



Profesjonalne szkolenie cukiernicze: monoporcje i słodki stół zgodnie z zasadami zero waste

Numer usługi 2025/10/20/178215/3090991

5 262,50 PLN brutto
5 262,50 PLN netto
328,91 PLN brutto/h
328,91 PLN netto/h

NAM Aneta
Nazarow-Sobik

★★★★★ 4,9 / 5

169 ocen

📍 Rybnik / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 13.12.2025 do 14.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- **pracowników branży gastronomicznej i cukierniczej** – w szczególności cukierników, szefów kuchni, dekoratorów deserów,
- **osób związanych z branżą cateringową i eventową** – odpowiedzialnych za przygotowanie oprawy kulinarnej imprez,
- **właścicieli i pracowników kawiarni, cukierni oraz firm cateringowych,**
- **pasjonatów nowoczesnego cukiernictwa** pragnących poszerzyć swoje umiejętności o przygotowanie i aranżację słodkich stołów,
- **osób planujących rozszerzenie oferty biznesowej o monoporcje i bankietowe desery** zgodne z zasadami zrównoważonego rozwoju,
- **hobbystów cukiernictwa** dążących do podniesienia poziomu swoich umiejętności na poziom profesjonalny.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

12-12-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestników do samodzielnego zaprojektowania, wykonania i zaprezentowania słodkiego stołu w formie bankietowej z wykorzystaniem nowoczesnych technik cukierniczych oraz zasad zrównoważonego rozwoju i zero waste. Uczestnik nabędzie kwalifikacje zawodowe „Cukiernik”, potwierdzające umiejętność kompleksowej realizacji słodkiego stołu bankietowego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Projektuje koncepcję słodkiego stołu z uwzględnieniem estetyki, ergonomii i zasad gospodarki o obiegu zamkniętym	Opracowuje projekt stołu obejmujący układ, kolorystykę, dobór deserów, elementów dekoracyjnych i rozplanowanie serwisu, z uwzględnieniem rozwiązań proekologicznych i ograniczających odpady	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera surowce i techniki do produkcji nowoczesnych monoporcji i deserów bankietowych, analizując cykl życia surowców i ich wpływ na środowisko	Sporządza listę składników i technik z uzasadnieniem wyboru pod kątem smaku, tekstury, estetyki, minimalizacji odpadów i efektywnego wykorzystania zasobów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje nowoczesne formy deserów bankietowych (ptysie, bezy, tartaletki, cake popsy, desery w pucharkach, donuty) z zastosowaniem energooszczędnych metod pracy i zasad racjonalnego gospodarowania surowcami	Poprawnie przygotowuje i wykańcza desery zgodnie z recepturą, założeniami projektu i zasadami zielonej transformacji w branży gastronomicznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje techniki dekoracyjne z wykorzystaniem kontrastu koloru, faktury i światła, dobierając materiały dekoracyjne przyjazne środowisku	Wprowadza spójne elementy dekoracyjne podkreślające charakter stołu i deserów, wykorzystując biodegradowalne lub wielorazowe materiały	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje harmonogram produkcji i montażu słodkiego stołu z uwzględnieniem zasad efektywnego gospodarowania energią, wodą i surowcami	Opracowuje plan logistyczny zawierający kolejność działań, czas wykonania oraz podział zadań w zespole, w tym rozwiązania ograniczające marnotrawstwo i emisję	Wywiad swobodny
Stosuje zasady zrównoważonego rozwoju i zero waste w procesie przygotowania i serwisu, opracowując procedury gospodarowania odpadami cukierniczymi	Wskazuje konkretne rozwiązania ograniczające ilość odpadów, ponowne wykorzystanie surowców oraz sposoby segregacji i recyklingu	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efektywnie współpracuje w zespole gastronomicznym, promując postawy proekologiczne i odpowiedzialną konsumpcję w relacjach z klientami	Komunikuje się jasno, dzieli obowiązki, wspiera zespół, stosuje się do zasad bezpieczeństwa pracy i promuje zrównoważone praktyki zawodowe ¹	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	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	FUNDACJA MY PERSONALITY SKILLS
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Dzień 1

Szkolenie rozpoczyna się o godzinie 8:00 wprowadzeniem do programu oraz wstępem do tworzenia słodkiego stołu.

Uczestnicy poznają cele szkolenia, jego strukturę oraz aktualne trendy w aranżacji słodkich stołów. Omówione zostaną zasady higieny i bezpieczeństwa pracy w cukiernictwie eventowym.

