



K&CH Project
Karolina Chomej

Brak ocen dla tego dostawcy

Cukiernik Przyszłości – zero waste, pełny smak

Numer usługi 2025/10/13/190590/3075845

📍 Spytajny / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 28 h

📅 19.12.2025 do 21.12.2025

5 350,00 PLN brutto

5 350,00 PLN netto

191,07 PLN brutto/h

191,07 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych rozwojem kompetencji zawodowych w obszarze cukiernictwa, w szczególności do osób pracujących lub planujących podjęcie pracy w cukierniach, kawiarniach, restauracjach, hotelach oraz innych obiektach gastronomicznych. Szkolenie dedykowane jest zarówno osobom posiadającym doświadczenie zawodowe, jak i tym, które dopiero rozpoczynają karierę w branży. Celem usługi jest rozwój umiejętności praktycznych w duchu zero waste – racjonalnego gospodarowania surowcami, ograniczania strat, ponownego wykorzystania produktów i tworzenia innowacyjnych receptur. Uczestnicy zdobędą wiedzę z zakresu nowoczesnych technik cukierniczych, zasad przechowywania i zabezpieczania surowców, a także organizacji pracy zgodnej z normami HACCP, BHP i p.poż. Szkolenie kierowane jest do osób, które chcą świadomie prowadzić produkcję cukierniczą, łącząc wysoką jakość wyrobów z troską o środowisko i rentowność działalności.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

18-12-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

28

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo-Rozwojowych SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym szkolenia jest rozwój wiedzy i umiejętności uczestników w zakresie nowoczesnego cukiernictwa w duchu zero waste. Uczestnicy nauczą się racjonalnego gospodarowania surowcami, ograniczania strat produkcyjnych, kreatywnego wykorzystania pozostałości oraz tworzenia innowacyjnych deserów z zachowaniem wysokich standardów jakości, estetyki i bezpieczeństwa żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posiada wiedzę z zakresu zasad cukiernictwa zero waste, w tym racjonalnego gospodarowania surowcami i ograniczania strat.	Rozróżnia zasady gospodarki surowcami w duchu zero waste.	Test teoretyczny
	Wymienia sposoby ograniczania strat i ponownego wykorzystania składników.	Test teoretyczny
	Opisuje zasady przechowywania produktów i półproduktów.	Test teoretyczny
	charakteryzuje podstawowe zasady HACCP, BHP i p.poż.	Test teoretyczny
Stosuje w praktyce techniki cukiernicze zgodne z ideą zero waste.	Przygotowuje deser z wykorzystaniem resztek lub produktów lokalnych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykazuje się kreatywnością w komponowaniu surowców	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Utrzymuje estetykę, smak i jakość produktu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i ergonomii.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi współpracować w zespole i komunikować się w środowisku pracy cukierni.	- Skutecznie komunikuje się z innymi uczestnikami procesu. - Reaguje właściwie na bieżące problemy organizacyjne. - Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. - Wykazuje postawę odpowiedzialną i proekologiczną.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC CERTYFIKACJA SP Z O.O
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

Celem edukacyjnym szkolenia jest rozwój wiedzy i umiejętności uczestników w zakresie nowoczesnego cukiernictwa w duchu zero waste. Uczestnicy nauczą się racjonalnego gospodarowania surowcami, ograniczania strat produkcyjnych, kreatywnego wykorzystania pozostałości oraz tworzenia innowacyjnych deserów z zachowaniem wysokich standardów jakości, estetyki i bezpieczeństwa żywności.

Uczestnicy szkolenia, oprócz uzyskania certyfikatu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe Cukiernika (ICVC/CUK 20011.16), zdobędą również tzw. **zielone kompetencje**, zgodne z założeniami Europejskiego Zielonego Ładu i ideą zrównoważonego rozwoju. W trakcie szkolenia rozwiną umiejętność racjonalnego wykorzystania zasobów, świadomego gospodarowania surowcami spożywczymi oraz ograniczania negatywnego wpływu produkcji cukierniczej na środowisko.

Nauczą się analizować cykl życia produktu, planować proces produkcji w sposób minimalizujący odpady i zużycie energii, stosować lokalne oraz sezonowe składniki, a także wdrażać praktyki less waste w codziennej pracy. Zdobędą świadomość ekologiczną w kontekście pracy zawodowej i nauczą się przekładać zasady ekologicznej odpowiedzialności na działania biznesowe w branży gastronomicznej.

