

**Cukiernik**

Numer usługi 2024/04/24/157763/2134438

7 100,00 PLN brutto

7 100,00 PLN netto

147,92 PLN brutto/h

147,92 PLN netto/h

Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.



📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 27.07.2024 do 11.08.2024

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	9
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	26-07-2024
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
Posługuje się wiedzą dotyczącą szeroko pojętej wiedzy z zakresu cukiernictwa.	Omawia i charakteryzuje Szeroko pojętą wiedzę z zakresu cukiernictwa.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje zakres doboru i łączenia produktów spożywczych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą sprawnego poruszania się po cukierni.	Omawia i charakteryzuje sprawne poruszanie się po cukierni.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad przechowywania artykułów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje zasady przechowywania artykułów spożywczych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.	Omawia i charakteryzuje zakres zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą procesów technologicznych półproduktów wyrobów cukierniczych.	Omawia i charakteryzuje procesy technologiczne półproduktów wyrobów cukierniczych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu magazynowania produktów cukierniczych.	Omawia i charakteryzuje zakres magazynowania produktów cukierniczych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą obsługi maszyn i urządzeń w produkcji czekolady.	Omawia i charakteryzuje obsługę maszyn i urządzeń w produkcji czekolady.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą organizacji własnego stanowiska pracy.	Omawia i charakteryzuje organizację własnego stanowiska pracy.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zarządzania czasem pracy.	Omawia i charakteryzuje zarządzanie czasem pracy.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą pracy w zespole.	Omawia i charakteryzuje pracę w zespole.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą umiejętności komunikacyjnych.	Omawia i charakteryzuje umiejętności komunikacyjne.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą wykonywania czynności porządkowych.	Omawia i charakteryzuje wykonywanie czynności porządkowych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu historii i rodzajów czekolady.	Omawia i charakteryzuje zakres historii i rodzajów czekolady.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu techniki przygotowywania czekolady.	Omawia i charakteryzuje zakres techniki przygotowywania czekolady.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu teorii procesu temperowania.	Omawia i charakteryzuje zakres teorii procesu temperowania.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu tworzenia pralin.	Omawia i charakteryzuje zakres tworzenia pralin.	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 validację	Certyfikowany egzaminator ICVC
Podmiot prowadzący validację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Szeroko pojęta wiedza z zakresu cukiernictwa.
2. Wiedza z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych.
3. Umiejętność sprawnego poruszania się po cukierni.
4. Wiedza z zakresu składników odżywczych i wyrobów ciastkarskich.
5. Znajomość zasad dot. przechowywania artykułów spożywczych.
6. Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.
7. Wiedza z zakresu klasyfikacji wyrobów ciastkarskich.
8. Znajomość procesów technologicznych półproduktów wyrobów cukierniczych.
9. Umiejętność dekorowania oraz zdobienia ciast.
10. Umiejętność wypieku różnych produktów cukierniczych.
11. Umiejętność doboru składników pod wybrany wypiek.
12. Wiedza z zakresu magazynowania produktów.
13. Umiejętność obsługi maszyn i urządzeń w produkcji ciastkarskiej.
14. Wiedza na temat organizacji własnego stanowiska pracy.
15. Umiejętność zarządzania czasem pracy.
16. Umiejętność pracy w zespole.
17. Rozwinięte umiejętności komunikacyjne.
18. Umiejętność wykonywania czynności porządkowych.
19. Znajomość zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.
20. Powtórzenie wiadomości.
21. Egzamin zewnętrzny.

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.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 43

