

**Cukiernik**

Numer usługi 2024/04/19/159966/2129563

7 100,00 PLN brutto

7 100,00 PLN netto

147,92 PLN brutto/h

147,92 PLN netto/h

Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara



📍 Mielec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 15.07.2024 do 24.07.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Kurs Przygotowanie deserów restauracyjnych jest dostępny dla różnorodnych grup osób zainteresowanych rozwijaniem swoich umiejętności w dziedzinie cukiernictwa oraz pracy w branży cukierniczej. Jeśli jesteś pasjonatem przygotowywania deserów, ciast, ciastek, tortów i innych słodkości i czerpiesz z tego ogromną przyjemność, to szkolenie jest dedykowane właśnie dla Ciebie. Jeśli marzysz o założeniu własnej cukierni i chcesz zdobyć niezbędną wiedzę i umiejętności potrzebne do prowadzenia działalności – kurs przygotowuje Cię i do tego wyzwania. Cukiernictwo to dziedzina, która oferuje ogromną elastyczność i możliwość wyrażenia kreatywności dla każdej osoby – zarówno amatora, pasjonata czy doświadczonego cukiernika. Dlatego nasze szkolenie kierujemy do osób interesujących się szeroko rozumianym pojęciem cukiernictwa oraz dla osób kochających cukiernictwo, które chcą uzyskać certyfikowane uprawnienia.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	14-07-2024
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

Głównym celem edukacyjnym kursu z przygotowania deserów restauracyjnych jest wyedukowanie uczestników do wykonywania zawodu cukiernika poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia w zakresie przygotowywania różnorodnych deserów, ciast, tortów oraz innych słodkości. A ponad to opanowanie technik cukierniczych, kreowania i projektowania słodkości, rozwój umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, tworzenie atrakcyjnych wizualnie słodkości z zachowaniem standardów BHP.

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
		Wywiad ustrukturyzowany
- 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
		Wywiad ustrukturyzowany
- 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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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
- 23. Powtórzenie wiadomości
- 24. Egzamin

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy)(aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych. Szkolenie będzie prowadzone w formie zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych.

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	7 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,92 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,92 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

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 (lunch i przerwa kawowa) zapewnia wykonawca kursu.

Jedna godzina szkoleniowa to jedna godzina dydaktyczna (45 minut).

Adres

ul. Kazimierza Jagiellończyka 3

39-300 Mielec

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Piotr Bassara

E-mail pau.debica@gmail.com

Telefon (+48) 606 133 252