

Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny

Cukiernik z egzaminem potwierdzającym kwalifikacje

Numer usługi 2024/11/14/149615/2411906

📍 Słomiana / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 06.12.2024 do 16.12.2024

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 tarnobrzesci, powiat tarnobrzesci grodzki, tarnobrzesci 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	05-12-2024
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;
- Podstawy żywienia;
- Maszyny i urządzenia;
- Dokumentacja działalności gospodarczej, podstawowe przepisy prawa pracy, rachunkowość zawodowa

Zajęcia praktyczne:

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Surowce gastronomiczne, technologia gastronomiczna, podstawy żywienia, maszyny i urządzenia, dok. dział. gosp (zaj. teoret.)	ARTUR ZASKÓRSKI	06-12-2024	16:00	20:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>2 z 6</p> Przygot.wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, piernikowego, francuskiego	ARTUR ZASKÓRSKI	07-12-2024	09:00	17:00	08:00
<p>3 z 6</p> Przygot.wyrobów cukierniczych z ciasta drożdżowego, parzonego, kruchego, biszkoptowego, biszkoptowo-tłuszczowego, piernikowego, francuskiego	ARTUR ZASKÓRSKI	08-12-2024	09:00	17:00	08:00
<p>4 z 6</p> Nowoczesne cukiernictwo (makaroniki, bezy, monoporcje, torty)	ARTUR ZASKÓRSKI	14-12-2024	09:00	17:00	08:00
<p>5 z 6</p> Dekorowanie wyrobów cukierniczych, przygotowanie deserów restauracyjnych.	ARTUR ZASKÓRSKI	15-12-2024	09:00	17:00	08:00
<p>6 z 6</p> Przeprowadzenie egzaminu potwierdzającego o kwalifikacje (egzamin czeladniczy)	-	16-12-2024	16:00	20:00	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

ARTUR ZASKÓRSKI

Pan Artur Zaskórski Trener z 20-letnim doświadczeniu zawodowym w dziedzinie gastronomii. Jego pasja i zainteresowanie oraz posiadane umiejętności wycucia estetyki jak również i smaku sprawiają, iż jest profesjonalista w swojej dziedzinie. Skoncentrowany na rozwoju, przekazywaniu wiedzy idealnie sprawdza się w roli trenera i egzaminatora.

W latach 2004-2021 najpierw Przez wiele lat Szefem Kuchni, Dyrektorem ds. Gastronomii jak również Regionalnym Kierownikiem ds. Rozwoju Gastronomii. Dzięki temu, posiada olbrzymią wiedzę z zakresu funkcjonowania gastronomii w wyspecjalizowanych placówkach gastronomicznych oraz wiedzę merytoryczną i praktyczną.

Od roku 2017 prowadzi Firmę Szkoleniową PRO ART Centrum Szkoleniowe w której intensywnie i z wielkim zaangażowaniem obsługuje klientów w zakresie przeprowadzania szkoleń i egzaminów gastronomicznych. Firma posiada również wpis do instytucji szkoleniowej RIS pod numerem ewidencyjnym: 2.24/00007/2022

Pan Artur posiada wiele Certyfikatów świadczących o jego kompetencjach zawodowych między innymi Certyfikat of Academy of Education - VCC. Pod okiem Pana Artura w latach 2021-2023 podniosło swoje kwalifikację zawodowe ponad 350 osób, spędzając na szkoleniach ponad 3000 godzin. Pan Artur Zaskórski specjalizuje się w zakresie Kuchni Polskiej jak i Świata w Nowoczesnej odświeżeniu z elementami kuchni molekularnej, zachowując trendy i zasady zdrowego żywienia. Wprowadza nowoczesność na talerze, jak również odkrywa nowe smaki łącząc je w kuchni.

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

ul. Wolności 60
37-403 Słomiana
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Putowska

E-mail biuro@lubir.pl

Telefon (+48) 500 386 207