

Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny

Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2024/09/18/149615/2315452

📍 Korabina / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 07.12.2024 do 18.12.2024

6 000,00 PLN brutto

6 000,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią: * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje; * zamieszkujące, pracujących lub uczących się na terenie woj. podkarpackiego subregion tarnobrzeski, powiat tarnobrzeski grodzki, tarnobrzeski ziemski, stalowowolski, niżański; * 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	7
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	06-12-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
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

Kurs cukierniczy to szkolenie skierowane do miłośników słodkich smaków, którzy chcą poznać nowoczesne receptury oraz tworzyć oryginalne wypieki i słodkości. Wspólnymi siłami będziemy ucierali kruche ciasta, piekli biszkopty oraz tworzyli zawiesziste masy.

Nie zabraknie także aranżowania elementów dekoracyjnych, powstałych na bazie różnorodnych mas cukrowych, takich jak: lukier, karmel czy czekolada.

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.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje zakres doboru i łączenia produktów spożywczych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad przechowywania artykułów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje zasady przechowywania artykułów spożywczych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
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.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Posługuje się wiedzą dotyczącą tworzenia wyrobów cukierniczych takich jak ciasta, torty, praliny, dekoracje cukiernicze itp	Omawia i charakteryzuje zasady tworzenia wyrobów cukierniczych takich jak ciasta, torty, praliny, dekoracje cukiernicze itp	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Cukiernik
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	11978
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Toruńska Izba Rzemieślnicza

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Toruńska Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Zakres szkolenia:

- Surowce gastronomiczne;
- Technologia gastronomiczna;
- Maszyny i urządzenia;

Zajęcia praktyczne:

- przygotowywanie wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, piernikowego, francuskiego, nowoczesne cukiernictwo (makaroniki, bezy, monoporcje, torty), dekorowanie wyrobów cukierniczych, przygotowanie deserów restauracyjnych.
- egzamin potwierdzający kwalifikacje

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Surowce gastronomiczne, technologia gastronomiczna, podstawy żywienia, maszyny i urządzenia, dok. dział. gosp (zaj. teoret.)	Dominik Łukasik	07-12-2024	09:00	13:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>2 z 8</p> Przygot.wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, piernikowego, francuskiego	Dominik Łukasik	07-12-2024	13:00	17:00	04:00
<p>3 z 8</p> Przygot.wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, piernikowego, francuskiego	Dominik Łukasik	08-12-2024	09:00	17:00	08:00
<p>4 z 8</p> Nowoczesne cukiernictwo (makaroniki, bezy, monoporcje, torty)	Dominik Łukasik	14-12-2024	09:00	17:00	08:00
<p>5 z 8</p> Nowoczesne cukiernictwo (makaroniki, bezy, monoporcje, torty)	Dominik Łukasik	15-12-2024	09:00	13:00	04:00
<p>6 z 8</p> Dekorowanie wyrobów cukierniczych, przygotowanie deserów restauracyjnych.	Dominik Łukasik	15-12-2024	13:00	17:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Dekorowanie wyrobów cukierniczych, przygotowanie deserów restauracyjnych.	Dominik Łukasik	17-12-2024	16:00	20:00	04:00
8 z 8 Przeprowadzenie egzaminu potwierdzającego o kwalifikacje (egzamin czeladniczy)	-	18-12-2024	13:00	17:00	04:00

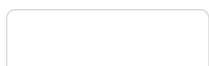
Cennik

Cennik

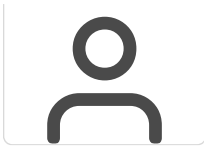
Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	6 000,00 PLN
Koszt usługi netto	6 000,00 PLN
Koszt godziny brutto	150,00 PLN
Koszt godziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1



Dominik Łukasik

Dominik Łukasik

Swoją przygodę z gotowaniem rozpocząłem w technikum gastronomicznym w Tarnowie, gdzie bardzo często brałem udział w licznych konkursach kulinarnych. Przez cztery lata technikum po zajęciach szkolnych oraz w weekendy pracowałem w jednej z tarnowskich restauracji, gdzie stawiałem pierwsze kroki na profesjonalnej kuchni.

Po ukończeniu szkoły przez rok pracowałem w hotelu Pałac Goetz *****, a później rozpocząłem pracę w hotelu Heron live Hotel***** w którym pracuje obecnie jako zastępca szefa kuchni.

Cały czas staram się rozwijać poprzez tworzenie nowych dań, czytanie książek kulinarnych oraz uczenie się od najlepszych, np. Staż w restauracji odznaczonej dwiema gwiazdkami Michelin.

Moją pasją są podróże, z których czerpię inspirację do tworzenia nowych potraw,

To niesamowite, jaki znaczący wpływ na kulturę danego kraju ma jedzenie. Intryguje mnie kuchnia azjatycka, stąd moje zamiłowanie do sztuki robienia sushi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe do zajęć teoretycznych.

Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

Adres

Korabina 40A
37-433 Korabina
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Putowska

E-mail biuro@lubir.pl

Telefon (+48) 500 386 207