



Cukiernik

Numer usługi 2025/03/07/30963/2606189

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

70,00 PLN brutto/h

70,00 PLN netto/h

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



📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 26.05.2025 do 20.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

- **Pasjonaci cukiernictwa** – osoby, które chcą rozpocząć przygodę z cukiernictwem, zarówno początkujące, jak i posiadające podstawową wiedzę.
- **Początkujący cukiernicy** – uczestnicy chcący zdobyć praktyczne umiejętności w przygotowywaniu ciast, kremów i dekoracji.
- **Pracownicy gastronomii** – kucharze i pomocnicy, którzy chcą poszerzyć swoje kwalifikacje o umiejętności cukiernicze.
- **Osoby planujące otworzyć własną cukiernię** – kurs przygotowuje do samodzielnego tworzenia wyrobów i prowadzenia biznesu.
- **Miłośnicy nowoczesnych trendów cukierniczych** – osoby zainteresowane najnowszymi technikami i stylami w dekoracji wypieków.

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

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

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

16-05-2025

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
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 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 przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	70,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	70,00 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 elektronicznym 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

Telefon (+48) 500 177 049