

**Cukiernik - szkolenie wraz z egzaminem**

Numer usługi 2025/09/11/157763/3000237

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

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

Dębica / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

5,0 / 5

48 h

859 ocen

28.01.2026 do 02.02.2026

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

3

Maksymalna liczba uczestników

18

Data zakończenia rekrutacji

27-01-2026

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 Deseranta poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia w zakresie przygotowywania różnorodnych deserów, ciast, tortów oraz innych słodkości. opanowanie technik cukierniczych, kreowania i projektowania słodkości, 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
Charakteryzuje szeroko pojęty zakres cukiernictwa.	Omawia i charakteryzuje Szeroko pojętą wiedzę z zakresu cukiernictwa.	Test teoretyczny
Definiuje zasady doboru i łączenia produktów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje zakres doboru i łączenia produktów spożywczych.	Test teoretyczny
Stosuje się do zasad bezpieczeństwa dotyczącego sprawnego poruszania się po cukierni.	Omawia i charakteryzuje sprawne poruszanie się po cukierni.	Test teoretyczny
Rozróżnia i definiuje składniki odżywcze i wyroby ciastkarskie.	Omawia i charakteryzuje składniki odżywcze i wyroby ciastkarskie.	Test teoretyczny
Definiuje zasady dot. przechowywania artykułów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje zasady dot. przechowywania artykułów spożywczych.	Test teoretyczny
Charakteryzuje metody z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.	Omawia i charakteryzuje zakres zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.	Test teoretyczny
Rozróżnia klasyfikacje wyrobów ciastkarskich.	Omawia i charakteryzuje zakres klasyfikacji wyrobów ciastkarskich.	Test teoretyczny
Definiuje procesy technologiczne półproduktów wyrobów cukierniczych.	Omawia i charakteryzuje organizację własnego stanowiska pracy.	Test teoretyczny
Planuje i wykonuje dekorowanie oraz zdobienie ciast.	Omawia i charakteryzuje dekorowanie oraz zdobienie ciast.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia sposoby wypieków różnych produktów cukierniczych.	Omawia i charakteryzuje wypiek różnych produktów cukierniczych.	Test teoretyczny
Planuje i uzasadnia dobór składników pod wybrany wypiek.	Omawia i charakteryzuje dobór składników pod wybrany wypiek.	Test teoretyczny
Definiuje sposoby magazynowania produktów.	Omawia i charakteryzuje magazynowanie produktów.	Test teoretyczny
Rozróżnia maszyny i urządzenia w produkcji ciastkarskiej.	Omawia i charakteryzuje obsługę maszyn i urządzeń w produkcji ciastkarskiej.	Test teoretyczny
Planuje i organizuje własne stanowisko pracy.	Omawia i charakteryzuje organizację własnego stanowiska pracy.	Test teoretyczny
Planuje, organizuje i zarządza czasem pracy.	Omawia i charakteryzuje zarządzanie czasem pracy.	Test teoretyczny
Planuje i organizuje prace w zespole.	Omawia i charakteryzuje umiejętność pracy w zespole.	Test teoretyczny
Definiuje umiejętności komunikacyjne	Omawia i charakteryzuje umiejętności komunikacyjne.	Test teoretyczny
Planuje i wykonuje czynności porządkowe.	Omawia i charakteryzuje wykonywanie czynności porządkowych.	Test teoretyczny
Stosuje się do 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

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.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 1. Szeroko pojęta wiedza z zakresu cukiernictwa.	Piotr Bassara	28-01-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 22 2. Wiedza z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych.	Piotr Bassara	28-01-2026	09:00	10:00	01:00
3 z 22 3. Umiejętność sprawnego poruszania się po cukierni.	Piotr Bassara	28-01-2026	10:00	11:00	01:00
4 z 22 4. Wiedza z zakresu składników odżywczych i wyrobów ciastkarskich.	Piotr Bassara	28-01-2026	11:00	14:00	03:00
5 z 22 5. Znajomość zasad dot. przechowywania artykułów spożywczych.	Piotr Bassara	28-01-2026	14:00	16:00	02:00
6 z 22 6. Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem.	Piotr Bassara	28-01-2026	16:00	17:00	01:00
7 z 22 7. Wiedza z zakresu klasyfikacji wyrobów ciastkarskich.	Piotr Bassara	29-01-2026	08:00	10:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 22 8. Znajomość procesów technologicznych półproduktów wyrobów cukierniczych.	Piotr Bassara	29-01-2026	10:00	12:00	02:00
9 z 22 9. Umiejętność dekorowania oraz zdobienia ciast.	Piotr Bassara	29-01-2026	12:00	17:00	05:00
10 z 22 10. Umiejętność wypieku różnych produktów cukierniczych.	Piotr Bassara	30-01-2026	08:00	12:00	04:00
11 z 22 11. Umiejętność doboru składników pod wybrany wypiek.	Piotr Bassara	30-01-2026	12:00	14:00	02:00
12 z 22 12. Wiedza z zakresu magazynowania produktów.	Piotr Bassara	30-01-2026	14:00	15:00	01:00
13 z 22 13. Umiejętność obsługi maszyn i urządzeń w produkcji ciastkarskiej.	Piotr Bassara	30-01-2026	15:00	16:00	01:00
14 z 22 14. Wiedza na temat organizacji własnego stanowiska pracy.	Piotr Bassara	30-01-2026	16:00	17:00	01:00
15 z 22 15. Umiejętność zarządzania czasem pracy.	Piotr Bassara	02-02-2026	07:00	08:00	01:00
16 z 22 16. Umiejętność pracy w zespole.	Piotr Bassara	02-02-2026	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 22 17. Rozwinięte umiejętności komunikacyjne.	Piotr Bassara	02-02-2026	09:00	10:00	01:00
18 z 22 18. Umiejętność wykonywania czynności porządkowych.	Piotr Bassara	02-02-2026	10:00	11:00	01:00
19 z 22 19. Znajomość zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	Piotr Bassara	02-02-2026	11:00	12:00	01:00
20 z 22 20. Powtórzenie wiadomości.	Piotr Bassara	02-02-2026	12:00	13:00	01:00
21 z 22 21. Walidacja	-	02-02-2026	13:00	15:30	02:30
22 z 22 22. Certyfikacja	-	02-02-2026	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 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

Piotr Bassara

Szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem. Swoją wiedzę zdobywał szkoląc się i pracując w cenionych restauracjach w Stanach Zjednoczonych, Wielkiej Brytanii oraz z Polsce. Przez ponad 20 lat prowadził własne działalności gastronomiczne i restauracje. Obecnie swoją wiedzę przekazuje nowym adeptom sztuki kulinarnej jako trener i założyciel firmy szkoleniowej. Pasjonat - profesjonalista.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę kucharską/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

Kurs realizowany jest w godzinach dydaktycznych (1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna - 45 minut)

Adres

ul. prof. Gawrysia 17

39-200 Dębica

woj. podkarpackie

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