WIELKOPOLSKA IZBA RZEMIEŚLNICZA

I KONGRES PIEKARSTWA

Sztuka łączenia tradycji z nowoczesnością

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 Rzeczpospolitej 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.

KRAJOWY PLAN ODBUDOWY
Rzeczpospolita Polska
Sfinansowane przez Unię Europejską NextGenerationEU

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

KRAJOWY PLAN ODBUDOWY
Rzeczpospolita Polska
Sfinansowane przez Unię Europejską NextGenerationEU

13:00-14:00	Panel Dyskusyjny: *„Wyzwania i kierunki rozwoju w zakresie kształcenia zawodowego"*	**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	*„Jak upiec sukces w sieci, czyli o skutecznej promocji piekarni w Internecie"*	**Aleksandra Kaniewska-Sęba,** Doktor habilitowany nauk społecznych w dyscyplinie nauk o zarządzaniu i jakości.
15:20-15:40	*"Chleb nie woda. Opowieść o trendach, obyczajowości i gościnności"*	**Małgorzata Bernady,** historyczka sztuki, trendwatcher i stylista polskich firm
15:40-16:40	Panel Dyskusyjny: *„Trendy w konsumpcji pieczywa: zdrowie, dieta, ekologiczne opakowania i surowce, zero waste i nowe potrzeby konsumentów"*	**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	*„Czy owady zrewolucjonizują piekarstwo? Nowe perspektywy dla chleba przyszłości"*	**Dorota Klensporf-Pawlik,** Doktor inż. nauk rolniczych w zakresie technologii żywności i żywienia
18:30	*Uroczysta Kolacja*	

KRAJOWY PLAN ODBUDOWY
Rzeczpospolita Polska
Sfinansowane przez Unię Europejską NextGenerationEU

24 WRZEŚNIA

Miejsce:
Targi POLAGRA - Międzynarodowe Targi Poznańskie

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

KRAJOWY PLAN ODBUDOWY
Rzeczpospolita Polska
Sfinansowane przez Unię Europejską NextGenerationEU

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+.

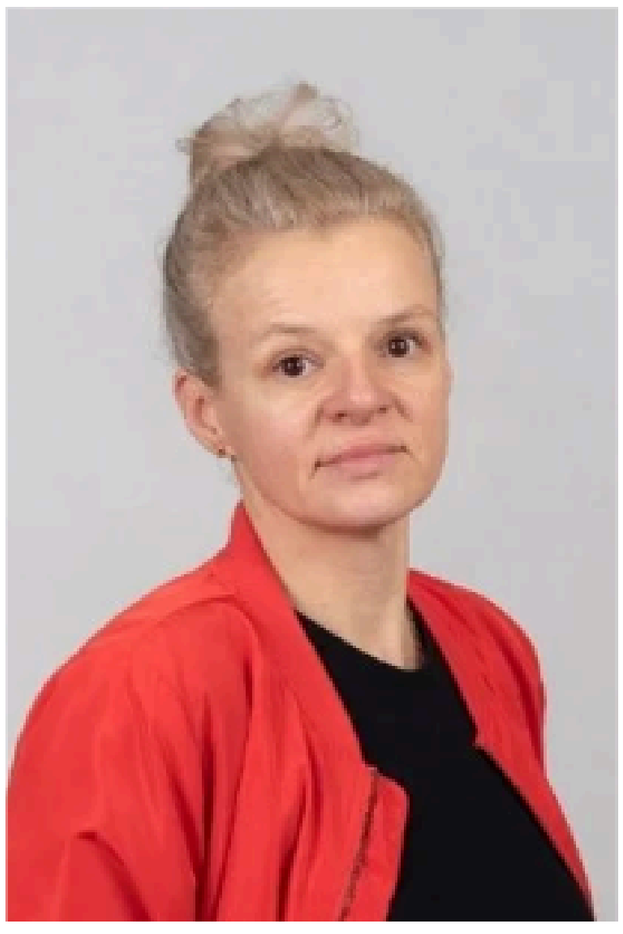
Prelegentka
Zuzanna Szmyt

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.

KRAJOWY PLAN ODBUDOWY
Rzeczpospolita Polska
Sfinansowane przez Unię Europejską NextGenerationEU



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 stylista dla polskich firm. Bierze udział w procesach projektowych, czuwając nad estetyczną stroną konceptów. Na stałe związana z marką Vox, gdzie od wielu lat pełni rolę Head of Visual Concept Team – odpowiadając za całą wizualną stronę wnętrzarskiej marki. Konsultant w dziedzinie stylizacji i visualstorytellingu, współpracuje z fotografami i grafikami nad sesjami zdjęciowymi, a następnie edytorialami 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.

KRAJOWY PLAN ODBUDOWY
Rzeczpospolita Polska
Sfinansowane przez Unię Europejską NextGenerationEU

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

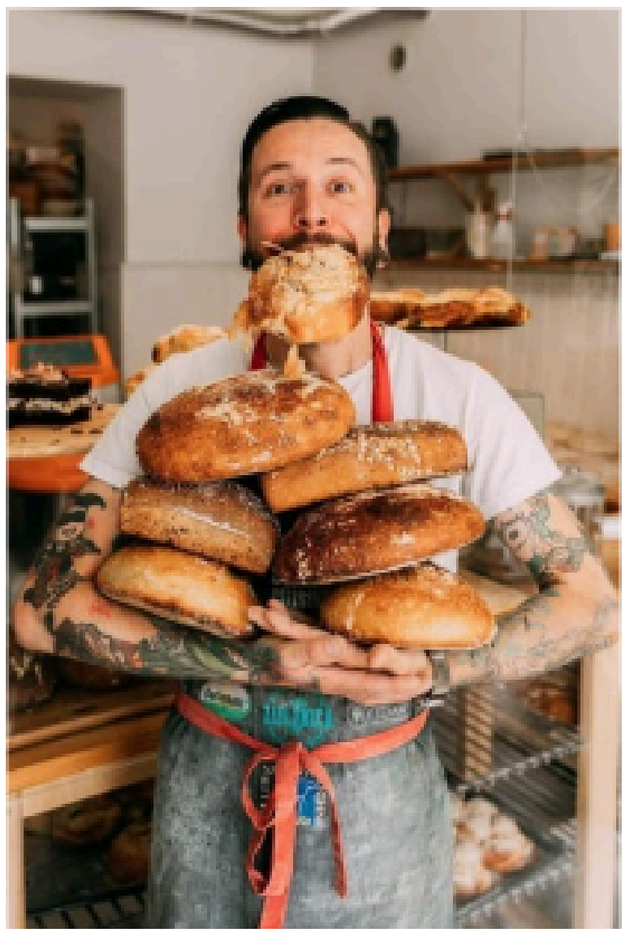
Prelegentka
Aleksandra Kaniewska-Sęba

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.

KRAJOWY PLAN ODBUDOWY
Rzeczpospolita Polska
Sfinansowane przez Unię Europejską NextGenerationEU

Prowadzący warsztaty
Mikołaj Rey

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.



Prelegent
Marcin PIELIN Kaczmarek

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.

Prelegent
Jean-Paul Veziano

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

KRAJOWY PLAN ODBUDOWY
Rzeczpospolita Polska
Sfinansowane przez Unię Europejską NextGenerationEU