)

 Godzina dydaktyczna: 45 minut (przerwy wliczają się do czasu kursu)

Czas walidacji przeznaczony na 1 uczestnika to 1 godzina, metoda walidacji: wywiad swobodny oraz obserwacja w warunkach symulowanych przeprowadzana po zakończonym szkoleniu.

Walidacja jest ustalana indywidualnie z Uczestnikiem usługi i odbędzie się od 10.05.2025 do 11.05.2025r.

W Harmonogramie uwzględniono pierwszą walidację.

Termin walidacji dostępny będzie u osoby nadzorującej usługę po stronie Dostawcy Usług.

Dzień I Podstawy pieczenia na zakwasie

czas	sesja	opis
12:00 - 13:30	Teoria	Wprowadzenie do zakwasu i fermentacji
13:30 - 15:00	Teoria	Chleby na zakwasie – teoria i przygotowanie ciasta
15:00 - 15:15	przerwa	(wliczona w czas usługi)
15:15 - 16:45	teoria	Pieczywo włoskie na zakwasie
16:45 - 19:00	praktyka	Techniki wyrabiania i formowania ciasta

Dzień II Pieczywo rzemieślnicze i śniadaniowe

czas	sesja	opis
8:00 – 9:30	teoria	Powtórzenie kluczowych zagadnień + dodatkowe elementy z dnia pierwszego
9:30 - 11:00	praktyka	Pierwsze wypieki – praca z piecem

11:00 - 11:15	przerwa	(wliczona w czas usługi)
11:15 - 12:45	teoria	Pieczyno francuskie na zakwasie
12:45 - 14:15	praktyka	Pieczyno sñiadaniowe i s³one wypieki
14:15 - 14:30	Przerwa	(wliczona w czas usługi)
14:30 - 16:00	praktyka	Zaawansowane techniki wypieku
16:00 - 17:00	praktyka	Zasada zero waste w zastosowaniu praktycznym
17:00 - 18:00	Walidacja i wręczenie certyfikatów	Oficjalne zakończenie kursu

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Wprowadzenie do zakwasu i fermentacji	Mirosław Kurek	10-05-2025	12:00	13:30	01:30
2 z 14 Chleby na zakwasie – teoria i przygotowanie ciasta	Mirosław Kurek	10-05-2025	13:30	15:00	01:30
3 z 14 Przerwa (wliczona w czas szkolenia)	Mirosław Kurek	10-05-2025	15:00	15:15	00:15
4 z 14 Pieczyno włoskie na zakwasie	Mirosław Kurek	10-05-2025	15:15	16:45	01:30
5 z 14 Techniki wyrabiania i formowania ciasta	Mirosław Kurek	10-05-2025	16:45	19:00	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 14 Powtórzenie kluczowych zagadnień + dodatkowe elementy z dnia I	Mirosław Kurek	11-05-2025	08:00	09:30	01:30
7 z 14 Pierwsze wypieki – praca z piecem	Mirosław Kurek	11-05-2025	09:30	11:00	01:30
8 z 14 Przerwa (wliczona w czas usługi)	Mirosław Kurek	11-05-2025	11:00	11:15	00:15
9 z 14 Pieczywo francuskie na zakwasie	Mirosław Kurek	11-05-2025	11:15	12:45	01:30
10 z 14 Pieczywo śniadaniowe i słone wypieki	Mirosław Kurek	11-05-2025	12:45	14:15	01:30
11 z 14 Przerwa (wliczona w czas usługi)	Mirosław Kurek	11-05-2025	14:15	14:30	00:15
12 z 14 Zaawansowane techniki wypieku	Mirosław Kurek	11-05-2025	14:30	16:00	01:30
13 z 14 Zasada zero waste w zastosowaniu praktycznym	Mirosław Kurek	11-05-2025	16:00	17:00	01:00
14 z 14 Walidacja i wręczenie certyfikatów	-	11-05-2025	17:00	18:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 650,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 650,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	245,65 PLN
Koszt osobogodziny netto	245,65 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mirosław Kurek

Manager, cukiernik, wieloletni pasjonat zdrowej żywności i rzemiosła, posiadający wieloletnie, interdyscyplinarne doświadczenie związane z branżą piekarską i cukierniczą.

Aktualnie właściciel firmy Help for Bakery zajmująca się technologią pieczywa (od 5 lat)

Magister zarządzania

Mistrz cukiernictwa od ponad 10 lat

Aktualnie Prezes jednego z ważniejszych Stowarzyszeń cukierniczo- piekarniczych w Polsce-

Rzemieślnik

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma szczegółowe materiały szkoleniowe.

Materiały będą opracowaniem własnym Prowadzącego.

Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję

Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w

którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot

powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo. Usługa

rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot będący jednocześnie

podmiotem korzystającym z usług rozwojowych o zbliżonej tematyce w

ramach danego projektu.

Usługa rozwojowa nie obejmuje wzajemnego świadczenia usług w

projekcie o zbliżonej tematyce przez Dostawców usług, którzy

delegują na usługi siebie oraz swoich pracowników i korzystają z

dofinansowania, a następnie świadczą usługi w zakresie tej samej

tematyki dla Przedsiębiorcy, który wcześniej występował w roli

Dostawcy tych usług.

Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z

usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych
przekazywanych Przedsiębiorcom lub Pracownikom przedsiębiorcy,
kosztów dojazdu i zakwaterowania.

Adres

ul. Żołnierzy I Armii Wojska Polskiego 13
81-383 Gdynia
woj. pomorskie

- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Pracownia wyposażona w profesjonalny sprzęt piekarniczy (piece, garownie, mieszarki i inny sprzęt drobny potrzebny do realizacji szkolenia oraz drobny sprzęt w szczególności- różgi, łopatki do ciasta, urządzenia pomiarowe (termometr, higrometr, certyfikowane wagi etc), tak aby zapewnić możliwość zorganizowania szkolenia.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



SZYMON SAPIEHA

E-mail szymonsapieha@gmail.com

Telefon (+48) 784 386 573