

**Cukiernik**

Numer usługi 2024/03/26/159966/2106688

6 100,00 PLN brutto

6 100,00 PLN netto

127,08 PLN brutto/h

127,08 PLN netto/h

Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara



📍 Krosno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 01.06.2024 do 16.06.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie przeznaczone dla osób pragnących poszerzyć swoją wiedzę i umiejętności praktyczne z zakresu cukiernictwa.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	31-05-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
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

Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom szerokiej wiedzy i praktycznych umiejętności niezbędnych w pracy. Uczestnik potrafi wykonywać podstawowe ciasta, obejmujące etapy przygotowania-odmierzania surowców, obróbki produktów, technologii wykonywania ciast, wypieku oraz dekoracji. Szkolenia pozwalają na umiejętność łączenia teorii z

praktyką. Uczestnicy szkolenia nabędą umiejętność samodzielnego przygotowywania wysokiej jakości wyrobów, wykańczania oraz dekoracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- charakteryzuje pojęcia zakresu cukiernictwa, - posiada wiedzę z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych, - potrafi sprawnie poruszać się po cukierni, - zna zasady dot. przechowywania artykułów spożywczych, - zna zasady zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem, - zna procesy technologiczne półproduktów wyrobów gotowych, - posiada wiedzę z zakresu magazynowania produktów cukierniczych,	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
- potrafi obsługiwać maszyny i urządzenia w produkcji czekolady, - potrafi organizować własne stanowisko pracy, - potrafi zarządzać czasem pracy, - potrafi pracować w zespole, - posiada rozwinięte umiejętności komunikacyjne,	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
- potrafi wykonywać czynności porządkowe, - zna zasady organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż., - posiada wiedzę z zakresu historii i rodzajów czekolady, - posiada wiedzę z zakresu techniki przygotowywania czekolady, - posiada wiedzę z zakresu teorii procesu temperowania, - ma wiedzę z zakresu tworzenia pralin	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

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

Uczestnicy szkolenia przystępują do egzaminu zewnętrznego ICVC w formie testu, przeprowadzonego zgodnie z Procedurą Walidacji Systemu ICVC. Pozytywny wynik egzaminu oznacza uzyskanie kwalifikacji w zawodzie cukiernik

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

Dokument wydany po ukończeniu szkolenia uprawnia do wykonywania zawodu cukiernik.

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

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	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Certyfikowany egzaminator ICVC
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. Organizacja pracy na stanowisku CUKIERNIK
2. Bezpieczeństwo i higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska i ergonomia, HACCP
3. Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
4. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji cukierniczej
5. Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem
6. Produkcja ciast, ciastek i półproduktów
7. Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji cukierniczej
8. Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności
9. Metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych
10. Stosowania receptur cukierniczych
11. Metody i techniki sporządzania ciast
12. Sporządzanie półproduktów oraz ciast
13. Historia i rodzaje czekolady
14. Techniki przygotowywania czekolady
15. Teoria procesu temperowania
16. Tworzenie pralin
17. Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji wyrobów, zasady eksponowania produktów gotowych
18. Porcjowanie, dekorowanie i wydawania
19. Zarządzanie czasem pracy
20. Zasady pracy w zespole
21. Kreowanie właściwej postawy etycznej
22. Rozwój zawodowy

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	6 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	127,08 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,08 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: 1



1 z 1

Barbara Bassara-Poprawa

Jest to osoba, która pracuje w zawodzie cukiernika od 1984r. I już w roku 1989r. otworzyła własną firmę cukierniczą. Studiowała na kierunku pedagogicznym jak również podyplomowo, uzyskując

specjalność „Żywnie z Elementami Gospodarstwa Domowego”. Pracowała w szkołach branżowych/zawodowych jako nauczyciel przedmiotów spożywczych. Uzyskała tytuł nauczyciela mianowanego. Jest wykładowcą w firmie „Centrum Usług Szkoleniowych” w Tarnowie, gdzie wykłada dydaktykę i metodykę zawodową. Posiada dyplomy mistrzowskie w zawodach: cukiernik, kucharz, sprzedawca. Czynnica działa w Cechu Rzemiosł Różnych w Dębicy oraz w Izbie Rzemieślniczej w Tarnowie jako członek Prezydium. Od wielu lat pełni rolę egzaminatora państwowego oraz izbowego.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe zapewnia wykonawca usługi

Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia musi mieć ukończone 18 lat oraz nie może posiadać własnej działalności gospodarczej.

Informacje dodatkowe

Catering (przerwy kawowe i lunch) zapewnia wykonawca usługi.

Egzamin zewnętrzny teoretyczny jest wliczony w cenę szkolenia.

Harmonogram zawiera godziny zegarowe.

Zajęcia odbywać się będą w systemie weekendowym.

Adres

ul. ks. Stanisława Szpetnara 9

38-400 Krosno

woj. podkarpackie

Branżowa Szkoła I Stopnia nr 2 im. ks. Stanisława Szpetnara w Krośnie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Piotr Bassara

E-mail pau.debica@gmail.com

Telefon (+48) 606 133 252