Wprowadzenie obejmuje również krótkie omówienie znaczenia zrównoważonego rozwoju, zielonych kompetencji (GreenComp) i kierunków Priorytetów Rozwoju Technologicznego Województwa Śląskiego (PRT), w tym gospodarki o obiegu zamkniętym i efektywnego wykorzystania surowców w branży cukierniczej.

Po krótkiej przerwie, od 9:15 do 9:45, uczestnicy zapoznają się z zasadami pracy z ciastem kruchym i bezą. Instruktor omówi podstawowe techniki oraz najczęstsze błędy przy przygotowywaniu tartaletek i bez,

zwracając uwagę na racjonalne gospodarowanie surowcami i energią (PRT – efektywność zasobowa i energetyczna).

Od 9:45 do 12:00 trwa część praktyczna poświęcona przygotowywaniu tartaletek. Uczestnicy przygotowują ciasto kruche, formują spody i nadzienia oraz poznają sposoby dekoracji.

W trakcie zajęć zwraca się uwagę na dobór surowców lokalnych i sezonowych oraz na ograniczanie odpadów produkcyjnych poprzez ponowne wykorzystanie półproduktów (zgodnie z zasadą gospodarki o obiegu zamkniętym – PRT).

Kolejny blok, od 12:00 do 13:00, obejmuje przygotowanie gniazdek bezowych. Uczestnicy nauczą się odpowiedniego ubijania białek, stabilizacji masy oraz suszenia bezy,

z zastosowaniem energooszczędnych metod obróbki cieplnej i zasad zielonych technologii w cukiernictwie (PRT – zielona transformacja).

Po przerwie obiadowej (13:00–13:30) następuje krótka sesja poświęcona koncepcji zero waste i less waste w cukiernictwie.

Uczestnicy poznają praktyczne metody ograniczania strat surowców, lepszego planowania produkcji i ponownego wykorzystania składników,

co stanowi element wdrażania zasad zrównoważonej gospodarki i gospodarki o obiegu zamkniętym (zgodnie z RIS 2030 – PRT).

Pierwszy dzień kończy się blokiem praktycznym „Desery w pucharkach” od 14:00 do 16:00.

Uczestnicy tworzą warstwowe desery, uczą się komponować smaki, faktury i dekoracje, a także poznają zasady przechowywania takich produktów,

uwzględniając efektywne gospodarowanie energią i minimalizację odpadów w procesie produkcji (PRT – efektywność zasobowa, zielone kompetencje).

Dzień 2

Drugi dzień rozpoczyna się o 8:00 powtórzeniem materiału z dnia poprzedniego. Instruktor odpowiada na pytania i omawia najczęstsze problemy,

nawiązując do aspektów zielonej transformacji i proekologicznych praktyk zawodowych w branży cukierniczej (RIS 2030).

Od 8:30 do 9:00 uczestnicy uczą się organizacji Candy Baru – jak dobrać ilość i rodzaj deserów do liczby gości, dopasować słodkości do okazji oraz zaplanować aranżację stołu i logistykę wydarzenia.

Blok obejmuje również planowanie produkcji w duchu zero waste i efektywnego wykorzystania surowców (PRT – gospodarka o obiegu zamkniętym).

Po krótkiej przerwie (9:00–9:15) następuje blok teoretyczno-praktyczny dotyczący ptysiów.

Od 9:15 do 9:45 omówione zostaną zasady pracy z ciastem parzonym, a następnie od 9:45 do 11:15 uczestnicy wykonują ptysie i poznają techniki wypieku,

z zastosowaniem energooszczędnych urządzeń i zasad racjonalnego wykorzystania energii (PRT – zielone technologie i transformacja energetyczna).

Od 11:15 do 12:15 grupa pracuje nad donutami – od przygotowania ciasta, poprzez smażenie lub pieczenie, aż po dekorację i nadziewanie.

Omówione zostaną praktyczne sposoby ograniczania zużycia tłuszczu, mąki i energii,

co wpisuje się w priorytet zrównoważonej gospodarki i zielonej transformacji RIS 2030.

Kolejny blok, od 12:15 do 13:00, poświęcony jest Cake Popsom.

Uczestnicy uczą się formowania kulek z ciasta, lukrowania i dekorowania w duchu less waste oraz opracowują sposoby ponownego wykorzystania nadmiarów produkcyjnych (PRT – gospodarka o obiegu zamkniętym).

Po przerwie obiadowej (13:00–13:30) uczestnicy przygotowują dekoracje deserów (13:30–14:00).

