



Cukiernictwo zero waste – kreatywne techniki produkcji deserów

Numer usługi 2026/03/18/139577/3417834

5 119,00 PLN brutto

5 119,00 PLN netto

182,82 PLN brutto/h

182,82 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Centrum Rozwoju i
Finansów Sandra
Piórkowska

★★★★★ 5,0 / 5

303 oceny

📍 Runowo

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 28:00 h

📅 30.05.2026 do 07.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem lub podniesieniem kwalifikacji w obszarze cukiernictwa, w szczególności osób planujących podjęcie pracy w zawodzie cukiernika, pracowników branży gastronomicznej, właścicieli lub pracowników cukierni, kawiarni i punktów gastronomicznych, a także osób prowadzących lub planujących rozpoczęcie działalności gospodarczej w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	9
Data zakończenia rekrutacji	04-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	28
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia „Cukiernik Zero Waste – Kreatywne techniki produkcji deserów” jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego wykonywania podstawowych i nowoczesnych wyrobów cukierniczych z zastosowaniem zasad racjonalnego gospodarowania surowcami oraz ograniczania strat produkcyjnych. Uczestnik zdobywa wiedzę z zakresu

technologii cukierniczych, bezpieczeństwa żywności i organizacji pracy, rozwija umiejętności praktyczne oraz kompetencje współpracy i odpowiedzialności za jakość produktów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje historię cukiernictwa polskiego oraz tradycje wypieku	omawia najważniejsze etapy rozwoju cukiernictwa; wskazuje tradycyjne wyroby cukiernicze; wyjaśnia znaczenie tradycji w nowoczesnej produkcji	Test teoretyczny
Klasyfikuje rodzaje ciastek i wyrobów cukierniczych	rozdziela rodzaje ciast i wyrobów; przyporządkowuje je do technologii produkcji; wskazuje ich zastosowanie	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady bezpieczeństwa żywności i system HACCP	wskazuje podstawowe zasady higieny; identyfikuje zagrożenia w produkcji; omawia etapy kontroli jakości	Test teoretyczny
Rozdziela rodzaje mas, kremów i polewek	charakteryzuje skład i zastosowanie kremów; dobiera odpowiedni krem do wyrobu; wskazuje techniki przygotowania	Test teoretyczny
Przygotowuje ciasta podstawowe	prawidłowo dobiera surowce; wykonuje proces technologiczny; kontroluje jakość wypieku	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wytwarza wyroby cukiernicze na bazie różnych ciast i mas	wykonuje wyrób zgodnie z recepturą; zachowuje kolejność czynności; stosuje zasady zero waste	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje masy kremowe i napełnia nimi wyroby	sporządza krem o właściwej konsystencji; prawidłowo aplikuje krem; zachowuje estetykę produktu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP i higieny	przygotowuje stanowisko; stosuje środki ochrony i dezynfekcji; utrzymuje porządek w trakcie pracy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wykazuje odpowiedzialność i zaangażowanie w pracy	wykonuje zadania zgodnie z poleceniami; dba o jakość wyrobu; przestrzega zasad bezpieczeństwa	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Komunikuje się efektywnie w zespole	przekazuje informacje współpracownikom; reaguje na uwagi; współpracuje przy realizacji zadania	Wywiad ustrukturyzowany
Pracuje zgodnie z harmonogramem produkcji	planuje kolejność działań; dotrzymuje czasu wykonania; organizuje pracę własną	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykazuje dbałość o jakość i bezpieczeństwo produktów	ocenia wygląd i jakość wyrobu; identyfikuje błędy technologiczne; proponuje działania korygujące	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do wykonywania podstawowych czynności zawodowych w obszarze produkcji wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem zasad racjonalnego gospodarowania surowcami oraz koncepcji zero waste. Uczestnik nabywa wiedzę teoretyczną z zakresu technologii cukierniczych i bezpieczeństwa żywności, rozwija umiejętności praktyczne przygotowania ciast, kremów i deserów oraz kompetencje społeczne niezbędne do pracy w zespole produkcyjnym.

