



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

143 oceny

Szkolenie cukiernicze - CUKIERNICTWO WYPIEKOWE

Numer usługi 2025/10/13/27524/3074099

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 24.01.2026 do 24.01.2026

1 300,00 PLN brutto

1 300,00 PLN netto

108,33 PLN brutto/h

108,33 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, kucharze, a także wszyscy, którzy chcą nabyć umiejętność tworzenia nowoczesnych prostych wypieków cukierniczych. Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu „Nowy Start w Małopolsce z Euresem” Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu Małopolski Pociąg do Kariery Usługa adresowana również dla Uczestników Projektu Kierunek – Rozwój. usługa jest również adresowana również do Uczestników Projektu „Profesjonalne Kadry Podlasia- wsparcie mieszkańców subregionu białostockiego
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	22-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
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 jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia prostych wypieków: pieczenie spodów, różnych rodzajów ciast, kremów, musów, ganasz. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnych do nowoczesnej produkcji cukierniczej.

Dodatkowo uczestnik pozna nowoczesne sposoby dekoracji wypieków cukierniczych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje wypieków cukierniczych i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta.	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów wypieków cukierniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje drobnych prostych wypieków cukierniczych, wypieka je i odpowiednio dekoruje i aranżuje .	Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich wypieków .	Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOLECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Wywiad swobodny

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

Klasyczne cukiernictwo w nowoczesnej formie. Jednodniowy, profesjonalny kurs **podstaw cukiernictwa dla początkujących**. Zapraszamy, gdyż zapowiada się nie tylko dobra zabawa, ale również mega dawka wiedzy i nowych umiejętności. Poznanie **podstaw cukiernictwa** jest niezbędne w przypadku chęci rozwoju i dalszego podnoszenia swoich umiejętności oraz nauce bardziej wymagających technik cukierniczych. Bez solidnych podstaw nie będziesz mogła/mógł doskonalić swoich kompetencji i rozwijać się zawodowo jako piekarz czy cukiernik.

Na naszym **jednodniowym szkoleniu cukierniczym** zdobędziesz podstawy do rozwoju, uzupełnisz wiedzę i udoskonalisz już posiadane umiejętności w zakresie podstaw cukiernictwa.

Zapraszamy również trochę bardziej zaawansowanych cukierników, młodych adeptów sztuki cukierniczej, uczniów szkół branżowych, domowych pasjonatów oraz wszystkich, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę oraz nabyć nowe umiejętności w klasycznym cukiernictwie wypiekowym.

Dlaczego warto do nas przyjechać na szkolenie z cukiernictwa wypiekowego?

Zapisz się na nasze szkolenie i poznaj w ciągu zaledwie jednego dnia **zdrowe** cukiernictwo wypiekowe:

- Posiadamy duże doświadczenie w szkoleniach piekarskich i cukierniczych - **szkolimy Was od 2008 roku**.
- Uzupełnisz swoją ofertę o produkty wypiekowe - zainteresowanie produktami wypiekowymi stale rośnie – nie daj się wyprzedzić konkurencji.
- Poznasz klasyczne formy i smaki - łatwe do odtworzenia w Twojej pracowni czy domu i do wprowadzenia bezpośrednio do sprzedaży.
- Kursanci dostają specjalnie przygotowane skrypty ze wszystkimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz piękne **fartuszki**, które mogą zabrać ze sobą po szkoleniu do domu lub pracy.
- Podczas tych warsztatów poznasz mnóstwo technik wypieku różnych ciast
- Dodatkowo zaprezentowane zostaną nowoczesne sposoby dekorowania, które zachwycają swoją elegancją prostotą ale i łatwością wykonania.
- Ponadto, nasi trenerzy zawsze odpowiadają na pytania naszych kursantów związane z przedmiotem szkolenia- więc i tym razem, nie będzie inaczej.
- Wykonasz efektowne proste formy i aplikacje wypieków cukierniczych w **jeden dzień**.
- Wszyscy wrócą po szkoleniu ze słodkim upominkiem w postaci własnoręcznie wypieczonych ciast i ciasteczek.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych PROSTYCH wypieków cukierniczych. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia.

