



Pro Art Centrum  
Szkoleniowe Artur  
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

108 ocen

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

Numer usługi 2026/02/06/164244/3314256

📍 Rudenka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 20.04.2026 do 30.04.2026

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grupa docelowa usługi           | <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 kucharz</li><li>osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego</li><li>osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje</li></ul> |
| Minimalna liczba uczestników    | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Maksymalna liczba uczestników   | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 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 użytkowania”                                                                                                                                                                                                                                  |

## Cel

### Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje do pracy w zawodzie cukiernika z uwzględnieniem zasad ekologii i zrównoważonego rozwoju. Uczestnicy uczą się nowoczesnych technik cukierniczych, pracy z masami, tortami i dekoracjami, a także zdobywają

zielone kompetencje – m.in. w zakresie ograniczania odpadów, użycia naturalnych składników i energooszczędnych rozwiązań.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                | Kryteria weryfikacji                                                                                                       | Metoda walidacji                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Posługuje się wiedzą z zakresu cukiernictwa, doboru i łączenia składników oraz zasad przechowywania produktów spożywczych.        | Omawia i charakteryzuje wiedzę z zakresu cukiernictwa, doboru i łączenia produktów oraz zasad ich przechowywania.          | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.                                        | Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy pod kątem HACCP, BHP i p.poż.                                             | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                   |                                                                                                                            | Test teoretyczny                     |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą tworzenia wyrobów cukierniczych (ciasta, torty, dekoracje).                                        | Omawia i charakteryzuje zasady tworzenia wyrobów cukierniczych.                                                            | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Stosuje techniki ograniczające marnowanie żywności i wybiera składniki zgodnie z zasadami ekologii.                               | Dobiera surowce z uwzględnieniem lokalności, sezonowości i idei zero waste.                                                | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                   |                                                                                                                            | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                   | Dobiera i obsługuje odpowiedni sprzęt zgodnie z procedurami i normami eko.                                                 | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                   |                                                                                                                            | Test teoretyczny                     |
| Obsługuje maszyny i urządzenia cukiernicze z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i energooszczędności.                               |                                                                                                                            |                                      |
| Przygotowuje nadzienia, tynki i dekoracje oraz estetycznie prezentuje wyroby cukiernicze, stosując zasady zrównoważonego rozwoju. | Przygotowuje produkty według receptur i technologii, stosując odpowiednie techniki dekoracji oraz ekologiczne rozwiązania. | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

|                                                         |                                |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Kwalifikacje                                            | Cukiernik                      |
| Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji | 13787                          |
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację                   | Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego                          | Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie |

# Program

## 1. Surowce gastronomiczne i zielone podejście do produktów spożywczych

- Rodzaje surowców cukierniczych (tradycyjne, roślinne, lokalne, sezonowe)
- Wybór składników w duchu zero waste i ekologii
- Wpływ jakości surowca na smak i strukturę wyrobów
- Przechowywanie i logistyka przy zachowaniu zasad zrównoważonego rozwoju

## 1. Technologia gastronomiczna z elementami zielonego cukiernictwa

- Nowoczesne techniki obróbki ciasta i składników
- Procesy pieczenia i chłodzenia z uwzględnieniem energooszczędności
- Ekologiczne zamienniki i dodatki cukiernicze (naturalne barwniki, żelatyna roślinna, itp.)

## 1. Maszyny i urządzenia w nowoczesnym cukiernictwie

- Obsługa i konserwacja maszyn i urządzeń cukierniczych
- Zasady bezpieczeństwa pracy
- Wybór energooszczędnego sprzętu i jego wpływ na środowisko

## 1. Techniki cukiernicze – nowoczesne podejście

- Przygotowanie nowoczesnych kremów (ganache, musy, kremy bazowe z roślinną alternatywą)
- Wytwarzanie wkładów do tortów i monoporcji (želki, chrupki, biszkopty bez marnotrawstwa)
- Nowoczesne techniki tynkowania tortów (ganache, krem maślany, tynk na bazie białej czekolady)

## 1. Dekoracja i prezentacja wyrobów cukierniczych

- Sztuka nowoczesnej dekoracji: efekty lustrzane (glazury), welur, naturalne barwniki
- Kompozycja, kolory i tekstury w prezentacji tortów i monoporcji
- Ekologiczne opakowania i sposoby serwowania przyjazne środowisku

## 1. Zajęcia praktyczne obejmuje – *nowoczesne torty i monoporcje*

- Nowoczesne torty tynkowane (np. z ganache, kremem maślany, biszkopty)
- Monoporcje musowe z warstwami (kremy, želki, chrupki, biszkopty, mus)
- Tworzenie struktur wewnętrznych (różne tekstury: żelka, crunchy, miękki biszkopty, krem, chrupka)
- Tynkowanie i dekorowanie zgodnie z najnowszymi trendami (glazury lustrzane, efekt weluru, tynki pastelowe, ozdoby jadalne)
- Ekologiczne rozwiązania w praktyce: ograniczanie odpadów, racjonalne wykorzystanie składników, recykling materiałów dekoracyjnych

## 1. Egzamin potwierdzający kwalifikacje

# 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 |
|-------------|------|
|-------------|------|

|                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b> | 5 600,00 PLN |
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>  | 5 600,00 PLN |
| <b>Koszt osobogodziny brutto</b>                 | 140,00 PLN   |
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>                  | 140,00 PLN   |
| <b>W tym koszt walidacji brutto</b>              | 100,00 PLN   |
| <b>W tym koszt walidacji netto</b>               | 100,00 PLN   |
| <b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>         | 1 000,00 PLN |
| <b>W tym koszt certyfikowania netto</b>          | 1 000,00 PLN |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## 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.

### Warunki uczestnictwa

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.

### 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.

# Adres

Rudenka

38-722 Rudenka

woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

# Kontakt



**Artur Zaskórski**

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

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