Poznają zasady doboru kolorów, struktur i sposoby wykorzystania resztek produktów do tworzenia jadalnych dekoracji,

co rozwija zielone kompetencje i wspiera rozwój nowoczesnego rzemiosła w duchu inteligentnych specjalizacji regionu.

Następnie, od 14:00 do 15:00, odbywa się blok poświęcony aranżacji słodkiego stołu i tworzeniu cyfrowego portfolio.

Uczestnicy uczą się komponować całość wizualnie, fotografować swoje wyroby i prezentować je w mediach cyfrowych, rozwijając kompetencje cyfrowe i proekologiczne promowane w ramach RIS 2030 – Nowoczesne umiejętności i kapitał ludzki.

Szkolenie kończy się egzaminem od 15:00 do 16:00, obejmującym część praktyczną i/lub teoretyczną oraz omówieniem wyników.

Po egzaminie uczestnicy otrzymują certyfikat potwierdzający nabyte umiejętności, w tym kompetencje w zakresie zielonej transformacji i gospodarki o obiegu zamkniętym (PRT).

Egzamin i walidacja efektów uczenia się

Walidacja szkolenia zostanie przeprowadzona w dwóch etapach: egzaminie teoretycznym oraz egzaminie praktycznym, których celem jest sprawdzenie poziomu opanowania wiedzy i umiejętności zdobytych przez uczestników podczas szkolenia.

Egzamin teoretyczny

Uczestnicy przystąpią do pisemnego egzaminu teoretycznego składającego się z 40 pytań jednokrotnego wyboru, obejmujących zarówno techniki cukiernicze, jak i zagadnienia zrównoważonego rozwoju i efektywnego wykorzystania surowców (PRT – zielone kompetencje).

Egzamin praktyczny

Składa się z 5 zadań, które uczestnicy będą realizowali indywidualnie.

Egzamin oceniany jest według arkusza oceny praktycznej, a każde zadanie punktowane będzie oddzielnie.

Egzamin – walidacja efektów przeprowadzona przez:

Fundacja My Personality Skills

Podsumowanie i zgodność z RIS 2030 / PRT

Szkolenie „Profesjonalne szkolenie cukiernicze: monoporcje i słodki stół zgodnie z zasadami zero waste” jest zgodne z kierunkami rozwoju określonymi w Regionalnej Strategii Innowacji Województwa Śląskiego 2030 (RIS 2030) w następujących obszarach:

Priorytet: Zrównoważona gospodarka i zielona transformacja

- wdrażanie koncepcji zero waste w branży gastronomiczno-cukierniczej,
- gospodarka o obiegu zamkniętym (racjonalne gospodarowanie zasobami, ograniczanie odpadów),
- promowanie postaw proekologicznych i efektywnego wykorzystania surowców,
- rozwój kompetencji w zakresie analizy cyklu życia produktów (LCA) i zielonych technologii w cukiernictwie.

Priorytet: Nowoczesne umiejętności i kapitał ludzki

- podnoszenie kwalifikacji zawodowych w zakresie nowoczesnych technik cukierniczych (monoporcje, słodki stół),
- rozwój kompetencji przyszłości, w tym „zielonych kompetencji” (GreenComp),
- wzmacnianie konkurencyjności uczestników na rynku pracy i przygotowanie do zielonej transformacji gospodarki regionu.

Priorytet: Inteligentne specjalizacje regionu

- wpisanie się w obszar „Przemysły wschodzące – przemysły czasu wolnego i jakości życia”,
- rozwój nowoczesnego rzemiosła oraz usług gastronomicznych i cukierniczych,
- wsparcie atrakcyjności turystycznej i kulinarnej regionu poprzez rozwój usług premium opartych o ekoinnowacje.

Uczestnik biorący udział w usłudze nie musi posiadać wiedzy i umiejętności z zakresu programu usługi - kształcimy od podstaw.

Warunki niezbędne do spełnienia przez uczestników: brak wymagań

Walidacja jest wliczona do procesu kształcenia.

Warunków organizacyjnych dla przeprowadzenia szkolenia: brak podziału na grupy

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych

Organizator zapewnia materiały do prowadzenia części warsztatowej zgodnie z tematem szkolenia, tj. materiały zgodnie ze wskazaniem przez trenera. Materiały niezbędne na użytek uczestników szkolenia trener każdorazowo dostosowuje do potrzeb.

Materiały wykorzystywane podczas szkolenia nie są przekazywane na użytek prywatny dla uczestników szkolenia po jego zakończeniu.