Dzień 1 – Wprowadzenie do zawodu cukiernika i podstawy technologii

Wprowadzenie do zawodu cukiernika i zakres obowiązków zawodowych

Historia cukiernictwa oraz tradycje wypieku

Klasyfikacja wyrobów cukierniczych i charakterystyka surowców

Zasady higieny, bezpieczeństwa żywności oraz system HACCP

Organizacja stanowiska pracy w pracowni cukierniczej

Omówienie narzędzi i sprzętu stosowanego w produkcji

Przygotowanie ciast podstawowych – część demonstracyjna

Ćwiczenia praktyczne przygotowania ciasta kruchego i biszkoptowego

Dzień 2 – Techniki produkcji wyrobów cukierniczych

Omówienie etapów procesu technologicznego produkcji deserów

Przygotowanie ciasta parzonego i półfrancuskiego

Wykonywanie podstawowych wyrobów cukierniczych

Sporządzanie kremów i mas cukierniczych

Techniki przekładania i napełniania wyrobów

Ćwiczenia praktyczne produkcji deserów pod nadzorem trenera

Omówienie najczęstszych błędów technologicznych

Dzień 3 – Kreatywne techniki produkcji deserów zero waste

Wykorzystanie nadwyżek produkcyjnych w tworzeniu nowych wyrobów

Tworzenie monoporcji i nowoczesnych deserów

Dekorowanie i estetyczne wykańczanie produktów

Ocena jakości wyrobów cukierniczych

Organizacja pracy zgodnie z harmonogramem produkcji

Współpraca w zespole i odpowiedzialność za jakość produktu

Podsumowanie szkolenia i przygotowanie do egzaminu certyfikacyjnego ICVC

II. Walidacja wiedzy i umiejętności uczestników

Egzamin potwierdzający efekty uczenia się przeprowadzany jest przez niezależny podmiot zewnętrzny uprawniony do certyfikacji kwalifikacji **ICVC/CIUK 20011.16 – Cukiernik**, co zapewnia obiektywność oraz rzetelność oceny kompetencji uczestników.

Cena usługi szkoleniowej obejmuje przygotowanie do walidacji oraz koszt egzaminu certyfikacyjnego.

Proces walidacji obejmuje:

- test teoretyczny sprawdzający wiedzę z zakresu technologii produkcji wyrobów cukierniczych, klasyfikacji wyrobów, zasad bezpieczeństwa żywności oraz organizacji stanowiska pracy,
- egzamin praktyczny polegający na samodzielnym wykonaniu wyrobu cukierniczego z zastosowaniem odpowiednich technik technologicznych w warunkach rzeczywistych,
- ocenę poprawności przygotowania stanowiska pracy, doboru surowców, organizacji procesu produkcji oraz jakości i estetyki produktu finalnego,
- przekazanie uczestnikowi informacji zwrotnej dotyczącej poziomu osiągniętych efektów uczenia się.

Czas trwania walidacji: 1 godzina dydaktyczna (1 h = 45 minut)

Liczba godzin teoretycznych: 6 godzin dydaktycznych

Liczba godzin praktycznych: 17 godzin dydaktycznych

Walidacja: 1 godzina dydaktyczna

W trakcie realizacji usługi zaplanowane są przerwy wliczone w czas szkolenia.

Walidator nie bierze udziału w procesie szkoleniowym.

Zachowana jest rozdzielność funkcji szkoleniowej i walidacyjnej.

Warunki niezbędne do osiągnięcia celu usługi

W celu prawidłowej realizacji usługi uczestnik powinien:

- posiadać predyspozycje manualne do wykonywania prac cukierniczych,
- znać podstawowe zasady higieny i bezpieczeństwa żywności,
- aktywnie uczestniczyć w części teoretycznej i praktycznej szkolenia,
- samodzielnie wykonać wyrób cukierniczy podczas części praktycznej i egzaminacyjnej,
- uzyskać pozytywny wynik z testu teoretycznego oraz spełnić kryteria oceny w części praktycznej.

Warunkiem zaliczenia usługi jest udział w minimum 80% czasu szkolenia oraz pozytywne przejście procesu walidacji efektów uczenia się.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości możliwość monitoringu lub kontroli usługi przez Operatora lub instytucje nadzorujące system BUR.

Po ukończeniu szkolenia uczestnik jest przygotowany do samodzielnego wykonywania podstawowych prac w obszarze produkcji cukierniczej zgodnie ze standardami branżowymi .

Informacje o materiałach i organizacji części praktycznej

Organizator zapewnia uczestnikom wszystkie materiały i wyposażenie niezbędne do realizacji szkolenia, w szczególności:

- surowce cukiernicze wykorzystywane do przygotowania ciast, kremów i deserów,
- środki do utrzymania higieny i dezynfekcji stanowiska pracy,
- narzędzia i sprzęt cukierniczy (miksery, formy, rękawy cukiernicze, szpatuły, akcesoria pomocnicze),
- w pełni wyposażone stanowisko pracy dostosowane do realizacji zajęć praktycznych,
- materiały szkoleniowe w formie skryptu, receptur lub prezentacji.

Koszt materiałów zużywalnych wliczony jest w cenę usługi. Uczestnik nie ponosi dodatkowych opłat związanych z realizacją części praktycznej ani walidacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 119,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 119,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	182,82 PLN
Koszt osobogodziny netto	182,82 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Martyniak - Szałaj

