

**Kurs czeladniczy - Cukiernik**

Numer usługi 2025/08/07/10401/2928393

**5 500,00 PLN** brutto

5 500,00 PLN netto

27,50 PLN brutto/h

27,50 PLN netto/h

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego

★★★★★ 4,6 / 5

1 606 ocen

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 200 h

📅 13.10.2025 do 19.12.2025

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć praktyczne umiejętności i wiedzę niezbędne do wykonywania zawodu cukiernika oraz chcą uzyskać formalne potwierdzenie posiadanych kwalifikacji w zawodzie poprzez uzyskanie świadectwa czeladniczego. |
| Minimalna liczba uczestników    | 6                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Maksymalna liczba uczestników   | 10                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Data zakończenia rekrutacji     | 10-10-2025                                                                                                                                                                                                                                                |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                               |
| Liczba godzin usługi            | 200                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 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

Celem kursu jest nabycie przez słuchaczy podstawowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy z zawodzie cukiernika oraz przygotowanie do egzaminu na tytuł czeladnika w zawodzie cukiernik przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej i Przedsiębiorczości w Białymstoku.

Program kursu zawiera zarówno naukę podstawowych-tradycyjnych wyrobów cukierniczych, jak i zapoznanie z nowymi trendami cukierniczymi (m.in. monoporcje, cake popsy, torty i ich zdobnictwo).

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                  | Metoda walidacji                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Umiejętność przygotowywania i zdobienia różnego rodzaju wyrobów cukierniczych                                                                                                     | Uczestnik dobiera surowce, stosuje receptury, prawidłową technikę wytwarzania, estetycznie dekoruje gotowe wyroby     | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Znajomość zasad budowy, działania i obsługi urządzeń kuchennych wykorzystywanych w cukiernictwie                                                                                  | Uczestnik prawidłowo dobiera i używa odpowiednich urządzeń i maszyn w zależności od wytwarzanych produktów            | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Przestrzeganie zasad sanitarnych i BHP                                                                                                                                            | Uczestnik stosuje się do zasad sanitarnych i przepisów BHP                                                            | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Znajomość zasad rachunkowości zawodowej, prawa pracy i prowadzenia DG                                                                                                             | Uczestnik oblicza gramatury, proporcje i ceny na podstawie podanych danych                                            | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                   | Uczestnik stosuje zasady prawa pracy                                                                                  | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                   | Uczestnik zna wymogi dotyczące zakładania, procedur i obowiązków wynikających z prowadzenia działalności gospodarczej | Test teoretyczny                     |
| Rozróżnianie i charakteryzowanie surowców do produkcji cukierniczej                                                                                                               | Uczestnik zna rodzaje, właściwości surowców i półproduktów                                                            | Test teoretyczny                     |
| Z zakresu umiejętności społecznych: współpracuje w zespole; ocenia wykonywane wyroby cukiernicze; kieruje się zasadami ergonomii pracy i zgodnymi z obowiązującymi przepisami BHP | Uczestnik weryfikuje pod kątem jakościowym wykonane wyroby cukiernicze                                                | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                   | Uczestnik słucha i współpracuje z osobami nadzorującymi wykonywanie zadań cukierniczych                               | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                   | Uczestnik stosuje wytyczne i normy gastronomiczne                                                                     | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

TAK

## Informacje

|                                                               |                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>    | organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia |
| <b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>                  | Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości w Białymstoku                                                                                                     |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b> | Tak                                                                                                                                                       |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>                         | Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości w Białymstoku                                                                                                     |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>        | Nie                                                                                                                                                       |

## Program

Program szkolenia obejmuje następujące zagadnienia:

### **Surowce gastronomiczne – 15 godz.**

Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Przechowywanie żywności. Metody utrwalania produktów spożywczych. Metody badania i oceny jakości. Dodatki cukiernicze i materiały pomocnicze.

### **Technologia gastronomiczna – 25 godz.**

Dobór środków żywnościowych, technik i procesów stosowanymi przy produkcji cukierniczej. Rodzaje, technika sporządzania oraz receptury potraw gastronomicznych. Zmiany fizykochemiczne i biologiczne zachodzące w surowcach podczas ich przetwarzania.

### **Podstawy żywienia – 12 godz.**

Podział i rola składników odżywczych. Wartość odżywcza i energetyczna.

### **Maszyny i urządzenia – 15 godz.**

Maszyny i urządzenia stosowane w cukiernictwie, drobny sprzęt gastronomiczny.

