



Pro Art Centrum  
Szkoleniowe Artur  
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

148 ocen

## Zielone Kompetencje w nowoczesnym Cukiernictwie - kurs - Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2026/02/05/164244/3310560

📍 Czaszyn

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 40:00 h

📅 03.07.2026 do 10.07.2026

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Grupa docelowa usługi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>osoby pragnące rozpocząć karierę w cukiernictwie</li> <li>osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie cukiernik</li> <li>osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego</li> <li>osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje</li> <li>osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe</li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkownika”

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania zawodu cukiernika, obejmującego planowanie produkcji, sporządzanie wyrobów cukierniczych technikami nowoczesnymi i tradycyjnymi oraz wdrażanie zasad zero

waste. Jednocześnie usługa potwierdza przygotowanie do uzyskania kwalifikacji zawodowych poprzez egzamin czeladniczy, weryfikujący opisane efekty uczenia się.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przeprowadza ocenę jakości i przydatności surowców cukierniczych	dokonuje towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów gotowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	określa zapotrzebowanie na surowce oraz wdraża zasady ich prawidłowego przechowywania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wybiera produkty lokalne, sezonowe	Test teoretyczny
	wdraża systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności (HACCP) w produkcji cukierniczej	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Stosuje zasady HACCP i procedury bezpieczeństwa w pracowni	przestrzega przepisów prawa, zasad BHP i ochrony przeciwpożarowej na stanowisku pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	stosuje zasady ochrony środowiska w nowoczesnej cukierni	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	Obsługuje specjalistyczny sprzęt i maszyny cukiernicze	użytkuje narzędzia i maszyny (roboty planetarne, piece) zgodnie z przeznaczeniem
		Test teoretyczny
stosuje nowoczesne techniki przygotowania baz (kremy, musy, biszkopty)		Obserwacja w warunkach symulowanych
przygotowuje wkłady owocowe i chrupkie		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wdraża zasady zrównoważonego cukiernictwa i techniki zero waste	stosuje techniki minimalizacji odpadów (wykorzystywanie nadwyżek biszkoptów i kremów)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	racjonalnie wykorzystuje surowce oraz energię w procesach wypieku i chłodzenia	Test teoretyczny
	stosuje ekologiczne opakowania i metody prezentacji wyrobów przyjazne środowisk	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje produkcję nowoczesnych wyrobów cukierniczych	planuje i organizuje etapy produkcji nowoczesnych tortów i monoporcji musowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje zaawansowane dekoracje (glazury lustrzane, efekt weluru, tynki)	Test teoretyczny
	przygotowuje wyroby bezglutenowe i wegetariańskie zgodnie z wymogami	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Cukiernik
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	13787
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie

## Program

### Program

WARUNKI ORGANIZACYJNE I TECHNICZNE REALIZACJI USŁUGI:

- **Adresaci:** Osoby dążące do uzyskania tytułu czeladnika w zawodzie cukiernik oraz podniesienia kompetencji w obszarze „zrównoważone cukiernictwo”.
- **Baza dydaktyczna:** Usługa realizowana jest stacjonarnie, z zapleczem kuchenno-cukierniczym przystosowanym do przygotowania wyrobów cukierniczych, spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne dla obiektów żywienia zbiorowego.
- **Organizacja stanowisk:** Zajęcia odbywają się przy wielostanowiskowym blacie roboczym (ciągu roboczym), gdzie każdy uczestnik posiada indywidualne pole pracy.
- **Wyposażenie indywidualne:** Każdy uczestnik otrzymuje na czas kursu: odzież ochronną (bluza kucharska/cukiernicza).
- **Infrastruktura wspólna:** Uczestnicy mają zapewniony rotacyjny dostęp do urządzeń grzewczych (kuchnia gazowa/indukcyjna, piekarnik, Thermomix, robot planetarny) oraz drobnego sprzętu i akcesoriów cukierniczych niezbędnych do realizacji zajęć praktycznych.
- **Kadra:** Na jednego trenera przypada maksymalnie 15 uczestników.
- **Jednostka czasu:** Usługa prowadzona jest w godzinach zegarowych (60 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi.
- **Liczba godzin:** szkolenie obejmuje 40 godziny ( Teoria: 5h, Praktyka: 31h, walidacja/egzamin: 4h ).

## II. SZCZEGÓŁOWY PROGRAM MERYTORYCZNY:

### 1. Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami:

Uczestnik dokonuje towaroznawczej oceny surowców cukierniczych, półproduktów i wyrobów gotowych. Określa zapotrzebowanie na surowce oraz poznaje zasady ich prawidłowego przechowywania. Wdraża zrównoważone zarządzanie surowcami (wybór produktów lokalnych, sezonowych, ekologicznych oraz zamienników roślinnych w duchu zero waste).

### 2. Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni:

Wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności (HACCP) w produkcji cukierniczej. Przestrzeganie przepisów prawa w realizacji zadań zawodowych oraz zasad BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w nowoczesnej cukierni.

### 3. Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej:

Użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i specjalistycznego sprzętu cukierniczego (roboty planetarne, piece). Stosowanie nowoczesnych technik przygotowania baz: kremów (ganache, musy), biszkoptów oraz wkładów owocowych i chrupkich przy minimalizacji odpadów surowcowych.

### 4. Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste:

Stosowanie technik minimalizacji odpadów zgodnie z ideą zero waste (wykorzystywanie nadwyżek biszkoptów i kremów, racjonalne dekorowanie). Racjonalne wykorzystanie surowców oraz energii w procesach wypieku i chłodzenia. Stosowanie ekologicznych opakowań i prezentacja wyrobów przyjazna środowisku.

