

**Kurs czeladniczy - Cukiernik**

Numer usługi 2025/10/31/10401/3120128

5 500,00 PLN brutto

5 500,00 PLN netto

27,50 PLN brutto/h

27,50 PLN netto/h

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego

★★★★★ 4,6 / 5

1 766 ocen

📍 Białystok / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 200 h

📅 14.01.2026 do 30.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć praktyczne umiejętności i wiedzę niezbędne do wykonywania zawodu cukiernika oraz chcą uzyskać formalne potwierdzenie posiadanych kwalifikacji w zawodzie poprzez uzyskanie świadectwa czeladniczego.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	13-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	200
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 kursu jest nabycie przez słuchaczy podstawowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy z zawodzie cukiernika oraz przygotowanie do egzaminu na tytuł czeladnika w zawodzie cukiernik przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej i Przedsiębiorczości w Białymstoku.

Program kursu zawiera zarówno naukę podstawowych-tradycyjnych wyrobów cukierniczych, jak i zapoznanie z nowymi trendami cukierniczymi (m.in. monoporcje, cake pops, torty i ich zdobnictwo).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętność przygotowywania i zdobienia różnego rodzaju wyrobów cukierniczych	Uczestnik dobiera surowce, stosuje receptury, prawidłową technikę wytwarzania, estetyczne dekoruje gotowe wyroby	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Znajomość zasad budowy, działania i obsługi urządzeń kuchennych wykorzystywanych w cukiernictwie	Uczestnik prawidłowo dobiera i używa odpowiednich urządzeń i maszyn w zależności od wytwarzanych produktów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przestrzeganie zasad sanitarnych i BHP	Uczestnik stosuje się do zasad sanitarnych i przepisów BHP	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Znajomość zasad rachunkowości zawodowej, prawa pracy i prowadzenia DG	Uczestnik oblicza gramatury, proporcje i ceny na podstawie podanych danych	Test teoretyczny
	Uczestnik stosuje zasady prawa pracy	Test teoretyczny
	Uczestnik zna wymogi dotyczące zakładania, procedur i obowiązków wynikających z prowadzenia działalności gospodarczej	Test teoretyczny
Rozróżnianie i charakteryzowanie surowców do produkcji cukierniczej	Uczestnik zna rodzaje, właściwości surowców i półproduktów	Test teoretyczny
Z zakresu umiejętności społecznych: współpracuje w zespole; ocenia wykonywane wyroby cukiernicze; kieruje się zasadami ergonomii pracy i zgodnymi z obowiązującymi przepisami BHP	Uczestnik weryfikuje pod kątem jakościowym wykonane wyroby cukiernicze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik słucha i współpracuje z osobami nadzorującymi wykonywanie zadań cukierniczych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik stosuje wytyczne i normy gastronomiczne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości w Białymstoku
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza i Przedsiębiorczości w Białymstoku
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Program szkolenia obejmuje następujące zagadnienia:

Surowce gastronomiczne – 15 godz.

Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Przechowywanie żywności. Metody utrwalania produktów spożywczych. Metody badania i oceny jakości. Dodatki cukiernicze i materiały pomocnicze.

Technologia gastronomiczna – 25 godz.

Dobór środków żywnościowych, technik i procesów stosowanymi przy produkcji cukierniczej. Rodzaje, technika sporządzania oraz receptury potraw gastronomicznych. Zmiany fizykochemiczne i biologiczne zachodzące w surowcach podczas ich przetwarzania.

Podstawy żywienia – 12 godz.

Podział i rola składników odżywczych. Wartość odżywcza i energetyczna.

Maszyny i urządzenia – 15 godz.

Maszyny i urządzenia stosowane w cukiernictwie, drobny sprzęt gastronomiczny.

Ochrona i kształtowanie środowiska, gospodarka odpadami w gastronomii – 3 godzin

Wpływ odpadów na środowisko, zasady postępowania z odpadami w gastronomii

Bezpieczeństwo i higiena pracy – 5 godzin

Ocena ryzyka zawodowego, zagrożenia w środowisku pracy. Ustalanie przyczyn i okoliczności wypadków przy pracy oraz chorób zawodowych. Rola dziedziny ochronnej i okresowych badań

Dokumentacja działalności gospodarczej, podstawowe przepisy prawa pracy, rachunkowość zawodowa – 15 godzin

Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej, prawo pracy. Zasady rachunkowości zawodowej.

