



Toruńska Izba
Rzemieślnicza

Brak ocen dla tego dostawcy

Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2026/04/07/54679/3466802

6 000,00 PLN brutto

6 000,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

📍 Ropczyce

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 40:00 h

📅 15.06.2026 do 30.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Grupę docelową usługi stanowią:</p> <ul style="list-style-type: none"> * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje; *zamieszkujące, pracujących lub uczących się na terenie woj. podkarpackiego, * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku cukiernika; * osoby pracujące w cukiernictwie chcące potwierdzić swoje kwalifikacje, * osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe / gimnazjalne.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	14-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Kurs cukierniczy to szkolenie skierowane do miłośników słodkich smaków, którzy chcą poznać nowoczesne receptury oraz tworzyć oryginalne wypieki i słodkości. Wspólnymi siłami będziemy ucierali kruche ciasta, piekli biszkopty oraz tworzyli zawiesziste masy.

Nie zabraknie także aranżowania elementów dekoracyjnych, powstałych na bazie różnorodnych mas cukrowych, takich jak: lukier, karmel czy czekolada.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą szeroko pojętej wiedzy z zakresu cukiernictwa.	Omawia i charakteryzuje Szeroko pojętą wiedzę z zakresu cukiernictwa.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu doboru i łączenia produktów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje zakres doboru i łączenia produktów spożywczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad przechowywania artykułów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje zasady przechowywania artykułów spożywczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą tworzenia wyrobów cukierniczych takich jak ciasta, torty, praliny, dekoracje cukiernicze itp	Omawia i charakteryzuje zasady tworzenia wyrobów cukierniczych takich jak ciasta, torty, praliny, dekoracje cukiernicze itp	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
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieśnicza

Program

Moduł 1. Podstawy technologii cukierniczej

Tematyka:

- charakterystyka zawodu cukiernika
- surowce stosowane w cukiernictwie
- właściwości technologiczne surowców
- podstawowe procesy technologiczne
- zasady przechowywania surowców

Moduł 2. BHP i higiena pracy w cukiernictwie

Tematyka:

- przepisy BHP w zakładach cukierniczych
- higiena produkcji żywności
- zasady HACCP w cukiernictwie
- organizacja stanowiska pracy

Moduł 3. Sporządzanie podstawowych ciast cukierniczych (10 h)

Tematyka:

- ciasto kruche
- ciasto biszkoptowe
- ciasto parzone
- ciasto drożdżowe
- techniki przygotowania ciast
- przygotowanie i wypiek wyrobów cukierniczych
- kontrola jakości wypieków

Moduł 4. Kremy, masy i nadzienia cukiernicze

Tematyka:

- kremy maślane
- kremy budyniowe
- kremy śmietankowe
- nadzienia owocowe i bakaliowe
- przygotowanie kremów i mas cukierniczych
- łączenie kremów z wyrobami cukierniczymi

Moduł 5. Torty i dekoracje cukiernicze

Tematyka:

- rodzaje tortów
- przekładanie i składanie tortów
- dekoracje z kremów i polew
- elementy dekoracyjne z czekolady i owoców
- przygotowanie różnych rodzajów tortów
- dekorowanie wyrobów cukierniczych

Moduł 6. Przygotowanie do egzaminu czeladniczego

Tematyka:

- wymagania egzaminacyjne w zawodzie cukiernik

- część teoretyczna egzaminu
- część praktyczna egzaminu
- przykładowe zadania egzaminacyjne

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	6 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 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: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe do zajęć teoretycznych.

Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik musi posiadać wykształcenie minimum podstawowe - uprawniające do przystąpienia do egzaminu.

Adres

ul. Leśna 88

20-814 Ropczyce

woj. podkarpackie

Budynek wielofunkcyjny

Kontakt



Agata Putowska

E-mail biuro@lubir.pl

Telefon (+48) 514 106 101