Agnieszka Martyniak - Szałaj od wielu lat aktywnie rozwija swoją ścieżkę zawodową w obszarze gastronomii, łącząc doświadczenie restauratorki z praktycznym podejściem do szkolenia innych. Jest właścicielką i szefową kuchni w Zajeździe na Prostej, gdzie na co dzień tworzy autorskie menu oparte na nowoczesnych technikach kulinarnych oraz dbałości o wysoką jakość surowców. Regularnie prowadzi warsztaty i szkolenia kulinarne dla różnych grup odbiorców – zarówno dla osób rozpoczynających pracę w gastronomii, jak i dla pasjonatów chcących doskonalić swoje umiejętności. Ma na swoim koncie liczne realizacje szkoleń tematycznych, w tym zajęcia poświęcone monoporcjom, kuchni kreatywnej oraz podstawom sushi, podczas których uczestnicy zdobywają wiedzę praktyczną i mogą przećwiczyć techniki pracy pod jej okiem. Specjalizacja – nowoczesne techniki kulinarne (monoporcje, kreatywne desery, elementy kuchni azjatyckiej), – przygotowanie sushi na poziomie podstawowym i rozwijającym, – organizacja pracy w kuchni w duchu ekologii i ekonomii, – praktyczne metody ograniczania strat surowców i marnowania żywności (zero waste), Obszary szkoleniowe gastronomia i obsługa kuchni (warsztaty praktyczne prowadzone w realnych warunkach pracy), rozwój kompetencji osób przygotowujących się do pracy jako pomoc kuchenna lub personel gastronomiczny, doskonalenie umiejętności w zakresie tworzenia monoporcji, deserów i dań wymagających precyzji, wprowadzenie do technik przygotowywania sushi i elementów kuchni fusion

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje o materiałach oraz organizacji części praktycznej

Organizator zapewnia uczestnikom wszystkie niezbędne materiały dydaktyczne oraz wyposażenie potrzebne do prawidłowej realizacji szkolenia.

W szczególności zapewnione zostają:

- surowce cukiernicze wykorzystywane do przygotowania ciast, kremów, polew oraz deserów,
- półprodukty i dodatki cukiernicze niezbędne do realizacji ćwiczeń praktycznych,
- środki do utrzymania higieny i czystości stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa żywności,
- narzędzia i sprzęt cukierniczy (miksery, formy, blachy, rękawy cukiernicze, szpatuły, noże cukiernicze oraz akcesoria pomocnicze),
- indywidualne stanowisko pracy wyposażone w niezbędny sprzęt produkcyjny oraz dostęp do urządzeń wykorzystywanych w procesie wytwarzania wyrobów cukierniczych,
- materiały szkoleniowe w formie skryptu, receptur technologicznych, prezentacji lub materiałów elektronicznych obejmujących zagadnienia teoretyczne i praktyczne.

Na potrzeby części praktycznej uczestnik wykonuje wyroby cukiernicze w warunkach zbliżonych do rzeczywistych, z wykorzystaniem profesjonalnych surowców i sprzętu stosowanego w pracowni cukierniczej.

Koszt materiałów zużywalnych wliczony jest w cenę usługi. Uczestnik nie ponosi dodatkowych opłat związanych z realizacją zajęć praktycznych ani przygotowaniem do procesu walidacji.

Uczestnik zobowiązany jest do zapisu na usługę za pośrednictwem systemu BUR przed rozpoczęciem jej realizacji.

Uczestnicy przyjmują do wiadomości, że usługa realizowana z dofinansowaniem może zostać objęta monitoringiem lub kontrolą ze strony Operatora lub instytucji nadzorujących system BUR.

Podstawa zwolnienia z VAT

Usługa może korzystać ze zwolnienia z podatku VAT na podstawie:

1. art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług – w przypadku finansowania usługi w całości ze środków publicznych,

2. § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług – w przypadku finansowania usługi w co najmniej 70% ze środków publicznych.

W przypadku braku finansowania ze środków publicznych do ceny usługi doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w usłudze jest:

- ukończenie 18 roku życia,
- brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac w obszarze produkcji gastronomicznej / cukierniczej,
- predyspozycje manualne do wykonywania prac cukierniczych,
- znajomość podstawowych zasad higieny i bezpieczeństwa żywności,
- zapisanie się na usługę za pośrednictwem systemu BUR oraz akceptacja warunków udziału.

Warunki uzyskania dokumentu potwierdzającego nabycie kompetencji

Warunkiem ukończenia usługi oraz uzyskania dokumentu potwierdzającego nabycie kompetencji jest:

- obecność na co najmniej 80% czasu trwania szkolenia,
- aktywne uczestnictwo w zajęciach praktycznych,
- pozytywne przejście procesu walidacji efektów uczenia się obejmującego część teoretyczną i praktyczną.

Uczestnik przyjmuje do wiadomości, że usługa może zostać objęta monitoringiem lub kontrolą ze strony Operatora lub instytucji nadzorujących system BUR.

Informacje dodatkowe

1)Certyfikat ICVC/CUK 20011.16 jest wydawany osobom, które zdały Egzamin ICVC weryfikujący ich kwalifikacje do wykonywania zawodu: Cukiernik

2)Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: §3 ust. 1 pkt. 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz szczegółowych warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2018 r., poz. 701).

3)Usługa rozwojowa nie jest świadczona przez podmiot pełniący funkcję Operatora lub Partnera Operatora w danym projekcie PSF lub w którymkolwiek Regionalnym Programie lub FERS albo przez podmiot powiązany z Operatorem lub Partnerem kapitałowo lub osobowo.

4)Cena usługi nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności kosztów środków trwałych przekazywanych Uczestni

Adres

Runowo 89A

11-100 Runowo

woj. warmińsko-mazurskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



SANDRA PIÓRKOWSKA



E-mail centrum@biuro1w.com

Telefon (+48) 533 442 611