

**Cukiernik - szkolenie wraz z egzaminem.**

Numer usługi 2026/01/05/159966/3239410

6 450,00 PLN brutto

6 450,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 4,9 / 5

1 059 ocen

📍 Mielec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 43 h

📅 20.03.2026 do 31.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi**1. Funkcje:**

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości wyrobów cukierniczych.
- Mogą to być cukiernicy, kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w cukiernictwie, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu deserów są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych deserów, takich jak ciasta, ciasteczka, torty, babeczki itp.
- Zdobienie i prezentacja deserów.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu cukiernictwa (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych wyrobów cukierniczych.

Minimalna liczba uczestników

4

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

19-03-2026

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	43
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

Usługa „Cukiernik - szkolenie wraz z egzaminem” przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu Cukiernika poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia w zakresie przygotowywania różnorodnych deserów, ciast, tortów oraz innych słodkości. opanowanie technik cukierniczych, kreowania i projektowania słodkości, rozwój umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem z zachowaniem standardów BHP.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje historię cukiernictwa polskiego oraz pochodzenie tradycji wypieku	Wymienia kraje, z których pochodzili pierwsi nauczyciele polskich cukierników	Test teoretyczny
	Opisuje rozwój tradycji cukierniczych w Polsce i wpływ kultur obcych	Test teoretyczny
Klasyfikuje rodzaje ciastek i wyrobów cukierniczych ze względu na zastosowanie i technologię	Rozróżnia ciastka korpusowe, biszkopty, drożdżowe i pierniki	Test teoretyczny
	Wyjaśnia różnice technologiczne między ciastami wypiekanyymi ręcznie i przemysłowo	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady bezpieczeństwa żywności i system HACCP w produkcji cukierniczej	Opisuje cel systemu HACCP i jego znaczenie dla zdrowotności konsumentów	Test teoretyczny
	Wskazuje punkty krytyczne kontroli w procesie wytwarzania wyrobów cukierniczych	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje mas, kremów i polewek stosowanych w wyrobach cukierniczych	Wymienia i klasyfikuje rodzaje mas, kremów i polewek stosowanych w cukiernictwie (np. masy biszkoptowe, kruche, kremy maślane, polewy czekoladowe, lukry)	Test teoretyczny
	Rozpoznaje i opisuje cechy charakterystyczne mas, kremów i polewek oraz wskazuje ich zastosowanie w konkretnych wyrobach cukierniczych	Test teoretyczny
Przygotowuje ciasta podstawowe takie jak biszkopt, drożdżowe, francuskie i pierniki	Dobiera właściwe składniki i proporcje do danego rodzaju ciasta	Test teoretyczny
	Przeprowadza prawidłowo procesy: mieszania, wyrabiania, zarabiania i wychładzania	Test teoretyczny
Wytwarzane wyroby cukiernicze na bazie różnych ciast i mas cukierniczych	Montuje i przygotowuje rolady, torty, kolekcje ciastek i wyroby specjalne	Test teoretyczny
	Stosuje techniki dekorowania pomadą, polewą, glazurą i elementami ozdobnymi	Test teoretyczny
Przygotowuje masy kremowe i napelnia nimi wyroby cukiernicze prawidłowo	Gotuje masy do odpowiedniej temperatury i konsystencji	Test teoretyczny
	Aplikuje kremy w jednakowych porcjach i estetyczny sposób	Test teoretyczny
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy	Rozmieszcza narzędzia i materiały w dostępny i bezpieczny sposób	Test teoretyczny
	Utrzymuje czystość i porządek podczas całego procesu pracy	Test teoretyczny
Wykazuje odpowiedzialność i zaangażowanie w wykonywaniu obowiązków zawodowych	Terminowo dostarcza wyroby wysokiej jakości bez defektów	Test teoretyczny
	Wykazuje inicjatywę w doskonaleniu swoich umiejętności zawodowych	Test teoretyczny
Komunikuje się efektywnie z zespołem i kierownictwem w codziennej pracy	Wyraża jasne informacje na temat postępu pracy i problemów	Test teoretyczny
	Słucha i rozumie polecenia oraz pytania dotyczące zadań do wykonania	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Pracuje harmonijnie w zespole stosując się do ustalonego harmonogramu pracy	Wspiera kolegów w realizacji wspólnych celów produkcyjnych	Test teoretyczny
	Przestrzega ustalonego porządku i hierarchii w zespole pracy	Test teoretyczny
Wykazuje zainteresowanie jakością i bezpieczeństwem produktów finalnych	Kontroluje własną pracę pod względem zgodności ze standardami	Test teoretyczny
	Zgłasza zaobserwowane nieprawidłowości osobie kierującej pracą	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

1. Znajomość historii cukiernictwa polskiego oraz pochodzenia tradycji wypieku
2. Znajomość klasyfikacji rodzajów ciastek i wyrobów cukierniczych ze względu na zastosowanie i technologię
3. Znajomość zasad bezpieczeństwa żywności i systemu HACCP w produkcji cukierniczej
4. Znajomość rodzajów mas, kremów i polewek stosowanych w wyrobach cukierniczych
5. Umiejętność przygotowywania ciast podstawowych takich jak biszkopt, drożdżowe, francuskie i pierniki
6. Umiejętność wytwarzania wyrobów cukierniczych na bazie różnych ciast i mas cukierniczych
7. Umiejętność przygotowywania mas kremowych i napełniania nimi wyrobów cukierniczych prawidłowo
8. Umiejętność organizacji stanowiska pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy
9. Wykazywanie odpowiedzialności i zaangażowania w wykonywaniu obowiązków zawodowych
10. Efektywna komunikacja z zespołem i kierownictwem w codziennej pracy
11. Harmonijna praca w zespole stosując się do ustalonego harmonogramu pracy
12. Wykazywanie zainteresowania jakością i bezpieczeństwem produktów finalnych
13. Powtórzenie wiadomości
14. Walidacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie

pre-testu

, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na postawie

post-testu

.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej

ankiety

.

Certyfikat **ICVC/CIUK 20011.16** potwierdza nabycie przez uczestnika szkolenia wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych właściwych dla obszaru: CUKIERNIK

Ze względu na warsztatowy charakter zajęć przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 43 godzin dydaktycznych.

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	6 450,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 450,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę/skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Podstawa zwolnienia z VAT:

Dofinansowanie co najmniej w 70% - zgodnie z treścią § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2013 r. poz. 1722 ze zm.).

Adres

Mielec

39-300 Mielec

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599