



Pro Art Centrum
Szkoleniowe Artur
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

83 oceny

Zielone Kompetencje w Nowoczesnym Cukiernictwie- Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2025/10/25/164244/3105700

📍 Czaszyn / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 19.01.2026 do 03.02.2026

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa usługi: - osoby pragnące rozpocząć karierę w cukiernictwie - osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie kucharz - osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego - osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje do pracy w zawodzie cukiernika z uwzględnieniem zasad ekologii i zrównoważonego rozwoju. Uczestnicy uczą się nowoczesnych technik cukierniczych, pracy z masami, tortami i dekoracjami, a także zdobywają

zielone kompetencje – m.in. w zakresie ograniczania odpadów, użycia naturalnych składników i energooszczędnych rozwiązań.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu cukiernictwa, doboru i łączenia składników oraz zasad przechowywania produktów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje wiedzę z zakresu cukiernictwa, doboru i łączenia produktów oraz zasad ich przechowywania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy pod kątem HACCP, BHP i p.poż.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Posługuje się wiedzą dotyczącą tworzenia wyrobów cukierniczych (ciasta, torty, dekoracje).	Omawia i charakteryzuje zasady tworzenia wyrobów cukierniczych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Stosuje techniki ograniczające marnowanie żywności i wybiera składniki zgodnie z zasadami ekologii.	Dobiera surowce z uwzględnieniem lokalności, sezonowości i idei zero waste.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Obsługuje maszyny i urządzenia cukiernicze z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i energooszczędności.	Dobiera i obsługuje odpowiedni sprzęt zgodnie z procedurami i normami eko.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
nadzienia, tynki i dekoracje oraz estetycznie prezentuje wyroby cukiernicze, stosując zasady zrównoważonego rozwoju.	Przygotowuje produkty według receptur i technologii, stosując odpowiednie techniki dekoracji oraz ekologiczne rozwiązania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Cukiernik
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	11978
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieśnicza
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieśnicza

Program

1. Surowce gastronomiczne i zielone podejście do produktów spożywczych

- Rodzaje surowców cukierniczych (tradycyjne, roślinne, lokalne, sezonowe)
- Wybór składników w duchu zero waste i ekologii
- Wpływ jakości surowca na smak i strukturę wyrobów
- Przechowywanie i logistyka przy zachowaniu zasad zrównoważonego rozwoju

1. Technologia gastronomiczna z elementami zielonego cukiernictwa

- Nowoczesne techniki obróbki ciasta i składników
- Procesy pieczenia i chłodzenia z uwzględnieniem energooszczędności
- Ekologiczne zamienniki i dodatki cukiernicze (naturalne barwniki, żelatyna roślinna, itp.)

1. Maszyny i urządzenia w nowoczesnym cukiernictwie

- Obsługa i konserwacja maszyn i urządzeń cukierniczych
- Zasady bezpieczeństwa pracy
- Wybór energooszczędnego sprzętu i jego wpływ na środowisko

1. Techniki cukiernicze – nowoczesne podejście

- Przygotowanie nowoczesnych kremów (ganache, musy, kremy bazowe z roślinną alternatywą)
- Wytwarzanie wkładów do tortów i monoporcji (želki, chrupki, biszkopty bez marnotrawstwa)
- Nowoczesne techniki tynkowania tortów (ganache, krem maślany, tynk na bazie białej czekolady)

1. Dekoracja i prezentacja wyrobów cukierniczych

- Sztuka nowoczesnej dekoracji: efekty lustrzane (glazury), welur, naturalne barwniki
- Kompozycja, kolory i tekstury w prezentacji tortów i monoporcji
- Ekologiczne opakowania i sposoby serwowania przyjazne środowisku

1. Zajęcia praktyczne obejmuje – *nowoczesne torty i monoporcje*

- Nowoczesne torty tynkowane (np. z ganache, kremem maślany, biszkopt)
- Monoporcje musowe z warstwami (kremy, želki, chrupki, biszkopt, mus)
- Tworzenie struktur wewnętrznych (różne tekstury: želka, crunchy, miękki biszkopt, krem, chrupka)
- Tynkowanie i dekorowanie zgodnie z najnowszymi trendami (glazury lustrzane, efekt weluru, tynki pastelowe, ozdoby jadalne)
- Ekologiczne rozwiązania w praktyce: ograniczanie odpadów, racjonalne wykorzystanie składników, recykling materiałów dekoracyjnych

1. Egzamin potwierdzający kwalifikacje

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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe według potrzeb.

Adres

Czaszyn
38-516 Czaszyn
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Artur Zaskórski



E-mail artur.zas@interia.pl

Telefon (+48) 606 206 249