



Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny

★★★★★ 5,0 / 5

388 ocen

Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/08/29/149615/2970115

📍 Bełchatów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 46 h

📅 16.02.2026 do 26.02.2026

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

126,09 PLN brutto/h

126,09 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. łódzkiego

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

5

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

15-02-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

46

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
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 Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza

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	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	126,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	126,09 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

1 800,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

1 800,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe według potrzeb szkoleniowych.

Adres

Bełchatów

Bełchatów

woj. łódzkie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Putowska

E-mail biuro@lubir.pl

Telefon (+48) 500 386 207