



Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny



Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/03/03/149615/2593295

📍 Wolica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 26.05.2025 do 03.06.2025

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
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, powiat sanocki, leski, bieszczadzki, brzozowski Kurs jest skierowany do pasjonatów cukiernictwa, zarówno tych początkujących, jak i tych posiadających podstawową wiedzę. Nasz kurs jest świetnym rozwiązaniem dla osób pragnących doskonalić umiejętności w przygotowywaniu ciast i dekoracji cukierniczych.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	25-05-2025
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	Izba Rzemieślnicza

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	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: 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	1 100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe według potrzeb szkoleniowych.

Adres

Wolica 22
38-505 Wolica
woj. podkarpackie

Miejsce realizacji szkolenia Remiza OSP

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Putowska

E-mail biuro@lubir.pl

Telefon (+48) 500 386 207