



Pro Art Centrum
Szkoleniowe Artur
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

149 ocen

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

Numer usługi 2026/02/05/164244/3310739

📍 Średnia Wieś

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 40:00 h

📅 12.05.2026 do 19.05.2026

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 |
|--------------------|----------------------|------------------|
|--------------------|----------------------|------------------|

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|--|
| <p>BHP Bezpieczeństwo i higiena pracy: uczestnik rozróżnia, stosuje oraz przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ergonomii i ochrony środowiska.</p> | <p>rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| | | <p>Test teoretyczny</p> |
| | <p>rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| | | <p>Test teoretyczny</p> |
| | <p>określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| | | <p>Test teoretyczny</p> |
| | <p>przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| | | <p>Test teoretyczny</p> |
| | <p>określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| | | <p>Test teoretyczny</p> |
| | <p>określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka</p> | <p>Test teoretyczny</p> |
| | <p>organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| | <p>stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| <p>przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> | |
| <p>udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> | |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|--|
| <p>Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej: uczestnik planuje i stosuje zasady zakładania oraz prowadzenia działalności gospodarczej.</p> | <p>Charakteryzuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej oraz funkcjonowania gospodarki rynkowej.</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| | <p>Stosuje podstawowe przepisy prawa związane z prowadzeniem działalności (prawo pracy, podatkowe, ochrona danych osobowych- RODO).</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| | <p>Sporządza podstawową dokumentację oraz planuje działania związane z prowadzeniem działalności (marketing, koszty i przychody).</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| <p>Język obcy ukierunkowany zawodowo: uczestnik rozpoznaje i rozumie podstawowe słownictwo obcojęzyczne związane z produktami, materiałami i narzędziami w zawodzie.</p> | <p>Rozpoznaje podstawowe nazwy produktów, surowców, składników oraz narzędzi stosowanych w zawodzie w języku obcym</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |
| | <p>Rozumie znaczenie prostych określeń obcojęzycznych występujących w oznaczeniach i opisach produktów oraz materiałów zawodowych</p> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|-------------------------------------|
| <p>Kompetencje personalne i społeczne:uczesnik przestrzega zasad etyki zawodowej, współpracuje, komunikuje się i bierze odpowiedzialność za wykonywane zadania.</p> | przestrzega zasad kultury i etyki | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | potrafi planować działania i zarządzać czasem | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | przewiduje skutki podejmowanych działań | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | jest otwarty na zmiany | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | stosuje techniki radzenia sobie ze stresem | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | przestrzega tajemnicy zawodowej | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | negocjuje warunki porozumień | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | jest komunikatywny | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | współpracuje w zespole | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|-------------------------------------|
| Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia m.in. w zawodzie cukiernik: uczestnik rozpoznaje surowce, narzędzia i podstawowe procesy w produkcji cukierniczej oraz stosuje podstawy technologii. | stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | określa wartość odżywczą produktów spożywczych | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | rozdzieli metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | rozdzieli części oraz zespoły maszyn i urządzeń | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | rozdzieli maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych | Test teoretyczny |
| | posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego | Obserwacja w warunkach symulowanych | |
| rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne | Obserwacja w warunkach symulowanych | |
| posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym | Obserwacja w warunkach symulowanych | |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|---|
| | określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | 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) | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań. | Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych |
| 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 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.
- **Wypożyczenie 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: 26

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 26 Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami | Artur Zaskórski | 12-05-2026 | 16:00 | 18:00 | 02:00 |
| 2 z 26 Przerwa | Artur Zaskórski | 12-05-2026 | 18:00 | 18:15 | 00:15 |
| 3 z 26 Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami | Artur Zaskórski | 12-05-2026 | 18:15 | 20:15 | 02:00 |
| 4 z 26 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni | Artur Zaskórski | 13-05-2026 | 16:00 | 18:00 | 02:00 |
| 5 z 26 Przerwa | Artur Zaskórski | 13-05-2026 | 18:00 | 18:15 | 00:15 |
| 6 z 26 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni | Artur Zaskórski | 13-05-2026 | 18:15 | 20:15 | 02:00 |
| 7 z 26 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej | Artur Zaskórski | 14-05-2026 | 16:00 | 18:00 | 02:00 |
| 8 z 26 Przerwa | Artur Zaskórski | 14-05-2026 | 18:00 | 18:15 | 00:15 |
| 9 z 26 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej | Artur Zaskórski | 14-05-2026 | 18:15 | 20:15 | 02:00 |
| 10 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste: | Artur Zaskórski | 15-05-2026 | 16:00 | 18:00 | 02:00 |
| 11 z 26 Przerwa | Artur Zaskórski | 15-05-2026 | 18:00 | 18:15 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 12 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste: | Artur Zaskórski | 15-05-2026 | 18:15 | 20:15 | 02:00 |
| 13 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste: | Artur Zaskórski | 16-05-2026 | 08:00 | 11:00 | 03:00 |
| 14 z 26 Przerwa | Artur Zaskórski | 16-05-2026 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 15 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste: | Artur Zaskórski | 16-05-2026 | 11:30 | 14:30 | 03:00 |
| 16 z 26 Przerwa | Artur Zaskórski | 16-05-2026 | 14:30 | 15:00 | 00:30 |
| 17 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste: | Artur Zaskórski | 16-05-2026 | 15:00 | 17:00 | 02:00 |
| 18 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze | Artur Zaskórski | 17-05-2026 | 08:00 | 11:00 | 03:00 |
| 19 z 26 Przerwa | Artur Zaskórski | 17-05-2026 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 20 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze | Artur Zaskórski | 17-05-2026 | 11:30 | 14:30 | 03:00 |
| 21 z 26 Przerwa | Artur Zaskórski | 17-05-2026 | 14:30 | 15:00 | 00:30 |
| 22 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze | Artur Zaskórski | 17-05-2026 | 15:00 | 17:00 | 02:00 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|-----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 23 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze | Artur Zaskórski | 18-05-2026 | 16:00 | 18:00 | 02:00 |
| 24 z 26 Przerwa | Artur Zaskórski | 18-05-2026 | 18:00 | 18:15 | 00:15 |
| 25 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze | Artur Zaskórski | 18-05-2026 | 18:15 | 20:15 | 02:00 |
| 26 z 26 Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje | - | 19-05-2026 | 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 godziny (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

Średnia Wieś 175 B
38-604 Średnia Wieś
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