Szkolnie składa się z 6 godzin zegarowych teorii oraz z 7,5 godziny zegarowej praktyki dodatkowo 1,5 godziny zegarowej zaliczają się przerwy, które wliczają się do procesu kształcenia) oraz 1 godziny zegarowej walidacji/egzaminu.

W trakcie realizacji usługi zaplanowane zostały przerwy, które wliczają się wliczają się do procesu kształcenia.

Wyższa cena usługi wynika z kompleksowego charakteru szkolenia, obejmującego zarówno część teoretyczną, jak i rozbudowaną część praktyczną realizowaną w pełnym wyposażeniu stanowisk cukierniczych. W koszt wliczone są wszystkie materiały, surowce spożywcze klasy premium, narzędzia i dekoracje wykorzystywane podczas warsztatów, a także walidacja i certyfikacja kwalifikacji zawodowych „Cukiernik” przeprowadzana przez zewnętrzny podmiot akredytowany. Szkolenie prowadzi doświadczony ekspert branżowy, a liczebność grup jest ograniczona (maks. 12 osób), co gwarantuje indywidualne podejście, bezpieczeństwo i wysoką jakość procesu dydaktycznego. Cena odzwierciedla również konieczność zapewnienia wysokiego standardu higieniczno-technicznego oraz zgodność z wymogami zielonych kompetencji i gospodarki o obiegu zamkniętym (RIS 2030, PRT).

Odniesienie do BHP i zasad higieny potraw (HPP/HACCP):

Szkolenie realizowane jest zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP w branży gastronomicznej oraz zasadami systemów HPP i HACCP. Uczestnicy pracują w warunkach odpowiadających rzeczywistemu środowisku zawodowemu cukiernika – z zachowaniem pełnych procedur bezpieczeństwa, higieny osobistej i sanitarnej obróbki żywności. Wszystkie stanowiska są wyposażone w środki ochrony indywidualnej (fartuchy, rękawiczki, środki dezynfekujące), a proces dydaktyczny obejmuje przestrzeganie zasad identyfikowalności produktów, kontroli temperatury, czystości sprzętu oraz zapobiegania krzyżowemu zanieczyszczeniu żywności. Szkolenie rozwija praktyczne umiejętności pracy zgodnej z wymogami HPP i HACCP, przygotowując uczestników do bezpiecznego wykonywania zawodu cukiernika w profesjonalnym środowisku gastronomicznym.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Wprowadzenie do programu i tworzenia słodkiego stołu - zrównoważony rozwój, zielone kompetencje	Aneta Lizut	13-12-2025	08:00	09:00	01:00
2 z 18 Przerwa	Aneta Lizut	13-12-2025	09:00	09:15	00:15
3 z 18 Zasady pracy z ciastem kruchym i bezę- efektywne wykorzystanie surowców, ograniczanie odpadów	Aneta Lizut	13-12-2025	09:15	09:45	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 18 Przygotowanie tartaletek – część praktyczna (lokalne surowce, gospodarka o obiegu zamkniętym)	Aneta Lizut	13-12-2025	09:45	12:00	02:15
5 z 18 Przygotowanie gniazdek bezowych (energooszczędne techniki, zielone technologie)	Aneta Lizut	13-12-2025	12:00	13:00	01:00
6 z 18 Przerwa obiadowa	Aneta Lizut	13-12-2025	13:00	13:30	00:30
7 z 18 Koncepcja zero waste i less waste w cukiernictwie (wdrażanie zasad gospodarki o obiegu zamkniętym)	Aneta Lizut	13-12-2025	13:30	14:00	00:30
8 z 18 Desery w pucharkach – część praktyczna (efektywne gospodarowanie energią i surowcami)	Aneta Lizut	13-12-2025	14:00	16:00	02:00
9 z 18 Powtórzenie materiału i omówienie problemów	Aneta Lizut	14-12-2025	08:00	08:30	00:30
10 z 18 Organizacja Candy Baru (planowanie zero waste, efektywne wykorzystanie zasobów)	Aneta Lizut	14-12-2025	08:30	09:00	00:30
11 z 18 Przerwa	Aneta Lizut	14-12-2025	09:00	09:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 18 Ptysie – teoria i praktyka (energooszczędne metody pracy, zielone technologie)	Aneta Lizut	14-12-2025	09:15	11:15	02:00
13 z 18 Donuty – przygotowanie i dekoracja (ograniczanie zużycia energii i surowców)	Aneta Lizut	14-12-2025	11:15	12:15	01:00
14 z 18 Cake Popsy – formowanie i dekorowanie w duchu less waste (gospodarka o obiegu zamkniętym)	Aneta Lizut	14-12-2025	12:15	13:00	00:45
15 z 18 Przerwa obiadowa	Aneta Lizut	14-12-2025	13:00	13:30	00:30
16 z 18 Dekoracje deserów (zielone kompetencje, nowoczesne rzemiosło)	Aneta Lizut	14-12-2025	13:30	14:00	00:30
17 z 18 Aranżacja słodkiego stołu i tworzenie portfolio (ekoprojektowanie i cyfrowe kompetencje)	Aneta Lizut	14-12-2025	14:00	15:00	01:00
18 z 18 Egzamin praktyczny i teoretyczny - walidacja	-	14-12-2025	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 262,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 262,50 PLN
Koszt osobogodziny brutto	328,91 PLN
Koszt osobogodziny netto	328,91 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Aneta Lizut

