



Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2024/02/20/30963/2077412

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

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 19.08.2024 do 30.09.2024



Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	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.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	12-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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 jaki 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

ul. Sybiraków 31
37-700 Przemyśl
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

Telefon (+48) 500 177 049