



Pro Art Centrum
Szkoleniowe Artur
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

145 ocen

Zielone Kompetencje w Nowoczesnym Cukiernictwie - kurs - Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2026/02/05/164244/3310605

📍 Zagórz

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 40:00 h

📅 22.05.2026 do 01.06.2026

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

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Grupa docelowa usługi:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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
<p>Bezpieczeństwo i higiena pracy</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią 2. rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce 3. określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy 4. przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych 5. określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy 6. określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka 7. organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 8. stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych 9. przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 10. udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definiuje i rozróżnia BHP, ppoż., ochronę środowiska i ergonomię oraz ich podstawowe zasady. 2. Wskazuje instytucje (np. PIP, PSP, GIOŚ) i określa ich główne zadania. 3. Określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie BHP. 4. Identyfikuje zagrożenia w pracy i ocenia ich skutki dla ludzi, mienia i środowiska. 5. Rozpoznaje czynniki szkodliwe (fizyczne, chemiczne, biologiczne, psychofizyczne) i ich źródła. 6. Opisuje skutki działania czynników szkodliwych na zdrowie człowieka. 7. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z ergonomią i przepisami BHP, ppoż. i ochrony środowiska. 8. Dobiera i stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej. 9. Przestrzega zasad BHP, ppoż. oraz ochrony środowiska w pracy. 10. Udziela pierwszej pomocy w nagłych wypadkach przy pracy. 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. stosuje pojęcia z obszaru funkcjonowania gospodarki rynkowej 2. stosuje przepisy prawa pracy, przepisy prawa dotyczące ochrony danych osobowych oraz przepisy prawa podatkowego i prawa autorskiego 3. stosuje przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej 4. rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje występujące w branży i powiązania między nimi 5. analizuje działania prowadzone przez przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży 6. inicjuje wspólne przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży 7. przygotowuje dokumentację niezbędną do uruchomienia i prowadzenia działalności gospodarczej 8. prowadzi korespondencję związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej 9. obsługuje urządzenia biurowe oraz stosuje programy komputerowe wspomagające prowadzenie działalności gospodarczej 10. planuje i podejmuje działania marketingowe prowadzonej działalności gospodarczej 11. planuje działania związane z wprowadzaniem innowacyjnych rozwiązań 12. stosuje zasady normalizacji 13. optymalizuje koszty i przychody prowadzonej działalności gospodarczej 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stosuje podstawowe pojęcia gospodarki rynkowej. 2. Stosuje przepisy prawa pracy, RODO, podatkowe i autorskie w działalności. 3. Stosuje przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej. 4. Rozróżnia przedsiębiorstwa i instytucje w branży oraz ich powiązania. 5. Analizuje działania przedsiębiorstw działających w branży. 6. Wskazuje i inicjuje współpracę z innymi przedsiębiorstwami. 7. Przygotowuje dokumenty niezbędne do rozpoczęcia działalności. 8. Prowadzi podstawową korespondencję biznesową. 9. Obsługuje urządzenia biurowe i programy wspomagające działalność. 10. Planuje i realizuje działania marketingowe. 11. Planuje wdrażanie rozwiązań innowacyjnych. 12. Stosuje podstawowe zasady normalizacji. 13. Analizuje i optymalizuje koszty oraz przychody działalności gospodarczej. 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Język obcy ukierunkowany zawodowo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych) umożliwiających realizację zadań zawodowych 2. interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka 3. analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych 4. formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy 5. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji <p>Kompetencje personalne i społeczne</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. przestrzega zasad kultury i etyki 2. jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań 3. potrafi planować działania i zarządzać czasem 4. przewiduje skutki podejmowanych działań 5. ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania 6. jest otwarty na zmiany 7. stosuje techniki radzenia sobie ze stresem 8. aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe 9. przestrzega tajemnicy zawodowej 10. negocjuje warunki porozumień 11. jest komunikatywny 12. stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów 13. współpracuje w zespole 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stosuje podstawowe środki językowe (leksykalne, gramatyczne, ortograficzne i fonetyczne) w komunikacji zawodowej. 2. Rozumie wypowiedzi dotyczące typowych czynności zawodowych w standardowym tempie i formie. 3. Analizuje i rozumie krótkie teksty pisemne związane z pracą zawodową. 4. Tworzy krótkie wypowiedzi i teksty pisemne w języku obcym w środowisku pracy. 5. Korzysta z podstawowych obcojęzycznych źródeł informacji. <ol style="list-style-type: none"> 1. Przestrzega zasad kultury osobistej i etyki zawodowej. 2. Wykazuje kreatywność i konsekwencję w realizacji zadań. 3. Planuje działania i efektywnie zarządza czasem. 4. Przewiduje skutki podejmowanych działań zawodowych. 5. Ponosi odpowiedzialność za własne działania. 6. Wykazuje otwartość na zmiany i nowe rozwiązania. 7. Stosuje techniki radzenia sobie ze stresem. 8. Aktualizuje wiedzę i rozwija kompetencje zawodowe. 9. Przestrzega zasad poufności i tajemnicy zawodowej. 10. Prowadzi negocjacje i ustala warunki porozumień. 11. Komunikuje się w sposób jasny i zrozumiały. 12. Stosuje podstawowe metody rozwiązywania problemów. 13. Współpracuje efektywnie w zespole. 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie cukiernik</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych 2. określa wartość odżywczą produktów spożywczych 3. wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych 4. charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych 5. rozróżnia metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych 6. interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych 7. rozróżnia części oraz zespoły maszyn i urządzeń 8. rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych 9. posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną 10. rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego 11. rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne 12. posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym 13. określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom 14. identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point) 15. stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji żywności. 2. Określa wartość odżywczą produktów spożywczych. 3. Wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji żywności. 4. Opisuje zmiany zachodzące w żywności podczas produkcji i przechowywania. 5. Rozróżnia metody utrwalania żywności i ich wpływ na jakość. 6. Interpretuje rysunki i schematy maszyn. 7. Rozróżnia części i zespoły maszyn. 8. Rozpoznaje maszyny i urządzenia w przetwórstwie spożywczym. 9. Stosuje instrukcje obsługi i dokumentację technologiczną. 10. Rozpoznaje instalacje techniczne w zakładach spożywczych. 11. Identyfikuje urządzenia do uzdatniania i oczyszczania oraz urządzenia energetyczne. 12. Obsługuje aparaturę kontrolno-pomiarową. 13. Określa zagrożenia środowiskowe i sposoby ich ograniczania. 14. Stosuje GHP, GMP i HACCP oraz monitoruje procesy produkcji. 15. Wykorzystuje programy komputerowe w pracy. Obserwacja w warunkach 	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wdraża zasady zrównoważonego cukiernictwa i techniki zero waste	segreguje i kompostuje odpady gastronomiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera lokalne i sezonowe produkty ekologiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	optymalizuje zużycie energii i wody w kuchni	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