### 5. Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze:

Planowanie i organizacja produkcji wyrobów cukierniczych. Stosowanie nowoczesnych technik tynkowania tortów (ganache, tynk maślane) oraz formowania monoporcji musowych. Wykonywanie zaawansowanych dekoracji (glazury lustrzane, efekt weluru) oraz przygotowywanie wyrobów cukierniczych bezglutenowych i wegetariańskich.

### 6. Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje:

Przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu czeladniczego przed Komisją Izby Rzemieślniczej, obejmującego część teoretyczną oraz praktyczne wykonanie zadań produkcyjnych (wyrobów cukierniczych) w warunkach pracowni.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 26

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 26</b> Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	03-07-2026	16:00	18:00	02:00
<b>2 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	03-07-2026	18:00	18:15	00:15
<b>3 z 26</b> Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	03-07-2026	18:15	20:15	02:00
<b>4 z 26</b> Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	04-07-2026	08:00	11:00	03:00
<b>5 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	04-07-2026	11:00	11:30	00:30
<b>6 z 26</b> Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	04-07-2026	11:30	14:30	03:00
<b>7 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	04-07-2026	14:30	15:00	00:30
<b>8 z 26</b> Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	04-07-2026	15:00	17:00	02:00
<b>9 z 26</b> Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	05-07-2026	08:00	11:00	03:00
<b>10 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	05-07-2026	11:00	11:30	00:30
<b>11 z 26</b> Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	05-07-2026	11:30	14:30	03:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>12 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	05-07-2026	14:30	15:00	00:30
<b>13 z 26</b> Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	05-07-2026	15:00	17:00	02:00
<b>14 z 26</b> Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Artur Zaskórski	06-07-2026	16:00	18:00	02:00
<b>15 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	06-07-2026	18:00	18:15	00:15
<b>16 z 26</b> Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Artur Zaskórski	06-07-2026	18:15	20:15	02:00
<b>17 z 26</b> Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	07-07-2026	16:00	18:00	02:00
<b>18 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	07-07-2026	18:00	18:15	00:15
<b>19 z 26</b> Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	07-07-2026	18:15	20:15	02:00
<b>20 z 26</b> Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	08-07-2026	16:00	18:00	02:00
<b>21 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	08-07-2026	18:00	18:51	00:51
<b>22 z 26</b> Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	08-07-2026	18:15	20:15	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>23 z 26</b> Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	09-07-2026	16:00	18:00	02:00
<b>24 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	09-07-2026	18:00	18:15	00:15
<b>25 z 26</b> Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	09-07-2026	18:15	20:15	02:00
<b>26 z 26</b> Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje	-	10-07-2026	16:00	20:00	04:00

## 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	1 040,52 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 040,52 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Artur Zaskórski

Artur Zaskórski posiada tytuł mistrza w zawodzie kucharz i cukiernik oraz ponad 20-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej. W swojej karierze pełnił funkcje Szefa Kuchni, Dyrektora ds. Gastronomii oraz Regionalnego Kierownika ds. Rozwoju Gastronomii, zdobywając szeroką wiedzę w zakresie organizacji pracy kuchni, zarządzania zespołami oraz rozwoju projektów gastronomicznych.

Od 2017 roku prowadzi Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski, w ramach którego nieprzerwanie realizuje szkolenia z zakresu cukiernictwa i sztuki kulinarnej. Działalność szkoleniowa opiera się na aktualnych standardach branżowych oraz praktycznym doświadczeniu zawodowym.

Obecnie koncentruje się wyłącznie na działalności szkoleniowo-dydaktycznej, jednocześnie nadal aktywnie działając w branży gastronomicznej. Nieustannie rozwija swoje kompetencje i podnosi kwalifikacje, aby jeszcze skuteczniej przekazywać wiedzę uczestnikom szkoleń. Przygotowuje do egzaminów zawodowych oraz wspiera zdobywanie kwalifikacji, w tym w ramach Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK) oraz innych form kształcenia i doskonalenia zawodowego.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

**Organizacja stanowisk:** Zajęcia odbywają się przy wielostanowiskowym blacie roboczym (ciągu roboczym), gdzie każdy uczestnik posiada indywidualne pole pracy.

**Wyposażenie indywidualne:** Każdy uczestnik otrzymuje na czas kursu: odzież ochronną (bluza kucharska/cukiernicza).

### Warunki uczestnictwa

Grupa docelowa usługi:

- osoby pragnące rozpocząć karierę w cukiernictwie
- osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie cukiernik
- osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego
- osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje
- osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe

### Informacje dodatkowe

**Zwolnienie z VAT na podstawie rozporządzenia MF z dnia 10.11.2020 (Dz. ustaw 2020 poz. 1983 par.3.ust.1 pkt 14)** - dla osób, które mają min. 70% dofinansowania.

Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych (1 godz. = 60 min) nie uwzględniając przerw.

**Liczba godzin:** szkolenie obejmuje 40 godzin ( Teoria: 5h, Praktyka: 31h, walidacja/egzamin: 4h )

Zapis na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

Uczestnicy korzystający z dofinansowania są zobowiązani do obecności na minimum 80% zajęć, co musi zostać potwierdzone listą obecności.

## Adres

ul. Starowiejska 37  
38-516 Czaszyn  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Klimatyzacja
- Podjazd dla osób niepełnosprawnych

## Kontakt



**Artur Zaskórski**

**E-mail** [artur.zas@interia.pl](mailto:artur.zas@interia.pl)

**Telefon** (+48) 606 206 249