



## Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2024/02/12/30963/2070677

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

87,50 PLN brutto/h

87,50 PLN netto/h

OŚRODEK  
SZKOLENIA  
DOKSZTAŁCANIA I  
DOSKONALENIA  
KADR KURSOR  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIA

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 02.09.2024 do 30.09.2024



## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Kurs jest skierowany do pasjonatów cukiernictwa, zarówno początkujących, jak i tych posiadających podstawową wiedzę. Idealny dla osób pragnących doskonalić umiejętności w przygotowywaniu ciast i dekoracji, oferujący nowoczesne podejście do cukiernictwa.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	7
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	26-08-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	80
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Szkolenie łączy teorię z praktyką, umożliwiając doskonalenie umiejętności cukierniczych. Pod okiem doświadczonego mistrza cukiernictwa opanujesz sztukę przygotowywania różnorodnych ciast, kremów i dekoracji. Obejmuje ono zarówno tradycyjne techniki, jak i najnowsze trendy, pozwalając ci tworzyć niepowtarzalne i modowe wypieki.

<https://www.kursor.edu.pl/szkolenia/oferta>

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Po ukończeniu kursu opanujesz sztukę przygotowywania różnorodnych ciast, kremów i dekoracji cukierniczych. Zdobyte umiejętności obejmują tradycyjne techniki i najnowsze trendy, pozwalając tworzyć unikalne wypieki. Będziesz gotów na samodzielne i kreatywne eksperymentowanie w świecie cukiernictwa.	Oceniamy efekty poprzez praktyczne i teoretyczne umiejętności. Kryteria obejmują samodzielne tworzenie ciast, kremów i dekoracji, zastosowanie różnorodnych technik, a także zdolność do eksperymentowania. Ocena opiera się na pracach praktycznych, testach i udziale w projektach cukierniczych, zapewniając kompleksową weryfikację osiągnięć.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

# Kwalifikacje

## Inne kwalifikacje

### Uznane kwalifikacje

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

tak

### Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza

## Program

### Wprowadzenie do cukiernictwa

- Wprowadzenie do zawodu cukiernika
- Bezpieczeństwo i higiena pracy
- Wyposażenie i narzędzia cukiernicze
- Znajomość i obsługa sprzętu cukierniczego
- Rodzaje narzędzi używanych w cukiernictwie
- Składniki cukiernicze

### Techniki Cukiernicze

- Masa cukiernicza
- Ciasta
- Przygotowywanie nadzień i kremów
- Ciastka i wypieki małe

### Dekoracja i Prezentacja

- Sztuka dekoracji cukierniczej
- Modelowanie figur z masy cukrowej
- Prezentacja wyrobów cukierniczych

### Zajęcia praktyczne

- Samodzielne przygotowywanie wyrobów
- Samodzielne przygotowywanie wybranych produktów cukierniczych

### Obsługa klienta

- Nabywanie umiejętności obsługi klienta w cukierni

Certyfikat ukończenia kursu- każdy uczestnik przed przystąpieniem do egzaminu nadającego kwalifikacje otrzyma:

Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

## 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	7 000,00 PLN
Koszt usługi netto	7 000,00 PLN
Koszt godziny brutto	87,50 PLN
Koszt godziny netto	87,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

notatnik, długopis, teczka szkoleniowa,

### Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

### Informacje dodatkowe

Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji. Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia. W związku z powyższym przedstawiony harmonogram może ulec zmianie - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.

# Adres

al. Józefa Piłsudskiego 31  
35-073 Rzeszów  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami
- Laboratorium komputerowe

# Kontakt



**Jolanta Krzak**

**E-mail** [szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl](mailto:szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl)

**Telefon** (+48) 500 177 049