



## Cukiernik

Numer usługi 2024/10/07/30963/2348561

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

87,50 PLN brutto/h

87,50 PLN netto/h

OŚRODEK  
SZKOLENIA  
DOKSZTAŁCANIA I  
DOSKONALENIA  
KADR KURSÓR  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 20.01.2025 do 20.02.2025



## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Pasjonaci cukiernictwa</b> – osoby, które chcą rozpocząć przygodę z cukiernictwem, zarówno początkujące, jak i posiadające podstawową wiedzę.</li><li>• <b>Początkujący cukiernicy</b> – uczestnicy chcący zdobyć praktyczne umiejętności w przygotowywaniu ciast, kremów i dekoracji.</li><li>• <b>Pracownicy gastronomii</b> – kucharze i pomocnicy, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje o umiejętności cukiernicze.</li><li>• <b>Osoby planujące otworzyć własną cukiernię</b> – kurs przygotowuje do samodzielnego tworzenia wyrobów i prowadzenia biznesu.</li><li>• <b>Miłośnicy nowoczesnych trendów cukierniczych</b> – osoby zainteresowane najnowszymi technikami i stylami w dekoracji wypieków.</li></ul> <p><b>Usługa adresowana również dla uczestników projektu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kierunek - Rozwój</li><li>- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,</li><li>- Nowy start w Małopolsce z EURESem</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	06-01-2025

<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	80
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje uczestników do pracy w zawodzie cukiernika, ucząc technik przygotowywania ciast, deserów i dekoracji cukierniczych. Uczestnicy zdobędą wiedzę o składnikach, metodach pieczenia, tworzeniu kremów i ozdób. 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
Rozróżnia rodzaje ciast i techniki ich przygotowywania.	Uczestnik identyfikuje różne rodzaje ciast (biszkoptowe, kruche, drożdżowe) i opisuje techniki ich przygotowania.	Test teoretyczny
Przygotowuje ciasta, kremy i desery zgodnie z przepisami.	Uczestnik stosuje techniki pieczenia i gotowania, przygotowuje ciasta, kremy i desery zgodnie z recepturami i standardami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dekoruje wyroby cukiernicze zgodnie z trendami i technikami zdobienia.	Uczestnik wykonuje dekoracje ciast, deserów i tortów, stosując różnorodne techniki zdobienia, jak np. lukrowanie, czekoladą.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera składniki i stosuje zasady ich przetwarzania.	Uczestnik rozpoznaje właściwości składników cukierniczych, dobiera je odpowiednio i stosuje zasady przetwarzania i przechowywania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w cukiernictwie.	Uczestnik przestrzega zasad BHP, dba o higienę podczas przygotowywania wyrobów i utrzymuje czystość stanowiska pracy.	Test teoretyczny
Komunikuje się z klientami i doradza w wyborze wyrobów cukierniczych.	Uczestnik efektywnie doradza klientom w wyborze produktów, rozpoznaje ich potrzeby i dostosowuje ofertę cukierniczą.	Obserwacja w warunkach symulowanych

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

tak

## Program

### Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 80 godzin edukacyjne, tj. 60 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.

### Przerwy:

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

### Harmonogram szkolenia:

- Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji.
- Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia.
- **w związku z powyższym nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

### Metody pracy:

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową, połączoną z rozmową na żywo. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

### Certyfikat ukończenia:

- Certyfikat ukończenia kursu - Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

### Program szkolenia

Wprowadzenie do cukiernictwa

- Wprowadzenie do zawodu cukiernika
- Bezpieczeństwo i higiena pracy
- Wyposażenie i narzędzia cukiernicze

- Znajomość i obsługa sprzętu cukierniczego
- Rodzaje narzędzi używanych w cukiernictwie
- Składniki cukiernicze

#### Techniki Cukiernicze

- Masa cukiernicza
- Ciasta
- Przygotowywanie nadzień i kremów
- Ciastka i wypieki małe

#### Dekoracja i Prezentacja

- Sztuka dekoracji cukierniczej
- Modelowanie figur z masy cukrowej
- Prezentacja wyrobów cukierniczych

#### Zajęcia praktyczne

- Samodzielne przygotowywanie wyrobów
- Samodzielne przygotowywanie wybranych produktów cukierniczych

#### Obsługa klienta

- Nabywanie umiejętności obsługi klienta w cukierni

#### Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

## 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 usługi brutto	7 000,00 PLN
Koszt usługi netto	7 000,00 PLN
Koszt godziny brutto	87,50 PLN
Koszt godziny netto	87,50 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, skrypt, materiały do zajęć praktycznych

### Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

## Informacje dodatkowe

Zawarto umowę WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój

„Małopolski pociąg do kariery – sezon 1” i projektu „Nowy start w Małopolsce z EURESem” został obustronnie podpisany regulamin współpracy i rozliczenia usług z wykorzystaniem elektronicznych bonów szkoleniowych w ramach projektu.

## Adres

al. Józefa Piłsudskiego 31

35-073 Rzeszów

woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

## Kontakt



**Jolanta Krzak**

**E-mail** [szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl](mailto:szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl)

**Telefon** (+48) 500 177 049