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 43 1. Szeroko pojęta wiedza z zakresu cukiernictwa.	Agnieszka Zawiaślak	27-07-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	27-07-2024	09:30	09:45	00:15
3 z 43 2. Wiedza z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych.	Agnieszka Zawiaślak	27-07-2024	09:45	11:00	01:15
4 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	27-07-2024	11:00	11:30	00:30
5 z 43 3. Umiejętność sprawnego poruszania się po cukierni.	Agnieszka Zawiaślak	27-07-2024	11:30	13:30	02:00
6 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	27-07-2024	13:30	13:45	00:15
7 z 43 3. Umiejętność sprawnego poruszania się po cukierni.	Agnieszka Zawiaślak	27-07-2024	13:45	15:00	01:15
8 z 43 4. Wiedza z zakresu składników odżywczych i wyrobów ciastkarskich.	Agnieszka Zawiaślak	28-07-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	28-07-2024	09:30	09:45	00:15
10 z 43 5. Znajomość zasad dot. przechowywania artykułów spożywczych.	Agnieszka Zawiaślak	28-07-2024	09:45	11:00	01:15
11 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	28-07-2024	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 43 6. Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.	Agnieszka Zawiaślak	28-07-2024	11:30	13:30	02:00
13 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	28-07-2024	13:30	13:45	00:15
14 z 43 6. Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.	Agnieszka Zawiaślak	28-07-2024	13:45	15:00	01:15
15 z 43 7. Wiedza z zakresu klasyfikacji wyrobów ciastkarskich.	Agnieszka Zawiaślak	03-08-2024	08:00	09:30	01:30
16 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	03-08-2024	09:30	09:45	00:15
17 z 43 8. Znajomość procesów technologicznych półproduktów wyrobów cukierniczych.	Agnieszka Zawiaślak	03-08-2024	09:45	11:00	01:15
18 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	03-08-2024	11:00	11:30	00:30
19 z 43 9. Umiejętność dekorowania oraz zdobienia ciast.	Agnieszka Zawiaślak	03-08-2024	11:30	13:30	02:00
20 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	03-08-2024	13:30	13:45	00:15
21 z 43 9. Umiejętność dekorowania oraz zdobienia ciast.	Agnieszka Zawiaślak	03-08-2024	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 43 10. Umiejętność wypieku różnych produktów cukierniczych.	Agnieszka Zawiaślak	04-08-2024	08:00	09:30	01:30
23 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	04-08-2024	09:30	09:45	00:15
24 z 43 11. Umiejętność doboru składników pod wybrany wypiek.	Agnieszka Zawiaślak	04-08-2024	09:45	11:00	01:15
25 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	04-08-2024	11:00	11:30	00:30
26 z 43 12. Wiedza z zakresu magazynowania produktów.	Agnieszka Zawiaślak	04-08-2024	11:30	13:30	02:00
27 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	04-08-2024	13:30	13:45	00:15
28 z 43 12. Wiedza z zakresu magazynowania produktów.	Agnieszka Zawiaślak	04-08-2024	13:45	15:00	01:15
29 z 43 13. Umiejętność obsługi maszyn i urządzeń w produkcji ciastkarskiej.	Agnieszka Zawiaślak	10-08-2024	08:00	09:30	01:30
30 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	10-08-2024	09:30	09:45	00:15
31 z 43 14. Wiedza na temat organizacji własnego stanowiska pracy.	Agnieszka Zawiaślak	10-08-2024	09:45	11:00	01:15
32 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	10-08-2024	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
33 z 43 15. Umiejętność zarządzania czasem pracy.	Agnieszka Zawiaślak	10-08-2024	11:30	13:30	02:00
34 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	10-08-2024	13:30	13:45	00:15
35 z 43 16. Umiejętność pracy w zespole.	Agnieszka Zawiaślak	10-08-2024	13:45	15:00	01:15
36 z 43 17. Rozwinięte umiejętności komunikacyjne.	Agnieszka Zawiaślak	11-08-2024	08:00	09:30	01:30
37 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	11-08-2024	09:30	09:45	00:15
38 z 43 18. Umiejętność wykonywania czynności porządkowych.	Agnieszka Zawiaślak	11-08-2024	09:45	11:00	01:15
39 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	11-08-2024	11:00	11:30	00:30
40 z 43 19. Znajomość zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	Agnieszka Zawiaślak	11-08-2024	11:30	12:30	01:00
41 z 43 20. Powtórzenie wiadomości.	Agnieszka Zawiaślak	11-08-2024	12:30	13:30	01:00
42 z 43 Przerwa	Agnieszka Zawiaślak	11-08-2024	13:30	13:45	00:15
43 z 43 21. Egzamin zewnętrzny.	-	11-08-2024	13:45	15:00	01:15

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: 1



1 z 1

Agnieszka Zawiślak

Instruktor cukiernictwa z wieloletnim doświadczeniem. W branży cukierniczej pracuje od 10 lat. Posiada tytuł mistrza i czeladnika cukiernictwa. Ukończyła kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu. Swoje umiejętności wykorzystuje prowadząc działalność z branży cukiernictwa.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę kucharską, teczkę, notes, długopis, fartuch) 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. Cmentarna 13
39-200 Dębica
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Piotr Bassara

E-mail pau.debica@gmail.com

Telefon (+48) 606 133 252