



Fundacja Polski
Instytut Wsparcia
Zawodowego



Cukiernik

Numer usługi 2024/01/05/160998/2046667

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 16.09.2024 do 30.09.2024

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kurs Cukiernik potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kuchniach restauracyjnych, hotelowych, w punktach gastronomicznych, w placówkach edukacyjnych, kawiarniach, jak również w innych obiektach gastronomicznych.
Minimalna liczba uczestników	9
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	13-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom niezbędnych umiejętności i wiedzy w zakresie sztuki cukierniczej, umożliwiającym im samodzielne przygotowywanie wysokiej jakości wyrobów cukierniczych. Szkolenie skupia się na przekazaniu praktycznych umiejętności w zakresie przygotowywania ciast, kremów, dekoracji oraz różnorodnych

deserów. Celem jest rozwijanie umiejętności praktycznych, kreatywności oraz dbałości o detal w celu przygotowywania wyjątkowych i satysfakcjonujących dla klientów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Pojęcia z zakresu cukiernictwa, Wiedza z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych, Zasady przechowywania artykułów spożywczych, Zabezpieczanie surowców i wyrobów gotowych, Procesy technologiczne półproduktów wyrobów cukierniczych, Magazynowanie produktów cukierniczych, Organizacja własnego stanowiska pracy,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - charakteryzuje pojęcia z zakresu cukiernictwa, - posiada wiedzę nt. doboru i łączenia produktów spożywczych, - przestrzega zasad dotyczących przechowywania artykułów spożywczych, - organizuje zabezpieczenie surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem, - charakteryzuje procesy technologiczne półproduktów wyrobów cukierniczych, 	<p>Test teoretyczny</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia wiedzę za zakresu magazynowania produktów cukierniczych, - organizuje własne stanowisko pracy, 	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Obsługa maszyn i urządzeń, Zarządzanie czasem pracy, Praca w zespole, Czynności porządkowe, Zasady HACCP, BHP i p.poż, Zakres historyczny, Techniki przygotowywania czekolady, Proces temperowania i tworzenia pralin</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia obsługę maszyn i urządzeń w produkcji czekolady, - zarządza czasem pracy, - komunikacja i umiejętność pracy w zespole - wykonywanie czynności porządkowych, - przestrzega zasad HACCP, BHP i ppoż, - historia i rodzaje czekolady, - rozróżnia rodzaje i techniki przygotowywania czekolady, - charakteryzuje procesy temperowania i tworzenia pralin. 	<p>Test teoretyczny</p>

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Szeroko pojęta wiedza z zakresu cukiernictwa
2. Wiedza z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych
3. Umiejętność sprawnego poruszania się po cukierni
4. Znajomość zasad dot. przechowywania artykułów spożywczych
5. Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem
6. Znajomość procesów technologicznych półproduktów wyrobów cukierniczych
7. Wiedza z zakresu magazynowania produktów cukierniczych
8. Umiejętność obsługi maszyn i urządzeń w produkcji czekolady
9. Wiedza na temat organizacji własnego stanowiska pracy
10. Umiejętność zarządzania czasem pracy
11. Umiejętność pracy w zespole
12. Rozwinięte umiejętności komunikacyjne
13. Umiejętność wykonywania czynności porządkowych
14. Znajomość zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.
15. Wiedza z zakresu historii i rodzajów czekolady
16. Wiedza z zakresu techniki przygotowywania czekolady
17. Wiedza z zakresu teorii procesu temperowania
18. Wiedza z zakresu tworzenia pralin

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	5 800,00 PLN
Koszt usługi netto	5 800,00 PLN
Koszt godziny brutto	145,00 PLN
Koszt godziny netto	145,00 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, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

Adres

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

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail fundacja@piwz.pl

Telefon (+48) 726 826 040