



## Kurs Cukiernik z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2025/11/17/7356/3152530

3 000,00 PLN brutto

3 000,00 PLN netto

50,00 PLN brutto/h

50,00 PLN netto/h

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego w  
Przemysłu

★★★★★ 4,8 / 5

873 oceny

📍 Przemysł

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 60:00 h

📅 19.08.2026 do 30.10.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie adresowane jest do osób chcących nabyć wiedzę, umiejętności oraz uprawnienia w zakresie cukiernictwa.</p> <p>Grupę docelową usługi stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje kwalifikacje;</li><li>* osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku cukiernika;</li><li>* osoby pracujące w cukiernictwie chcące potwierdzić swoje kwalifikacje.</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	18-08-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	60
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do pracy w zawodzie cukiernika, ucząc technik przygotowywania ciast, deserów i dekoracji cukierniczych. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne, kreatywność i estetykę, umożliwiając tworzenie wyrobów cukierniczych na wysokim poziomie, co pozwala na pracę w cukierniach, restauracjach i prowadzenie własnej działalności.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje główne zadania zawodowe w pracy cukiernika	<ul style="list-style-type: none"><li>- omawia prawa i obowiązki zawodu cukiernika</li><li>- rozróżnia wyposażenie i narzędzia cukiernicze</li><li>- obsługuje sprzęt cukierniczy</li><li>- rozróżnia narzędzia używane w cukiernictwie</li></ul>	Test teoretyczny
Dobiera i łączy produkty spożywcze	<ul style="list-style-type: none"><li>- rozróżnia składniki cukiernicze</li><li>- charakteryzuje surowce przemysłu spożywczego</li><li>- ocenia jakość produktów spożywczych</li><li>- ocenia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych</li></ul>	Test teoretyczny
Omawia zasady dotyczące przechowywania artykułów spożywczych	<ul style="list-style-type: none"><li>- charakteryzuje zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania i produkcji</li><li>- rozróżnia metody chłodzenia i zamrażania oraz ogrzewania żywności</li></ul>	Test teoretyczny
Zabezpiecza surowce i wyroby gotowe przed zepsuciem	<ul style="list-style-type: none"><li>- definiuje bezpieczeństwo zdrowotne żywności</li><li>- charakteryzuje system zapewniający jakość zdrowotną wyrobów cukierniczych</li><li>- omawia HACCP, GHP, GMP</li><li>- rozróżnia zagrożenia dla środowiska ze strony przemysłu cukierniczego</li></ul>	Test teoretyczny
Planuje proces technologiczny produkcji wyrobów cukierniczych	<ul style="list-style-type: none"><li>- dobiera surowce, dodatki do produkcji żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych</li><li>- przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wyrobów cukierniczych</li></ul>	Test teoretyczny

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

Zgodnie z celem edukacyjnym kurs cukiernik przygotowuje uczestników do pracy w zawodzie cukiernika, ucząc technik przygotowywania ciast, deserów i dekoracji cukierniczych. Szkolenie rozwija umiejętności praktyczne, kreatywność i estetykę, umożliwiając tworzenie wyrobów cukierniczych na wysokim poziomie, co pozwala na pracę w cukierniach, restauracjach i prowadzenie własnej działalności.

Wymagania stawiane uczestnikom:

- wykształcenie co najmniej podstawowe lub gimnazjalne
- aktualne zaświadczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu.
- BADANIE DO CELÓW SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNYCH (nosicielstwo pałeczek Salmonella – Shigiella)

Szkolenie adresowane jest do osób chcących nabyć wiedzę, umiejętności oraz uprawnienia w zakresie cukiernictwa.

Grupę docelową usługi stanowią:

- \* osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje kwalifikacje;
- \* osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku cukiernika;
- \* osoby pracujące w cukiernictwie chcące potwierdzić swoje kwalifikacje.