### **Ochrona i kształtowanie środowiska, gospodarka odpadami w gastronomii – 3 godzin**

Wpływ odpadów na środowisko, zasady postępowania z odpadami w gastronomii

### **Bezpieczeństwo i higiena pracy – 5 godzin**

Ocena ryzyka zawodowego, zagrożenia w środowisku pracy. Ustalanie przyczyn i okoliczności wypadków przy pracy oraz chorób zawodowych. Rola dziedziny ochronnej i okresowych badań

### **Dokumentacja działalności gospodarczej, podstawowe przepisy prawa pracy, rachunkowość zawodowa – 15 godzin**

Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej, prawo pracy. Zasady rachunkowości zawodowej.

### **Zajęcia praktyczne – 110 godzin**

- przygotowanie stanowiska pracy

- torty okolicznościowe z dekoracją (kwiaty z marcepanu, karmelu, czekolady)
- wyroby z ciasta drożdżowego
- wyroby z ciasta parzonego
- wyroby z ciast kruchych
- wyroby z ciast biszkoptowych
- wyroby biszkoptowo-tłuszczowe
- wyroby z ciasta piernikowego
- wyroby z ciasta francuskiego
- pozostałe wyroby cukiernicze

## 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 | 5 500,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 500,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 27,50 PLN    |
| Koszt osobogodziny netto                  | 27,50 PLN    |
| W tym koszt walidacji brutto              | 100,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji netto               | 100,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 1 004,36 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto          | 1 004,36 PLN |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 4



1 z 4

## Joanna Maleszewska

Od 13 lat nauczyciel przedmiotów zawodowych na kierunkach gastronomicznych.  
Mgr inż. na kierunku towaroznawstwa w zakresie hotelarstwa z gastronomią i turystyką.  
Uprawnienia egzaminatora zawodowego w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych; kucharz.

Studia podyplomowe w zakresie:

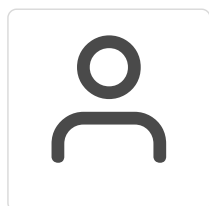
- przygotowania do wykonywania zawodu nauczyciela przedmiotów zawodowych
- technologii żywności i usług gastronomicznych
- poradnictwa żywieniowego i dietetycznego



2 z 4

## Anna Zacny

Specjalista ds. Bezpieczeństwa i Higieny Pracy.  
Inspektor ochrony przeciwpożarowej.  
Inspektor Obrony Cywilnej o specjalności ratownictwo ogólne.  
Audytor wewnętrzny systemu zarządzania BHP wg normy PN-N 18001.  
Studia podyplomowe z zakresu Bezpieczeństwa i Higieny Pracy.  
Od ponad 10 lat wykładowca w ZDZ na kursach z zakresu BHP.



3 z 4

## Iwona Lenart

Wykształcenie wyższe - mgr Inżynierii Środowiska. Przygotowanie pedagogiczne instruktorów do prowadzenia praktycznej nauki zawodu. Znajomość zagadnień prowadzenia działalności gospodarczej i rachunkowości zawodowej, przepisów w zakresie egzaminów czeladniczych.



4 z 4

## Małgorzata Tryznowska

Od niemal 8 lat właścicielka cukierniczej pracowni artystycznej. Od 2019 wykładowca zajęć praktycznych na kursach cukierniczych w ZDZ (zrealizowanych ok. 500 godzin dydaktycznych w ciągu ostatnich 5 lat). Uczestniczka licznych kursów z zakresu cukiernictwa.  
Trener marketingu i zarządzania cukiernią/ciastkarnią/pracownią cukierniczą.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje drukowany skrypt szkoleniowy, zeszyt i długopis.

### Warunki uczestnictwa

Uczestnik powinien mieć:

-ukończone 21 lat

-ukończone gimnazjum lub 8 letnią szkołę podstawową

-ważne badania sanitarno-epidemiologiczne i zaświadczenie lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do pracy w zawodzie cukiernik

## Informacje dodatkowe

Liczba godzin usługi wyrażona jest w godzinach szkoleniowych/dydaktycznych (45 min.).

Uczestnik jest zobowiązany do uczestnictwa w min. 80% zajęć (potwierdzana na podstawie list obecności).

## Adres

ul. Sienkiewicza 77

15-003 Białystok

woj. podlaskie

## Kontakt



**Justyna Makal**

**E-mail** [j.makal@zdz.bialystok.pl](mailto:j.makal@zdz.bialystok.pl)

**Telefon** (+48) 85 6752 517