Możliwość dofinansowania

Kurs Cukiernik z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2024/06/26/7356/2198426

3 000,00 PLN brutto
3 000,00 PLN netto
50,00 PLN brutto/h
50,00 PLN netto/h

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Przemyślu

4,8 / 5

730 ocen

Przemyśl / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

60 h

10.09.2025 do 28.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do osób chcących nabyć wiedzę, umiejętności oraz uprawnienia w zakresie cukiernictwa. Grupę docelową usługi stanowią: * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje kwalifikacje; * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku cukiernika; * osoby pracujące w cukiernictwie chcące potwierdzić swoje kwalifikacje.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	09-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do pracy w zawodzie cukiernika, ucząc technik przygotowywania ciast, deserów i dekoracji cukierniczych. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne, kreatywność i estetykę, umożliwiając tworzenie wyrobów cukierniczych na wysokim poziomie, co pozwala na pracę w cukierniach, restauracjach i prowadzenie własnej działalności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje główne zadania zawodowe w pracy cukiernika	- omawia prawa i obowiązki zawodu cukiernika - rozróżnia wyposażenie i narzędzia cukiernicze - obsługuje sprzęt cukierniczy - rozróżnia narzędzia używane w cukiernictwie	Test teoretyczny
Dobiera i łączy produkty spożywcze	- rozróżnia składniki cukiernicze - charakteryzuje surowce przemysłu spożywczego - ocenia jakość produktów spożywczych - ocenia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych	Test teoretyczny
Omawia zasady dotyczące przechowywania artykułów spożywczych	- charakteryzuje zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania i produkcji - rozróżnia metody chłodzenia i zamrażania oraz ogrzewania żywności	Test teoretyczny
Zabezpiecza surowce i wyroby gotowe przed zepsuciem	- definiuje bezpieczeństwo zdrowotne żywności - charakteryzuje system zapewniający jakość zdrowotną wyrobów cukierniczych - omawia HACCP, GHP, GMP - rozróżnia zagrożenia dla środowiska ze strony przemysłu cukierniczego	Test teoretyczny
Planuje proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych	- dobiera surowce, dodatki do produkcji żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych - przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

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

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 Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Zgodnie z celem edukacyjnym kurs cukiernik przygotowuje uczestników do pracy w zawodzie cukiernika, ucząc technik przygotowywania ciast, deserów i dekoracji cukierniczych. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne, kreatywność i estetykę, umożliwiając tworzenie wyrobów cukierniczych na wysokim poziomie, co pozwala na pracę w cukierniach, restauracjach i prowadzenie własnej działalności.

Wymagania stawiane uczestnikom:

- wykształcenie co najmniej podstawowe lub gimnazjalne

- aktualne zaświadczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu.

- BADANIE DO CELÓW SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNYCH (nosicielstwo pałeczek Salmonella – Shigiella)

Szkolenie adresowane jest do osób chcących nabyć wiedzę, umiejętności oraz uprawnienia w zakresie cukiernictwa.

Grupę docelową usługi stanowią:

* osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje kwalifikacje;

* osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku cukiernika;

* osoby pracujące w cukiernictwie chcące potwierdzić swoje kwalifikacje.

Ramowy program szkolenia:

1. **Szeroko pojęta wiedza z zakresu cukiernictwa**
2. **Wiedza z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych**

3. **Umiejętność sprawnego poruszania się po cukierni**
4. **Znajomość zasad dot. przechowywania artykułów spożywczych**
5. **Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem**
6. **Znajomość procesów technologicznych półproduktów wyrobów cukierniczych**
7. **Wiedza z zakresu magazynowania produktów cukierniczych**
8. **Umiejętność obsługi maszyn i urządzeń w produkcji czekolady**
9. **Wiedza na temat organizacji własnego stanowiska pracy**
10. **Umiejętność zarządzania czasem pracy**
11. **Umiejętność pracy w zespole**
12. **Rozwinięte umiejętności komunikacyjne**
13. **Umiejętność wykonywania czynności porządkowych**
14. **Znajomość zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.**
15. **Wiedza z zakresu historii i rodzajów czekolady**
16. **Wiedza z zakresu techniki przygotowywania czekolady**
17. **Wiedza z zakresu teorii procesu temperowania**
18. **Wiedza z zakresu tworzenia pralin**