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

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 kuchenne-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 maślany) 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: 29

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 29 Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	22-05-2026	16:00	18:00	02:00
2 z 29 Przerwa	Artur Zaskórski	22-05-2026	18:00	18:15	00:15
3 z 29 Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	22-05-2026	18:15	20:15	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 29 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Artur Zaskórski	25-05-2026	16:00	18:00	02:00
5 z 29 Przerwa	Artur Zaskórski	25-05-2026	18:00	18:15	00:15
6 z 29 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Artur Zaskórski	25-05-2026	18:15	20:15	02:00
7 z 29 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	26-05-2026	16:00	18:00	02:00
8 z 29 Przerwa	Artur Zaskórski	26-05-2026	18:00	18:15	00:15
9 z 29 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	26-05-2026	18:15	20:15	02:00
10 z 29 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	27-05-2026	16:00	18:00	02:00
11 z 29 Przerwa	Artur Zaskórski	27-05-2026	18:00	18:15	00:15
12 z 29 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	27-05-2026	18:15	20:15	02:00
13 z 29 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	28-05-2026	16:00	18:00	02:00
14 z 29 Przerwa	Artur Zaskórski	28-05-2026	18:00	18:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 29 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	28-05-2026	18:15	20:15	02:00
16 z 29 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	29-05-2026	16:00	18:00	02:00
17 z 29 Przerwa	Artur Zaskórski	29-05-2026	18:00	18:15	00:15
18 z 29 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	29-05-2026	18:15	20:15	02:00
19 z 29 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	30-05-2026	08:00	11:00	03:00
20 z 29 Przerwa	Artur Zaskórski	30-05-2026	11:00	11:30	00:30
21 z 29 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	30-05-2026	11:30	14:30	03:00
22 z 29 Przerwa	Artur Zaskórski	30-05-2026	14:30	15:00	00:30
23 z 29 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	30-05-2026	15:00	17:00	02:00
24 z 29 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	31-05-2026	08:00	11:00	03:00
25 z 29 Przerwa	Artur Zaskórski	31-05-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 29 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	31-05-2026	11:30	14:30	03:00
27 z 29 Przerwa	Artur Zaskórski	31-05-2026	14:30	15:00	00:30
28 z 29 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	31-05-2026	15:00	17:00	02:00
29 z 29 Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje	-	01-06-2026	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.

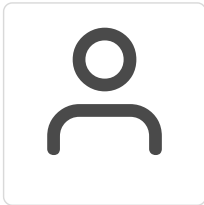
Adres

ul. Filtrowa 34
38-540 Zagórz
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Podjazd dla osób niepełnosprawnych

Kontakt



Artur Zaskórski

E-mail artur.zas@interia.pl

Telefon (+48) 606 206 249