



## Kurs czeladniczy - Cukiernik

Numer usługi 2026/02/11/10401/3323981

5 500,00 PLN brutto

5 500,00 PLN netto

55,00 PLN brutto/h

55,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego

★★★★★ 4,6 / 5

1 770 ocen

📍 Białystok / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 100 h

📅 28.09.2026 do 21.12.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć praktyczne umiejętności i wiedzę niezbędne do wykonywania zawodu cukiernika oraz chcą uzyskać formalne potwierdzenie posiadanych kwalifikacji w zawodzie poprzez uzyskanie świadectwa czeladniczego.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	7
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	25-09-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	100
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem kursu jest nabycie przez słuchaczy podstawowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy z zawdzie cukiernika oraz przygotowanie do egzaminu na tytuł czeladnika w zawodzie cukiernik przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej i Przedsiębiorczości w Białymstoku.

Program kursu zawiera zarówno naukę podstawowych-tradycyjnych wyrobów cukierniczych, jak i zapoznania z nowymi trendami cukierniczymi (m.in. monoporcje, cake popsy, torty i ich zdobnictwo).

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętność przygotowywania i zdobienia różnego rodzaju wyrobów cukierniczych	Uczestnik dobiera surowce, stosuje receptury, prawidłową technikę wytwarzania, estetycznie dekoruje gotowe wyroby	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Znajomość zasad budowy, działania i obsługi urządzeń kuchennych wykorzystywanych w cukiernictwie	Uczestnik prawidłowo dobiera i używa odpowiednich urządzeń i maszyn w zależności od wytwarzanych produktów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przestrzeganie zasad sanitarnych i BHP	Uczestnik stosuje się do zasad sanitarnych i przepisów BHP	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Rozróżnianie i charakteryzowanie surowców do produkcji cukierniczej	Uczestnik zna rodzaje, właściwości surowców i półproduktów	Test teoretyczny
Z zakresu umiejętności społecznych: współpracuje w zespole; ocenia wykonywane wyroby cukiernicze; kieruje się zasadami ergonomii pracy i zgodnymi z obowiązującymi przepisami BHP	Uczestnik weryfikuje pod kątem jakościowym wykonane wyroby cukiernicze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik słucha i współpracuje z osobami nadzorującymi wykonywanie zadań cukierniczych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Uczestnik stosuje wytyczne i normy gastronomiczne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem nabycia kwalifikacji lub uzyskania uprawnień zawodowych nadawanych przez organy władz publicznych lub instytutów badawczych, lub samorządów zawodowych, lub samorządów gospodarczych na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych. Uprawnionymi do wydania dyplomu mistrzowskiego lub świadectwa czeladniczego są wyłącznie izby rzemieślnicze, co wynika z zapisu art.3 ust.3 ustawy o rzemiośle z dnia 22 marca 1989 r. – (Dz. U. 2020 r. poz. 2159)

#### Informacje

# Program

Program szkolenia obejmuje następujące zagadnienia:

## **Surowce gastronomiczne – 10 godz.**

Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Przechowywanie żywności. Metody utrwalania produktów spożywczych. Metody badania i oceny jakości. Dodatki cukiernicze i materiały pomocnicze.

## **Technologia gastronomiczna – 15 godz.**

Dobór środków żywnościowych, technik i procesów stosowanymi przy produkcji cukierniczej. Rodzaje, technika sporządzania oraz receptury potraw gastronomicznych. Zmiany fizykochemiczne i biologiczne zachodzące w surowcach podczas ich przetwarzania.

## **Maszyny i urządzenia – 10 godz.**

Maszyny i urządzenia stosowane w cukiernictwie, drobny sprzęt gastronomiczny.

## **Bezpieczeństwo i higiena pracy – 5 godzin**

Ocena ryzyka zawodowego, zagrożenia w środowisku pracy. Ustalanie przyczyn i okoliczności wypadków przy pracy oraz chorób zawodowych. Rola dziedziny ochronnej i okresowych badań

## **Zajęcia praktyczne – 60 godzin**

- przygotowanie stanowiska pracy
- torty okolicznościowe z dekoracją (kwiaty z marcepanu, karmelu, czekolady)
- wyroby z ciasta drożdżowego
- wyroby z ciasta parzonego
- wyroby z ciast kruchych
- wyroby z ciast biszkoptowych
- wyroby biszkoptowo-tłuszczowe
- wyroby z ciasta piernikowego
- wyroby z ciasta francuskiego
- pozostałe wyroby cukiernicze

# 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	5 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	55,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	55,00 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: 3



1 z 3

### Joanna Maleszewska

Od 13 lat nauczyciel przedmiotów zawodowych na kierunkach gastronomicznych. Mgr inż. na kierunku towaroznawstwa w zakresie hotelarstwa z gastronomią i turystyką. Uprawnienia egzaminatora zawodowego w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych; kucharz.

Studia podyplomowe w zakresie:

- przygotowania do wykonywania zawodu nauczyciela przedmiotów zawodowych
- technologii żywności i usług gastronomicznych
- poradnictwa żywieniowego i dietetycznego

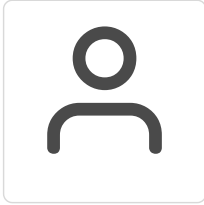


2 z 3



## Anna Zacny

Specjalista ds. Bezpieczeństwa i Higieny Pracy.  
Inspektor ochrony przeciwpożarowej.  
Inspektor Obrony Cywilnej o specjalności ratownictwo ogólne.  
Audytor wewnętrzny systemu zarządzania BHP wg normy PN-N 18001.  
Studia podyplomowe z zakresu Bezpieczeństwa i Higieny Pracy.  
Od ponad 10 lat wykładowca w ZDZ na kursach z zakresu BHP.



3 z 3

## Małgorzata Tryznowska

Od niemal 8 lat właścicielka cukierniczej pracowni artystycznej. Od 2019 wykładowca zajęć praktycznych na kursach cukierniczych w ZDZ (zrealizowanych ok. 500 godzin dydaktycznych w ciągu ostatnich 5 lat). Uczestniczka licznych kursów z zakresu cukiernictwa.  
Trener marketingu i zarządzania cukiernią/ciastkarnią/pracownią cukierniczą.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje drukowany skrypt szkoleniowy, zeszyt i długopis.

## Warunki uczestnictwa

Uczestnik powinien mieć:

-ukończone 21 lat

-ukończone gimnazjum lub 8 letnią szkołę podstawową

-ważne badania sanitarno-epidemiologiczne i zaświadczenie lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do pracy w zawodzie cukiernik

## Informacje dodatkowe

Uczestnik po zakończeniu szkolenia otrzymuje zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 3 i 4 Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2023 r. poz. 2175).

Po pozytywnie zdanym egzaminie czeladniczym uczestnik otrzymuje świadectwo czeladnicze w zawodzie cukiernik.

Liczba godzin usługi wyrażona jest w godzinach szkoleniowych/dydaktycznych (45 min.).

Uczestnik jest zobowiązany do uczestnictwa w min. 80% zajęć (potwierdzana na podstawie list obecności).

Harmonogram usługi zostanie uzupełniony na 5-7 dni przed rozpoczęciem szkolenia.

## Adres

ul. Sienkiewicza 77  
15-003 Białystok  
woj. podlaskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

## Kontakt



**Justyna Makal**

**E-mail** [j.makal@zdz.bialystok.pl](mailto:j.makal@zdz.bialystok.pl)

**Telefon** (+48) 85 6752 517