Efektem udziału w szkoleniu będzie nie tylko zdobycie certyfikatu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe, ale także **rozwój postawy proekologicznej, przedsiębiorczej i odpowiedzialnej społecznie**, która stanowi kluczowy element kompetencji przyszłości w sektorze usług gastronomicznych.

Program szkolenia: „Cukiernik w duchu zero waste – przygotowanie do certyfikacji ICVC/CUK 20011.16”

Temat 1: Wprowadzenie do idei zero waste w cukiernictwie

Zakres: omówienie znaczenia zrównoważonego rozwoju i filozofii zero waste w gastronomii, wpływu branży cukierniczej na środowisko, a także sposobów wdrażania zasad less waste w codziennej pracy cukiernika. Uczestniczki poznają założenia kwalifikacji ICVC/CUK 20011.16 oraz strukturę egzaminu potwierdzającego kompetencje zawodowe.

Temat 2: Organizacja pracy cukiernika w duchu zero waste

Zakres: planowanie produkcji, zarządzanie surowcami i odpadami, planowanie zakupów i kontrola zapasów z użyciem zasady FIFO/FEFO. Prawidłowe przechowywanie i zabezpieczanie półproduktów oraz gotowych wyrobów przed zepsuciem. Ergonomia stanowiska pracy, organizacja zaplecza, efektywne wykorzystanie urządzeń i przestrzeni.

Temat 3: Dobór i łączenie produktów spożywczych w koncepcji less waste

Zakres: analiza surowców, ich właściwości i możliwości ponownego użycia. Komponowanie smaków i struktur przy użyciu produktów lokalnych, sezonowych i pełnowartościowych resztek. Tworzenie autorskich receptur z zachowaniem zasad jakości, ekonomii i ekologii.

Temat 4: Technologie cukiernicze – półprodukty, kremy i czekolada

Zakres: procesy technologiczne w produkcji deserów i czekolady. Przygotowywanie półproduktów cukierniczych, mas, kremów, polew i pralin. Teoria i praktyka temperowania czekolady. Obsługa urządzeń cukierniczych, utrzymanie czystości i higieny sprzętu zgodnie z HACCP i BHP.

Temat 5: Warsztat praktyczny – tworzenie deserów zero waste

Zakres: przygotowanie deserów z wykorzystaniem resztek, półproduktów i nadwyżek produkcyjnych. Zastosowanie technik odzysku i ponownego wykorzystania składników. Uczestniczki tworzą i prezentują własne kompozycje deserów, ucząc się utrzymania balansu smakowego, estetyki i struktury produktu. Analiza błędów, koszty produkcji, minimalizacja strat.

Temat 6: Nowoczesne trendy w cukiernictwie ekologicznym

Zakres: przegląd aktualnych trendów branżowych – naturalne surowce, alternatywne słodziki, produkty roślinne, biodegradowalne opakowania, zielone technologie w produkcji. Dyskusja nad wdrażaniem standardów EKO w pracowni cukierniczej i komunikacji z klientem.

Temat 7: Standardy higieny, bezpieczeństwa i jakości w produkcji

Zakres: praktyczne zastosowanie zasad HACCP, BHP i p.poż. Organizacja bezpiecznego środowiska pracy, higiena osobista cukiernika, czyszczenie i dezynfekcja urządzeń, ergonomia pracy przy długotrwałym przygotowywaniu deserów.

Temat 8: Walidacja efektów uczenia się

Zakres: test wiedzy teoretycznej obejmujący zagadnienia z zakresu technologii cukierniczej, zasad bezpieczeństwa i koncepcji zero waste. Obserwacja praktyczna w warunkach symulowanych – przygotowanie deseru lub pralin zgodnie z zasadami ICVC/CIUK 20011.16. Podsumowanie szkolenia, feedback i rekomendacje trenera.

Łączny wymiar szkolenia: **28 godzin dydaktycznych (18 godzin praktyki, 10 godzin teorii). 1 godz = 45 min**

Forma realizacji: stacjonarna, warsztatowa.

Metody dydaktyczne: pokaz, ćwiczenia praktyczne, dyskusja, test wiedzy, obserwacja w warunkach symulowanych, praca indywidualna i zespołowa.

