



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

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 60 h

835 ocen

📅 14.05.2026 do 30.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

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.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

13-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

60

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

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

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

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	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

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 krzeseł. Każdy z uczestników będzie mieć zapewnione miejsce siedzące w trakcie zajęć teoretycznych.

Podczas zajęć praktycznych z przedmiotu nauczania uczestnik szkolenia będzie korzystać 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 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	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
W tym koszt walidacji brutto	170,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 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

Telefon (+48) 166 782 404