



Cukiernik - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/09/01/159966/2976015

4 320,00 PLN brutto

4 320,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

Podkarpacka
AkademiaUmiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 5,0 / 5

973 oceny

📍 Tarnów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 12.01.2026 do 25.01.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Identyfikatory projektów

Małopolski Pociąg do kariery

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.

1. 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.

1. Zakres zadań:

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

1. 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. Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu MP i/lub dla Uc

Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	11-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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
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

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

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. Egzamin wewnętrzny.

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 kompetencję zawodowe
- nabyć nowe umiejętności zawodowe.

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

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych (20% teoria, 80% praktyka).

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	4 320,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 320,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

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

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych tj. 36 godzin zegarowych.

Usługa skierowana jest do Uczestników Projektu MP i/lub dla Uczestników Projektu NSE.

Adres

Tarnów
33-100 Tarnów
woj. małopolskie

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