



Damian Mazur DM System



## Kurs cukiernika

Numer usługi 2024/03/17/11392/2098552

📍 Jasło / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 100 h

📅 01.10.2024 do 14.11.2024

6 000,00 PLN brutto

6 000,00 PLN netto

60,00 PLN brutto/h

60,00 PLN netto/h

## 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>	Grupę docelową usługi stanowią osoby pragnące uzyskać uprawnienia wykonywania zawodu cukiernika.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	24-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	100
<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

Celem kursu jest teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników kursu do egzaminu czeladniczego w zawodzie cukiernik.

Absolwent kursu nabędzie wiedzę i umiejętności z zakresu: BHP, wyposażenia zakładów gastronomicznych, towaroznawstwa, podstaw żywienia człowieka, procesów technologicznych półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych i ich praktycznych zastosowań.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnej pracy w gastronomii. - elementarne zasady, procesy, pojęcia ogólne związane z wykonywaniem czynności jako cukiernik - przepisy BHP i HACCP - zasady racjonalnego żywienia - technologie gastronomiczne cukiernicze i ich zastosowanie	Warunkiem pozytywnej weryfikacji uzyskanych kwalifikacji jest osiągnięcie wyniku z testy teoretycznego na poziomie min. oraz zdanie egzaminu praktycznego.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

Świadectwo czeladnicze jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie.

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

Dokument jest wydawany przez Izbę Rzemieślniczą.

#### Informacje

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

# Program

Czas trwania szkolenia: 100 godzin dydaktycznych

godzina dydaktyczna = 45 min

Po ukończeniu kursu odbywa się egzamin czeladniczy z cukiernika.

LP.	Nazwa zajęć edukacyjnych	Ilość godzin teoretycznych	Ilość godzin praktycznych
1	Bezpieczeństwo i higiena pracy Zasady higieny w procesie przetwarzania i dystrybucji HACCP, (GHP),(GMP)	4	
2	Wyposażenie zakładów gastronomicznych	4	
3	Rachunkowość zawodowa Działalność gospodarcza	4	
4	Towaroznawstwo produktów żywnościowych Dokonywanie towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych	6	
5	Podstawy żywienia człowieka	6	
6	Technologia gastronomiczna	6	
7	Proces technologiczny półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych	10	
8	Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej		60
	<b>Razem</b>	<b>40</b>	<b>60</b>

## 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 przypadający na 1 uczestnika brutto	6 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	60,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	60,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie skryptu

### Warunki uczestnictwa

Wymagania dla kandydatów:

- Ukończony 18 rok życia
- Wykształcenie co najmniej podstawowe

## Informacje dodatkowe

Harmonogram kursu może ulegać modyfikacji w celu dopasowania go do potrzeb uczestników.

**Cena kursu zawiera koszt egzaminu zewnętrznego czeladniczego.**

### Sposób organizacji szkolenia

- zajęcia praktyczne: jednostka szkoleniowa 45 minut
- zajęcia teoretyczne: jednostka szkoleniowa 45 minut

Materiały pomocnicze w formie skryptu.

## Adres

Jasło

Jasło

woj. podkarpackie

## Kontakt



**Damian Mazur**

**E-mail** [dmsystem@onet.eu](mailto:dmsystem@onet.eu)

**Telefon** (+48) 178 574 209