Certyfikat ICVC/CIUK 20011.16 Cukiernik, potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kuchniach restauracyjnych, hotelowych, w punktach gastronomicznych, w placówkach edukacyjnych, kawiarniach, jak również w innych obiektach gastronomicznych.

Certyfikat ICVC/CIUK 20011.16 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu Cukiernik

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	5 350,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 350,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	191,07 PLN
Koszt osobogodziny netto	191,07 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Anna Czech

Anna Czech to doświadczona trenerka branży gastronomicznej i cukierniczej, od ponad pięciu lat prowadząca regularne szkolenia i warsztaty praktyczne z zakresu cukiernictwa nowoczesnego, dekoracji deserów oraz zasad zrównoważonej produkcji w duchu zero waste. Posiada wieloletnie doświadczenie zawodowe zdobyte w pracowniach cukierniczych, restauracjach i hotelach, gdzie odpowiadała za przygotowanie i wdrażanie receptur oraz organizację pracy zespołu produkcyjnego. Specjalizuje się w technikach tworzenia deserów z wykorzystaniem surowców lokalnych i naturalnych oraz w racjonalnym gospodarowaniu produktami. W swojej pracy szkoleniowej łączy profesjonalizm z pasją do edukacji dorosłych. Cechuje ją rzetelność, indywidualne podejście do uczestników i nacisk na praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy w codziennej pracy cukiernika.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Organizator zapewnia wszystkim uczestniczkom komplet materiałów dydaktycznych niezbędnych do pełnej realizacji szkolenia. Każda osoba otrzyma skrypt szkoleniowy opracowany przez trenera, obejmujący treści teoretyczne z zakresu cukiernictwa, zasad zero waste, organizacji pracy oraz standardów HACCP i BHP. Uczestniczki otrzymają również karty receptur, arkusze pracy i materiały pomocnicze umożliwiające samodzielne notatki oraz analizę kosztową przygotowywanych wyrobów.

Na potrzeby zajęć praktycznych organizator zapewnia **pełne wyposażenie stanowisk roboczych**, w tym wszystkie niezbędne **produkty spożywcze, półprodukty i dodatki cukiernicze**, z których uczestniczki będą przygotowywać desery i wyroby cukiernicze w duchu zero waste. Zapewnione zostaną także narzędzia i akcesoria niezbędne do realizacji ćwiczeń warsztatowych.

Wszystkie materiały dydaktyczne i surowce są zgodne z tematyką szkolenia, dostosowane do poziomu uczestniczek i zapewniają możliwość utrwalenia wiedzy poprzez praktyczne działanie.

Informacje dodatkowe

- Podstawa zwolnienia z VAT: Usługa podlega zwolnieniu z podatku od towarów i usług na podstawie §3 pkt 1,14 rozporządzenia Ministra Finansów z 20 grudnia 2013 roku w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (t. jedn. Dz. U. z 2020 r., po. 1983.).
- Podczas każdego dnia szkolenia są przewidziane 30 minutowe przerwy. Przerwy wliczone są w czas usługi szkoleniowej.

Adres

Spytajny 10
11-200 Spytajny
woj. warmińsko-mazurskie

Szkolenie realizowane będzie w profesjonalnej pracowni cukierniczej wyposażonej w stanowiska robocze umożliwiające samodzielną i zespołową pracę uczestników. Sala szkoleniowa posiada dostęp do wody, energii elektrycznej, odpowiednią wentylację oraz zaplecze sanitarne. Na wyposażeniu znajdują się: miksery planetarne, piekarniki konwekcyjne, chłodziarki, zamrażarki, wagi, blaty robocze ze stali nierdzewnej, zestawy narzędzi cukierniczych oraz naczynia do przygotowywania deserów.

Pomieszczenie spełnia wymogi BHP i sanitarne, zgodne z zasadami HACCP. Miejsce jest dostępne dla osób z niepełnosprawnościami, posiada miejsca parkingowe oraz strefę socjalną. Szkolenie prowadzone będzie w warunkach symulujących realne środowisko pracy cukiernika, z zachowaniem standardów ergonomii i bezpieczeństwa.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- zaplecze kuchenne

Kontakt



Karolina Chomej

E-mail office@kchproject.com

Telefon (+48) 507 124 860