### Ramowy program szkolenia:

1. Szeroko pojęta wiedza z zakresu cukiernictwa
2. Wiedza z zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych
3. Umiejętność sprawnego poruszania się po cukierni
4. Znajomość zasad dot. przechowywania artykułów spożywczych
5. Wiedza z zakresu zabezpieczania surowców i wyrobów gotowych przed zepsuciem
6. Znajomość procesów technologicznych półproduktów wyrobów cukierniczych
7. Wiedza z zakresu magazynowania produktów cukierniczych
8. Umiejętność obsługi maszyn i urządzeń w produkcji czekolady
9. Wiedza na temat organizacji własnego stanowiska pracy
10. Umiejętność zarządzania czasem pracy
11. Umiejętność pracy w zespole
12. Rozwinięte umiejętności komunikacyjne

13. Umiejętność wykonywania czynności porządkowych
14. Znajomość zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.
15. Wiedza z zakresu historii i rodzajów czekolady
16. Wiedza z zakresu techniki przygotowywania czekolady
17. Wiedza z zakresu teorii procesu temperowania
18. Wiedza z zakresu tworzenia pralin

Liczba osób w grupie:

– na zajęciach teoretycznych do 10 osób, można zwiększyć zapewniając odpowiednio dużą salę spełniającą właściwe warunki dla uczestników,

– na zajęciach praktycznych do 5 osób na daną jednostkę lekcyjną na jednego instruktora.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 60 godzin dydaktycznych, gdzie 1 godzina dydaktyczna wynosi 45 minut.

Szkolenie będzie prowadzone w formie zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych. Kurs realizuje 15 godzin teoretycznych i 45 godzin praktycznych.

W czas szkolenia nie są wliczone przerwy. Przerwy odbywają się po dwóch godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut, po 4 godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut, po 6 godzinach dydaktycznych przerwa 45 minut, po 8 godzinach dydaktycznych przerwa 15 minut.

Pomieszczenia do zajęć są przystosowane do liczby słuchaczy przewidzianych do przeszkolenia. Każdy uczestnik szkolenia będzie mieć zapewnione stanowisko do zajęć. Podczas zajęć zapewniamy zaplecze socjalne i sanitarne (w tym dostęp do WC zaopatrzonego w środki higieny). Sale wykładowe posiadają oświetlenie naturalne i sztuczne, odpowiednią akustykę, w salach znajduje się odpowiednia ilość stolików i krzesel. Każdy z uczestników będzie mieć zapewnione miejsce siedzące w trakcie zajęć teoretycznych.

Podczas zajęć praktycznych z przedmiotu nauczania uczestnik szkolenia będzie korzystał ze sprzętu i urządzeń do praktycznej nauki zawodu. Prowadzący uzmysławia słuchaczowi wysoki stopień zagrożenia obsługą maszyn i urządzeń cukierniczych przed poparzeniem. Sposób organizacji zajęć praktycznych umożliwi uczestnikom szkolenia opanowanie w wysokim stopniu czynności praktycznych.

Po zakończonych ćwiczeniach będzie sprawdzana wiedza uczestnika kursu na podstawie testu wiedzy jednokrotnego wyboru oraz okresowe podsumowania dokonywane grupowo z uczestnikami kursu.

Egzamin przeprowadzony jest przed Komisją ICVC. Egzamin ICVC jest przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC (International Competence Verification Centre) z dnia 24 sierpnia 2017 r

Egzamin ICVC jest egzaminem pisemnym, przygotowanym w formie testu. Arkusz egzaminacyjny zawiera 16 pytań. Są to pytania zamknięte, jednorazowego wyboru.

Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie wyniku co najmniej 75% (12 poprawnych odpowiedzi).

Czas trwania Egzaminu ICVC: 30 minut zegarowych.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	50,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	50,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy w ramach szkolenia otrzymują materiały piśmiennicze. Ponadto dostęp do literatury oraz skryptów podczas trwania szkolenia zgodnej z tematyką szkolenia.

Materiały edukacyjne dla Uczestników:

- materiały w formie wydruków prezentacji,
- notatnik, długopis,
- przykładowe pytania egzaminacyjne w formie wydruków oraz on-line
- produkty spożywcze do zajęć praktycznych.

### Warunki uczestnictwa

- wykształcenie co najmniej podstawowe lub gimnazjalne
- aktualne zaświadczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu.
- BADANIE DO CELÓW SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNYCH (nosicielstwo pałeczek Salmonella – Shigiella)

## Adres

wyb. Wybrzeże Prezydenta W. Wilsona 12  
37-700 Przemyśl  
woj. podkarpackie

Lokalizacja: 2 km od dworca kolejowego. W pobliżu (300 metrów) znajduje się Galeria Sanowa.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Sala wykładowa o powierzchni 50 m2 kompletnie wyposażone w: Rzutnik multimedialny, laptop, tablica

## Kontakt



**Adela Prachowska**

**E-mail** [kursy@zdz-przemysl.com](mailto:kursy@zdz-przemysl.com)

**Telefon** (+48) 166 782 404