Liczba osób w grupie:

– na zajęciach teoretycznych do 10 osób, można zwiększyć zapewniając odpowiednio dużą salę spełniającą właściwe warunki dla uczestników,

– na zajęciach praktycznych do 5 osób na daną jednostkę lekcyjną na jednego instruktora.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 60 godzin dydaktycznych, gdzie 1 godzina dydaktyczna wynosi 45 minut.

Szkolenie będzie prowadzone w formie zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych. Kurs realizuje 15 godzin teoretycznych i 45 godzin praktycznych.

W czas szkolenia nie są wliczone przerwy. Przerwy odbywają się po dwóch godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut, po 4 godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut, po 6 godzinach dydaktycznych przerwa 45 minut, po 8 godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut.

Pomieszczenia do zajęć są przystosowane do liczby słuchaczy przewidzianych do przeszkolenia. Każdy uczestnik szkolenia będzie mieć zapewnione stanowisko do zajęć. Podczas zajęć zapewniamy zaplecze socjalne i sanitarne (w tym dostęp do WC zaopatrzonego w środki higieny). Sale wykładowe posiadają oświetlenie naturalne i sztuczne, odpowiednią akustykę, w salach znajduje się odpowiednia ilość stolików i krzeseł. Każdy z uczestników będzie mieć zapewnione miejsce siedzące w trakcie zajęć teoretycznych.

Podczas zajęć praktycznych z przedmiotu nauczania uczestnik szkolenia będzie korzystać ze sprzętu i urządzeń do praktycznej nauki zawodu. Prowadzący uzmysławia słuchaczowi wysoki stopień zagrożenia obsługą maszyn i urządzeń cukierniczych przed poparzeniem. Sposób organizacji zajęć praktycznych umożliwi uczestnikom szkolenia opanowanie w wysokim stopniu czynności praktycznych.

Po zakończonych ćwiczeniach będzie sprawdzana wiedza uczestnika kursu na podstawie testu wiedzy jednokrotnego wyboru oraz okresowe podsumowania dokonywane grupowo z uczestnikami kursu.

Egzamin przeprowadzony jest przed Komisją ICVC. Egzamin ICVC jest przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC (International Competence Verification Centre) z dnia 24 sierpnia 2017 r

Egzamin ICVC jest egzaminem pisemnym, przygotowanym w formie testu. Arkusz egzaminacyjny zawiera 16 pytań. Są to pytania zamknięte, jednorazowego wyboru.

Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie wyniku co najmniej 75% (12 poprawnych odpowiedzi).

Czas trwania Egzaminu ICVC: 30 minut zegarowych.

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	3 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	50,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	50,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	170,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy w ramach szkolenia otrzymują materiały piśmiennicze. Ponadto dostęp do literatury oraz skryptów podczas trwania szkolenia zgodnej z tematyką szkolenia.

Materiały edukacyjne dla Uczestników:

- materiały w formie wydruków prezentacji,

- notatnik, długopis,

- przykładowe pytania egzaminacyjne w formie wydruków oraz on-line

-produkty spożywcze do zajęć praktycznych.

Warunki uczestnictwa

- wykształcenie co najmniej podstawowe lub gimnazjalne

- aktualne zaświadczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu.

- BADANIE DO CELÓW SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNYCH (nosicielstwo pałeczek Salmonella – Shigiella)

Adres

wyb. Wybrzeże Prezydenta W. Wilsona 12
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Lokalizacja: 2 km od dworca kolejowego. W pobliżu (300 metrów) znajduje się Galeria Sanowa.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Sala wykładowa o powierzchni 50 m2 kompletnie wyposażone w: Rzutnik multimedialny, laptop, tablica

Kontakt

Adela Prachowska

E-mail kursy@zdz-przemysl.com
Telefon (+48) 166 782 404