

I KONGRES PIEKARSTWA

Sztuka łączenia tradycji z nowoczesnością



UNIwersYTET
EKONOMICZNY
W POZNANIU



POZnań*



Branżowe Centra
Umiejętności

MIEJSCE I TERMIN

DZIEŃ I: Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu
im. J.J. Śniadeckich oraz Branżowe Centrum Umiejętności
w dziedzinie piekarstwa, ul. Warzywna 19, Poznań.

DZIEŃ II: Targi POLAGRA - Międzynarodowe Targi
Poznańskie.

23 i 24 września 2025

Organizatorem wydarzenia jest Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu w partnerstwie z Miastem Poznań, Stowarzyszeniem Rzemieślników Piekarstwa Rzeczypospolitej Polskiej oraz Uniwersytetem Ekonomicznym w Poznaniu. Przedsięwzięcie realizowane jest w ramach projektu „Utworzenie i funkcjonowanie Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie piekarstwa” dofinansowanego z Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększenia Odporności.

Główne cele Kongresu to m. in. :

- wskazanie rozwiązań i kierunków rozwoju nowoczesnej edukacji zawodowej,
- zaprezentowanie inspirujących rozwiązań wzmacniających piekarstwo,
- integracja środowiska edukacyjnego, rzemieślniczego i przedsiębiorców w celu budowania trwałych relacji i wspólnych inicjatyw,
- budowanie pozytywnego wizerunku kształcenia zawodowego i rzemiosła,
- tworzenie przestrzeni do wymiany wiedzy i doświadczeń,
- wsparcie działalności Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie piekarstwa.

PROGRAM WYDARZENIA

23 WRZEŚNIA

Miejsce:

Zespół Szkół Przemysłu
Spożywczego w Poznaniu
im. J.J. Śniadeckich BCU,
ul. Warzywna 19, Poznań

Prowadzący:

Tomasz Wika - Dyrektor
Wielkopolskiej Izby
Rzemieślniczej
w Poznaniu.



Godzina	Tematyka	Osoba prowadząca
11:00-12:00	Rejestracja uczestników, Kawa powitalna	
12:00-12:20	Otwarcie I Kongresu Piekarstwa	Mariusz Wiśniewski , Zastępca Prezydenta miasta Poznania Marek Skoraszewski , Prezes Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu Barbara Jankowska , Rektor Uniwersytetu Ekonomicznego
12:20-12:40	„Smakuj przyszłość z Branżowym Centrum Umiejętności w dziedzinie piekarstwa”	Zuzanna Szmyt , Dyrektor Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie Piekarstwa
12:40-13:00	„Działania wielkopolskiego rzemiosła w zakresie kształcenia zawodowego”	Iwona Derda , Naczelnik Wydziału Oświaty Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu

13:00-14:00	Panel Dyskusyjny: <i>„Wyzwania i kierunki rozwoju w zakresie kształcenia zawodowego”</i>	Tomasz Wika Prowadzący Panel Dyskusyjny Zuzanna Szmyt, Dyrektor Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie Piekarstwa Marek Skoraszewski, Prezes Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu Katarzyna Mojzykiewicz, Podstarszy Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu
14:00-15:00	Przerwa Obiadowa	
15:00-15:20	<i>„Jak upiec sukces w sieci, czyli o skutecznej promocji piekarni w Internecie”</i>	Aleksandra Kaniewska-Sęba , Doktor habilitowany nauk społecznych w dyscyplinie nauk o zarządzaniu i jakości.
15:20-15:40	<i>„Chleb nie woda. Opowieść o trendach, obyczajowości i gościnności”</i>	Małgorzata Bernady , historyczka sztuki, trendwatcher i stylistka polskich firm
15:40-16:40	Panel Dyskusyjny: <i>„Trendy w konsumpcji pieczywa: zdrowie, dieta, ekologiczne opakowania i surowce, zero waste i nowe potrzeby konsumentów”</i>	Tomasz Wika Prowadzący Panel Dyskusyjny Joanna Karolkiewicz, Prof. AWF dr hab., kierownik Zakładu Żywności i Żywienia na Wydziale Nauk o Zdrowiu AWF w Poznaniu Przedstawiciele Firm produkujących dodatki piekarskie
16:40-17:00	<i>„Czy owady zrewolucjonizują piekarstwo? Nowe perspektywy dla chleba przyszłości”</i>	Dorota Klensporf-Pawlik , Doktor inż. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia
18:30	Uroczysta Kolacja	