Aneta Lizut to doświadczona cukierniczka i właścicielka pracowni wypieków artystycznych „Palce Lizut”. Magister Inżynier Technologii Żywności. Posiada pięcioletnie doświadczenie w pracy z żywnością. Specjalizuje się w tworzeniu tortów okolicznościowych z dekoracyjnymi figurkami, łącząc tradycyjne techniki cukiernicze z nowoczesnym podejściem do zrównoważonego rozwoju. Aktywnie uczestniczy w lokalnych wydarzeniach kulinarnych, promując ideę zielonych kompetencji w branży cukierniczej.

WYKSZTAŁCENIE

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie — 2016-2017

Studia Magisterskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie — 2012-2016

Studia Inżynierskie na Wydziale Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka, kierunek Technologia Żywności

DOŚWIADCZENIE

Kierownik Działu Technologii i Rozwoju Produktów, Agro-Wodzisław; Wodzisław Śląski — 2018-2021

Technolog-projektant, Eco-Trade; Gliwice — 2017-2018

PALCE LIZUT - torty i Candy bar — 2021-obecnie

SZKOLENIA

2021 - Szkolenie z tortu okolicznościowego z figurką

2021 - Tort Baśniowy - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia tortu piętrowego

2022 - Candy bar - warsztaty z tworzenia

2022 - warsztaty z dekoracji i techniki tworzenia

2024 - VII edycja Słodkiego Klubu - seria szkoleń z zakresu cukiernictwa, dekoracji, marketingu i

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje profesjonalne **skrypty szkoleniowe**, które stanowią cenne kompendium wiedzy i pozwalają na utrwalenie zdobytych umiejętności.

Na czas szkolenia zapewniamy **wszystkie niezbędne produkty i narzędzia do wykonania słodkiego stołu** takie jak: składniki spożywcze zgodne z recepturą, mąka pszenna i mąka migdałowa, cukier biały i brązowy, jaja kurze świeże, masło i śmietanka 30–36%, mleko pasteryzowane, sól spożywcza, proszek do pieczenia, żelatyna spożywcza, skrobia ziemniaczana lub kukurydziana, owoce świeże i mrożone, czekolada deserowa, mleczna i biała, kakao naturalne, pasty orzechowe, aromaty naturalne, spirytus lub sok z cytryny (do dezynfekcji i stabilizacji mas). barwniki, taca, łopatki, misy, blender, piec, lodówka, waga, mikser, zestawy do modelowania.

Informacje dodatkowe

Walidację usługi przeprowadza Podmiot Zewnętrzny.

Załącznik nr 2 do Regulaminu Bazy Usług Rozwojowych.

W przypadku usług rozwojowych kończących się kwalifikacją ZRK lub kwalifikacją inną niż wpisaną do ZRK, Dostawca Usług ma możliwość wskazać, że proces walidacji będzie prowadzony przez podmiot zewnętrzny. W takiej sytuacji nie ma potrzeby wskazywać konkretnych danych osoby walidującej.

Podstawa zwolnienia z VAT:

Szkolenie finansowane w co najmniej 70% zgodnie z § 3 pkt 1 ust. 14 Obwieszczenie Ministra Finansów z dnia 14 czerwca 2025 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. 2025 poz. 832)

W przypadku braku dofinansowania lub dofinansowania na poziomie niższym niż 70% - do ceny usługi należy doliczyć 23% VAT

Adres

ul. 3 Maja 18
44-200 Rybnik
woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Aneta Nazarow-Sobik

E-mail aneta@nam.edu.pl

Telefon (+48) 500 051 126