Zajęcia praktyczne – 110 godzin

- przygotowanie stanowiska pracy

- torty okolicznościowe z dekoracją (kwiaty z marcepanu, karmelu, czekolady)
- wyroby z ciasta drożdżowego
- wyroby z ciasta parzonego
- wyroby z ciast kruchych
- wyroby z ciast biszkoptowych
- wyroby biszkoptowo-tłuszczowe
- wyroby z ciasta piernikowego
- wyroby z ciasta francuskiego
- pozostałe wyroby cukiernicze

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 BHP	Anna Zacny	14-01-2026	16:00	19:45	03:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	27,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	27,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 004,36 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 004,36 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 4



1 z 4

Joanna Maleszewska

Od 13 lat nauczyciel przedmiotów zawodowych na kierunkach gastronomicznych.
Mgr inż. na kierunku towaroznawstwa w zakresie hotelarstwa z gastronomią i turystyką.
Uprawnienia egzaminatora zawodowego w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych; kucharz.

Studia podyplomowe w zakresie:

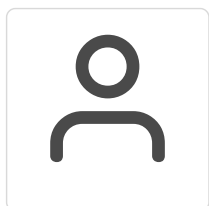
- przygotowania do wykonywania zawodu nauczyciela przedmiotów zawodowych
- technologii żywności i usług gastronomicznych
- poradnictwa żywieniowego i dietetycznego



2 z 4

Anna Zacny

Specjalista ds. Bezpieczeństwa i Higieny Pracy.
Inspektor ochrony przeciwpożarowej.
Inspektor Obrony Cywilnej o specjalności ratownictwo ogólne.
Audytor wewnętrzny systemu zarządzania BHP wg normy PN-N 18001.
Studia podyplomowe z zakresu Bezpieczeństwa i Higieny Pracy.
Od ponad 10 lat wykładowca w ZDZ na kursach z zakresu BHP.



3 z 4

Iwona Lenart

Wykształcenie wyższe - mgr Inżynierii Środowiska. Przygotowanie pedagogiczne instruktorów do prowadzenia praktycznej nauki zawodu. Znajomość zagadnień prowadzenia działalności gospodarczej i rachunkowości zawodowej, przepisów w zakresie egzaminów czeladniczych.



4 z 4

Małgorzata Tryznowska

Od niemal 8 lat właścicielka cukierniczej pracowni artystycznej. Od 2019 wykładowca zajęć praktycznych na kursach cukierniczych w ZDZ (zrealizowanych ok. 500 godzin dydaktycznych w ciągu ostatnich 5 lat). Uczestniczka licznych kursów z zakresu cukiernictwa.
Trener marketingu i zarządzania cukiernią/ciastkarnią/pracownią cukierniczą.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje drukowany skrypt szkoleniowy, zeszyt i długopis.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik powinien mieć:

-ukończone 21 lat

-ukończone gimnazjum lub 8 letnią szkołę podstawową

-ważne badania sanitarno-epidemiologiczne i zaświadczenie lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do pracy w zawodzie cukiernik

Informacje dodatkowe

Uczestnik po zakończeniu szkolenia otrzymuje zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 3 i 4 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175).

Po pozytywnie zdanym egzaminie czeladniczym uczestnik otrzymuje świadectwo czeladnicze w zawodzie cukiernik.

Liczba godzin usługi wyrażona jest w godzinach szkoleniowych/dydaktycznych (45 min.).

Uczestnik jest zobowiązany do uczestnictwa w min. 80% zajęć (potwierdzana na podstawie list obecności).

Adres

ul. Sienkiewicza 77

15-003 Białystok

woj. podlaskie

Kontakt



Justyna Makal

E-mail j.makal@zdz.bialystok.pl

Telefon (+48) 85 6752 517