24 WRZEŚNIA

Miejsce:

Targi POLAGRA -
Międzynarodowe Targi
Poznańskie



Godzina	Tematyka	Osoba prowadząca
11:00-14:00	<i>Warsztaty piekarskie: „O duszy i drożdżach - opowieść o francuskim piekarstwie”</i>	Mikołaj Rej , Smakosz i entuzjasta wyzwań gastronomicznych, Finalista programu telewizyjnego MasterChef

Prelegenci

Zapraszamy do zapoznania się z sylwetkami naszych Prelegentów



Prowadzący
Tomasz Wika

Dyrektor Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu. Ekspert w zakresie promocji kształcenia dualnego w rzemiośle oraz ds. dialogu społecznego, powołany do prac w zespołach Rady Dialogu Społecznego. Aktywny uczestnik dialogu społecznego, mediator na liście Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej. Współpracuje ze szkołami branżowymi z Wielkopolski oraz poznańskimi uczelniami. Konsultant aktów prawnych dot. m. in. prawa oświatowego, ustawy o rzemiośle. Zaangażowany we współpracę z partnerskimi Izbami Rzemieślniczymi Niemiec i Francji w ramach programu Erasmus+.



Prelegentka
Zuzanna Szmyt

Dyrektor Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego im. J.J. Śniadeckich w Poznaniu oraz Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie Piekarstwa. Z pasją rozwija ideę nowoczesnego kształcenia zawodowego w oparciu o współpracę z rzemieślnikami i edukatorami. Inicjatorka wielu projektów mających na celu profesjonalizację i promocję piekarstwa jako zawodu przyszłości.



Prelegentka
Iwona Derda

Naczelnik Wydziału Oświaty Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu. Koordynuje prace związane z procesem potwierdzania kwalifikacji zawodowych i nadawania dyplomów mistrzowskich i świadectw czeladniczych w zawodach rzemieślniczych, realizuje działania promujące kształcenie zawodowego oraz zmierzające do wprowadzenia nowych zawodów, udziela pomocy pracodawcom, organizacjom samorządu gospodarczego rzemiosła oraz szkołom zawodowym w zakresie dualnego kształcenia zawodowego.



Prelegentka
Dorota Klensporf-Pawlik

Doktor inż. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia, adiunkt w Katedrze Jakości i Bezpieczeństwa Żywności, Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu. Zainteresowania badawcze obejmują ocenę jakości i bezpieczeństwa żywności, w tym owady jadalne, a także poprawę jakości, stabilności i wartości odżywczej nowych produktów. W badaniach Pani doktor wykorzystuje zaawansowane metody instrumentalne, w szczególności metody chromatograficzne.



Prelegentka
Małgorzata Bernady

Z wykształcenia historyczka sztuki, z tęsknoty scenografka, z braku odpowiedniego słowa w języku polskim – visualstoryteller. Pracuje jako trendwatcher i stylistka dla polskich firm. Bierze udział w procesach projektowych, czuwając nad estetyczną stroną conceptów. Na stałe związana z marką Vox, gdzie od wielu lat pełni rolę Head of Visual Concept Team – odpowiadając za całą wizualną stronę wnętrza marki. Konsultant w dziedzinie stylizacji i visualstorytellingu, współpracuje z fotografami i grafikami nad sesjami zdjęciowymi, a następnie edytoriami na potrzeby marketingu i komunikacji.



Prelegent
Marek Skoraszewski

Prezes Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu od 2023 r. i starszy Cechu Rzemiosł Różnych w Koninie od 1999 r. Rzemieślnik branży kamieniarskiej. Członek Powiatowej Rady Rynku Pracy w Koninie. Inicjator utworzenia Rzemieślniczej Szkoły Zawodowej Cechu Rzemiosł Różnych w Koninie, kształcącej przyszłe kadry na rynek pracy. Reprezentuje zrzeszonych rzemieślników oraz małych i średnich przedsiębiorców wobec urzędów administracji i innych instytucji. Promotor dualnego kształcenia w rzemiośle, wykonywania działalności gospodarczej w powiązaniu ze szkoleniem pracowników młodocianych oraz doskonalenia umiejętności i nabywania nowych kompetencji przez osoby dorosłe.