Na szkoleniu zostaną wykonane desery:

Na szkoleniu z cukiernictwa wypiekowego tylko w jeden dzień nauczysz się piec:

1. **Madelains**– małe francuskie ciasteczko o charakterystycznym muszelkowatym kształcie dekorowane czekoladą deserową
2. **Cannele**– to małe francuskie ciastko o smaku rumu i wanilii z miękkim i delikatnym kremowym środkiem i ciemną, grubą karmelizowaną skórką
3. **Travel cake**– ciastko biszkoptowo-tłuszczowe z nadzieniem z mandarynki + ganache pistacjowy
4. **Tartaletka** – gruszka/ migdał/ wino – Sable waniliowe / Gruszki w winie / Frangipane
5. **American cookie** – w 3 smakach !!! Czekoladowe, Wanilia- Malina, Wanilia – malina – Pistacja
6. **Pate choux**– ptysie z ciasta parzonego o smaku wanilia / truskawka / karmel
7. **Brownie** – z ganachem z orzecha laskowego i polewą "Rocher" z ziarnem kakaowym
8. **Baba au Rhum** – neapolitańska babeczka drożdżowa nasączona syropem wykonanym z mocnego alkoholu, zwykle rumu, a czasami wypełnione bitą śmietaną lub kremem cukierniczym

Walidacja

Część praktyczna szkolenia prowadzona jest w małych grupach.

Trener pokazuje pewne techniki a grupa powtarza pod okiem Trenera.

Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi, Przerwy są realizowane na prośbę uczestników, usługa wówczas jest wydłużona o czas zrealizowanych przerw.

Warunkiem nabycia kompetencji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji wypieków.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt - wypieki cukiernicze do oferty swojej firmy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Przywitanie uczestników, zapoznanie z przepisami RODO, BHP itd	Jakub Janiuk	24-01-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 8 Omówienie surowców, sprzętu, narzędzi i maszyn w nowoczesnej produkcji cukierniczej	Jakub Janiuk	24-01-2026	08:15	08:45	00:30
3 z 8 Omówienie wykonywanych ciast biszkoptowych, kruchego, financiers, drożdżowego i innych	Jakub Janiuk	24-01-2026	08:45	09:30	00:45
4 z 8 Przygotowanie wszystkich ciast wypiekowych	Jakub Janiuk	24-01-2026	09:30	12:00	02:30
5 z 8 Techniki wykonywania nadzień i łączenie smaków	Jakub Janiuk	24-01-2026	12:00	15:00	03:00
6 z 8 Przygotowanie elementów składowych dekoracji	Jakub Janiuk	24-01-2026	15:00	15:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Składanie wszystkich pozycji wypiekowych, dekoracja, ekspozycja	Jakub Janiuk	24-01-2026	15:45	16:45	01:00
8 z 8 walidacja szkolenia	-	24-01-2026	16:45	17:00	00:15

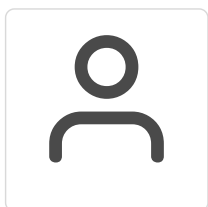
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	108,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	108,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jakub Janiuk

Jakub Janiuk – Technolog marki Debic, cukiernik od 12 lat – z zamiłowania i z zawodu. Doświadczenie cukiernicze zdobywał przez 8 lat w Cukierni Czekoladowy oraz na wielu szkoleniach i konkursach cukierniczych i lodziarskich- dzięki czemu ciągle rozwija technikę cukierniczą i zdolności artystyczne Tegoroczny finalista Polskich Eliminacji do World Chocolate Masters. Zdolny i ambitny, szkolił się u wielu światowej klasy cukierników min. Frank Hassnoot, Andrey Dubovik, Ramon Morato, Michał Iwaniuk, Patryk Szczepański, Maciej Wiśniewski, Sławomir Korczak. W swoich deserach kieruje się minimalizmem i naturalnością. Uwielbia kontakt i pracę z ludźmi – świetnie potrafi przekazywać wiedzę i umiejętność. Jakub jest również absolwentem wielu szkoleń w Szkole Artystycznej Wiesława Kuci w Lublinie. Ostatnie 5 lat czynnie działa w branży prowadząc różne szkolenia cukiernicze.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

*Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 17:00 - 12h w trybie godzin dydaktycznych.

- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
- Walidacja wlicza się w liczbę godzin usługi.
- Przerwy nie wliczają się w liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych (45min).
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a
- Warunkiem ukończenia szkolenia jest minimum 80% obecność uczestnika na szkoleniu weryfikowana listą obecności .

ZAWARTO UMOWĘ Z WUP KRAKÓW NA ROZLICZANIE USŁUG Z WYKORZYSTANIEM ELEKTRONICZNYCH BONÓW SZKOLENIOWYCH W RAMACH PROJEKTU NOWY START W MAŁOPOLSCE Z EURES-em i Projektu Małopolski Pociąg do Kariery

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój.

SZKOLENIE ROZLICZANE JEST W RAMACH PRYZNANYCH BON

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy:

- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- Fartuch z logo szkoły na własność
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Nowak

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307