



Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny

★★★★★ 5,0 / 5

348 ocen

Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/01/27/149615/2523785

📍 Twierdza / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 24.11.2025 do 11.12.2025

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
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, * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku cukiernika; * osoby pracujące w cukiernictwie chcące potwierdzić swoje kwalifikacje, * osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe / gimnazjalne.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	21-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

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
Uczestnik potrafi: - przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych. - określać prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy - określać zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy - stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych - udzielać pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia	Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi: - stosować przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej oraz stosować przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego - analizować działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży - przygotowywać dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej	Uczestnik zna i potrafi stosować przepisy dotyczące podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik: Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad przechowywania artykułów spożywczych. Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	Uczestnik: Omawia i charakteryzuje zasady przechowywania artykułów spożywczych. Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Cukiernik
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	11978
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Toruńska Izba Rzemieślnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa 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: 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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 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: 0

Brak wyników.

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

Twierdza 236

38-130 Twierdza

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Putowska

E-mail biuro@lubir.pl

Telefon (+48) 500 386 207