Prelegentka

Katarzyna Mojzykiewicz

Podstarszy Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu, mistrz piekarstwa, nauczyciel i metodyk. Reprezentuje trzecie pokolenie w rodzinnej piekarni-cukierni Anika Stanisław Butka w Luboniu. Jest nauczycielem praktycznej nauki zawodu w firmie rodzinnej oraz nauczycielem przedmiotów zawodowych w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu. Członkini komórki oświatowej przy Wielkopolskiej Izbie Rzemieślniczej. Wieloletnia przewodnicząca komisji egzaminacyjnej w zawodzie piekarz oraz zastępczyni przewodniczącego w zawodzie cukiernik. Aktywnie współtworzyła programy kształcenia zawodowego jako metodyk Związku Rzemiosła Polskiego. Pełni funkcje doradcy prezesa SRP RP, jest przewodniczącą jury ogólnopolskiego konkursu Master Baker oraz jurorką Ogólnopolskiego Turnieju Piekarskiego im. Anny Butki.



Prelegentka

Joanna Karolkiewicz

Prof. AWF dr hab. Joanna Karolkiewicz jest absolwentką kierunku Biologia na Wydziale Biologii Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Od 1992 roku pracuje w Akademii Wychowania Fizycznego w Poznaniu, gdzie kształci przyszłych specjalistów w dziedzinie dietetyki oraz prowadzi intensywną działalność naukową. Jako kierownik Zakładu Żywności i Żywienia na Wydziale Nauk o Zdrowiu AWF w Poznaniu, prof. Karolkiewicz aktywnie współpracuje z licznymi krajowymi i międzynarodowymi instytucjami badawczymi. Prof. Karolkiewicz była także prelegentką na wielu konferencjach naukowych dla dietetyków, lekarzy i trenerów, gdzie dzieliła się swoją wiedzą na temat zaleceń żywieniowych w kontekście aktywności fizycznej i zdrowia metabolicznego



Prelegentka

Aleksandra Kaniewska-Sęba

Doktor habilitowany nauk społecznych w dyscyplinie nauk o zarządzaniu i jakości. Na co dzień związana z Uniwersytetem im. Adama Mickiewicza, gdzie prowadzi zajęcia z komunikacji marketingowej i badań rynkowych. Autorka i współautorka publikacji z zakresu marketingu, z pasją łącząca teorię z praktyką. Wspiera firmy jako doradca w obszarze budowania marki, analiz i badań marketingowych oraz planowania i wdrażania skutecznych strategii komunikacyjnych.



Prowadzący warsztaty
Mikołaj Rey



Prelegent
Marcin PIELIN Kaczmarek



Prelegent
Jean-Paul Veziano

Smakosz i entuzjasta wyzwań gastronomicznych. Finalista programu telewizyjnego MasterChef. Urodził się we Francji, gdzie wychowywał się na Zamku Montresor w dolinie Loary. Tam też uczęszczał do elitarnych szkół, studiował prawo na Uniwersytecie w Tours oraz pomagał ojcu w zarządzaniu majątkiem rodzinnym. Wszechobecna polskość panująca na Zamku od czasów hrabiego Ksawerego Branickiego, który kupił zamek Montresor sprawiła, że młody Mikołaj został wysłany do Krakowa, żeby bliżej poznać polskie tradycje oraz nauczyć się języka polskiego. Poznał tam również swą przyszłą żonę i wspólnie zaczęli dzielić życie pomiędzy Francją a Polską.

Człowiek, który porzucił garnki i zamienił je na kosze do wypiekania pieczywa. Utalentowany kucharz, piekarz i zaangażowany w pomoc dla zwierząt aktywista. Właściciel poznańskiej piekarni Pracownia Bread Morning by Pielin.

Jean-Paul Veziano jest znanym francuskim piekarzem i właścicielem Boulangerie Veziano w Antibes na Lazurowym Wybrzeżu. Piekarnia ta, założona w 1924 roku przez jego dziadków, pozostaje w rękach rodziny od czterech pokoleń. Jean-Paul przejął rodzinny interes w młodym wieku i od ponad 45 lat kontynuuje tradycję rzemieślniczego wypieku chleba, łącząc ją z pasją i filozoficznym podejściem do zawodu.

*lista prelegentów nie jest ostateczna i będzie na bieżąco aktualizowana na oficjalnej stronie organizatora