



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
Przemysłu



📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 02.09.2024 do 31.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do osób chcących nabyć wiedzę, umiejętności oraz uprawnienia w zakresie cukiernictwa
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	01-09-2024
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

Przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnej pracy w cukiernictwie

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Szeroko pojęta wiedza z zakresu cukiernictwa Wiedza z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych Umiejętność sprawnego poruszania się po cukierni Znajomość zasad dot. przechowywania artykułów spożywczych Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem Znajomość procesów technologicznych półproduktów wyrobów cukierniczych	Egzamin	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, dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji otrzymał pozytywne rekomendacje od 5 pracodawców z danej branży

Lista sprawdzająca do weryfikacji dostępna jest pod adresem: <https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/>

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/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
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. 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 4 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.

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.

Warunki uczestnictwa

- wykształcenie co najmniej podstawowe lub gimnazjalne
- aktualne zaświadczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu.
- wymazy

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