

**Cukiernik - szkolenie wraz z egzaminem**

Numer usługi 2025/08/18/157763/2944244

6 000,00 PLN brutto

6 000,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.

Mielec / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

5,0 / 5

40 h

859 ocen

29.11.2025 do 07.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi**1. Funkcje:**

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości deserów restauracyjnych.
- Mogą to być cukiernicy, kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w cukiernictwie, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu deserów są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych deserów, takich jak ciasta, ciasteczka, torty, babeczki itp.
- Zdobienie i prezentacja deserów.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu cukiernictwa (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych deserów.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

18

Data zakończenia rekrutacji

28-11-2025

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

Usługa "Cukiernik - szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu Cukiernik poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia w zakresie przygotowywania różnorodnych, ciast, tortów oraz innych słodkości. opanowanie technik cukierniczych, kreowania i projektowania deserów, rozwój umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem z zachowaniem standardów BHP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu cukiernictwa.	Omawia i charakteryzuje Szeroko pojętą wiedzę z zakresu cukiernictwa.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje zakres doboru i łączenia produktów spożywczych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą sprawnego poruszania się po cukierni.	Omawia i charakteryzuje sprawne poruszanie się po cukierni.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu składników odżywczych i wyrobów ciastkarskich.	Omawia i charakteryzuje składniki odżywcze i wyroby ciastkarskie.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad dot. przechowywania artykułów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje zasady dot. przechowywania artykułów spożywczych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.	Omawia i charakteryzuje zakres zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu klasyfikacji wyrobów ciastkarskich.	Omawia i charakteryzuje zakres klasyfikacji wyrobów ciastkarskich.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą procesów technologicznych półproduktów wyrobów cukierniczych.	Omawia i charakteryzuje organizację własnego stanowiska pracy.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą dekorowania oraz zdobienia ciast.	Omawia i charakteryzuje dekorowanie oraz zdobienie ciast.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą wypieku różnych produktów cukierniczych.	Omawia i charakteryzuje wypiek różnych produktów cukierniczych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą doboru składników pod wybrany wypiek.	Omawia i charakteryzuje dobór składników pod wybrany wypiek.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu magazynowania produktów.	Omawia i charakteryzuje magazynowanie produktów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą obsługi maszyn i urządzeń w produkcji ciastkarskiej.	Omawia i charakteryzuje obsługę maszyn i urządzeń w produkcji ciastkarskiej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą organizacji własnego stanowiska pracy.	Omawia i charakteryzuje organizację własnego stanowiska pracy.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zarządzania czasem pracy.	Omawia i charakteryzuje zarządzanie czasem pracy.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą umiejętności pracy w zespole.	Omawia i charakteryzuje umiejętność pracy w zespole.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą umiejętności komunikacyjnych	Omawia i charakteryzuje umiejętności komunikacyjne.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą wykonywania czynności porządkowych.	Omawia i charakteryzuje wykonywanie czynności porządkowych.	Test teoretyczny
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.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Certyfikowany Egzaminator ICVC
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Program

1. Szeroko pojęta wiedza z zakresu cukiernictwa.
2. Wiedza z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych.
3. Umiejętność sprawnego poruszania się po cukierni.
4. Wiedza z zakresu składników odżywczych i wyrobów ciastkarskich.
5. Znajomość zasad dot. przechowywania artykułów spożywczych.
6. Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.
7. Wiedza z zakresu klasyfikacji wyrobów ciastkarskich.
8. Znajomość procesów technologicznych półproduktów wyrobów cukierniczych.
9. Umiejętność dekorowania oraz zdobienia ciast.
10. Umiejętność wypieku różnych produktów cukierniczych.
11. Umiejętność doboru składników pod wybrany wypiek.
12. Wiedza z zakresu magazynowania produktów.
13. Umiejętność obsługi maszyn i urządzeń w produkcji ciastkarskiej.
14. Wiedza na temat organizacji własnego stanowiska pracy.
15. Umiejętność zarządzania czasem pracy.
16. Umiejętność pracy w zespole.
17. Rozwinięte umiejętności komunikacyjne.
18. Umiejętność wykonywania czynności porządkowych.
19. Znajomość zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.
20. Powtórzenie wiadomości.
21. Walidacja
22. Certyfikacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich oraz niepełnoletnich (za zgodą opiekuna prawnego), które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe

- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 40 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Szeroko pojęta wiedza z zakresu cukiernictwa.	Barbara Bassara-Poprawa	29-11-2025	08:00	09:30	01:30
2 z 22 Wiedza z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych.	Barbara Bassara-Poprawa	29-11-2025	09:30	11:00	01:30
3 z 22 Umiejętność sprawnego poruszania się po cukierni.	Barbara Bassara-Poprawa	29-11-2025	11:00	12:30	01:30
4 z 22 Wiedza z zakresu składników odżywczych i wyrobów ciastkarskich.	Barbara Bassara-Poprawa	29-11-2025	12:30	14:00	01:30
5 z 22 Znajomość zasad dot. przechowywania artykułów spożywczych.	Barbara Bassara-Poprawa	29-11-2025	14:00	14:45	00:45
6 z 22 Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.	Barbara Bassara-Poprawa	29-11-2025	14:45	15:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 22 Wiedza z zakresu klasyfikacji wyrobów ciastkarskich.	Barbara Bassara-Poprawa	30-11-2025	08:00	09:30	01:30
8 z 22 Znajomość procesów technologicznych półproduktów wyrobów cukierniczych.	Barbara Bassara-Poprawa	30-11-2025	09:30	11:00	01:30
9 z 22 Umiejętność dekorowania oraz zdobienia ciast.	Barbara Bassara-Poprawa	30-11-2025	11:00	12:30	01:30
10 z 22 Umiejętność wypieku różnych produktów cukierniczych.	Barbara Bassara-Poprawa	30-11-2025	12:30	14:00	01:30
11 z 22 Umiejętność doboru składników pod wybrany wypiek.	Barbara Bassara-Poprawa	30-11-2025	14:00	14:45	00:45
12 z 22 Wiedza z zakresu magazynowania produktów.	Barbara Bassara-Poprawa	30-11-2025	14:45	15:30	00:45
13 z 22 Umiejętność obsługi maszyn i urządzeń w produkcji ciastkarskiej.	Barbara Bassara-Poprawa	06-12-2025	08:00	09:30	01:30
14 z 22 Wiedza na temat organizacji własnego stanowiska pracy.	Barbara Bassara-Poprawa	06-12-2025	09:30	11:00	01:30
15 z 22 Umiejętność zarządzania czasem pracy.	Barbara Bassara-Poprawa	06-12-2025	11:00	12:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 22 Umiejętność pracy w zespole.	Barbara Bassara-Poprawa	06-12-2025	12:30	14:00	01:30
17 z 22 Rozwinięte umiejętności komunikacyjne.	Barbara Bassara-Poprawa	06-12-2025	14:00	14:45	00:45
18 z 22 Umiejętność wykonywania czynności porządkowych.	Barbara Bassara-Poprawa	06-12-2025	14:45	15:30	00:45
19 z 22 Znajomość zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	Barbara Bassara-Poprawa	07-12-2025	08:00	09:30	01:30
20 z 22 Powtórzenie wiadomości.	Barbara Bassara-Poprawa	07-12-2025	09:30	14:00	04:30
21 z 22 Walidacja	-	07-12-2025	14:00	15:00	01:00
22 z 22 Certyfikacja	-	07-12-2025	15:00	15:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN

W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Barbara Bassara-Poprawa

Jest to osoba, która pracuje w zawodzie cukiernika od 1984r. I już w roku 1989r. otworzyła własną firmę cukierniczą. Studiowała na kierunku pedagogicznym jak również podyplomowo, uzyskując specjalność „Żywnienie z Elementami Gospodarstwa Domowego”. Pracowała w szkołach branżowych/zawodowych jako nauczyciel przedmiotów spożywczych. Uzyskała tytuł nauczyciela mianowanego. Jest wykładowcą w firmie „Centrum Usług Szkoleniowych” w Tarnowie, gdzie wykłada dydaktykę i metodykę zawodową. Posiada dyplomy mistrzowskie w zawodach: cukiernik, kucharz, sprzedawca. Czynnica działa w Cechu Rzemiosł Różnych w Dębicy oraz w Izbie Rzemieślniczej w Tarnowie jako członek Prezydium. Od wielu lat pełni rolę egzaminatora państwowego oraz izbowego.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Podany adres dotyczy budynku Powiatowego Zespołu Placówek Szkolno-Wychowawczych w Mielcu.

Adres

ul. Królowej Jadwigi 1
39-300 Mielec
woj. podkarpackie

Podany adres dotyczy budynku Powiatowego Zespołu Placówek Szkolno-Wychowawczych w Mielcu.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail elzbieta@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599