



Pro Art Centrum
Szkoleniowe Artur
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

198 ocen

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

Numer usługi 2026/04/11/164244/3479771

- 📍 Lipsko
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 40:00 h
- 📅 01.09.2026 do 08.09.2026

5 200,00 PLN brutto
5 200,00 PLN netto
130,00 PLN brutto/h
130,00 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 użytkowania”

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
Uczestnik rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią.	definiuje pojęcia związane z BHP, PPOŻ, ergonomią i ochroną środowiska	Test teoretyczny
Uczestnik rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce.	wskazuje instytucje odpowiedzialne za nadzór nad bezpieczeństwem pracy i ochroną środowiska	Test teoretyczny
Uczestnik określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.	omawia prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy wynikające z przepisów BHP	Test teoretyczny
Uczestnik przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych.	identyfikuje zagrożenia występujące podczas pracy w cukiernictwie	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy.	rozpoznaje czynniki szkodliwe występujące w środowisku pracy cukiernika	Test teoretyczny
Uczestnik określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka.	omawia wpływ czynników szkodliwych na zdrowie człowieka	Test teoretyczny
Uczestnik organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami BHP, PPOŻ i ochrony środowiska.	przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii i bezpieczeństwa	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	dobiera i stosuje środki ochrony indywidualnej podczas pracy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.	stosuje procedury bezpieczeństwa podczas wykonywania czynności zawodowych	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	wykonuje podstawowe czynności z zakresu pierwszej pomocy	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej oraz funkcjonowania gospodarki rynkowej.	omawia podstawowe zasady funkcjonowania działalności w branży cukierniczej	Test teoretyczny
Uczestnik stosuje podstawowe przepisy prawa związane z prowadzeniem działalności.	wskazuje przepisy prawa pracy, podatkowego i RODO związane z działalnością gospodarczą	Test teoretyczny
<p>Uczestnik sporządza podstawową dokumentację związaną z prowadzeniem działalności gospodarczej.</p> <p>Uczestnik planuje działania marketingowe oraz analizuje koszty i przychody działalności</p>	<p>przygotowuje podstawową dokumentację działalności gospodarczej</p> <p>opracowuje podstawowe działania marketingowe</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Uczestnik rozpoznaje podstawowe nazwy produktów, surowców i narzędzi w języku obcym	identyfikuje nazwy produktów i narzędzi stosowanych w cukiernictwie w języku obcym	Obserwacja w warunkach symulowanych
<p>Uczestnik rozumie podstawowe określenia obcojęzyczne stosowane w opisach produktów i materiałów zawodowych</p> <p>Uczestnik przestrzega zasad etyki zawodowej oraz współpracuje w zespole</p>	<p>interpretuje podstawowe oznaczenia i opisy obcojęzyczne</p> <p>stosuje zasady kultury i etyki; współpracuje z zespołem podczas wykonywania zadań</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
Uczestnik planuje działania, organizuje pracę i ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania.	zarządza czasem pracy; przewiduje skutki działań; wykonuje zadania zgodnie z przyjętymi standardami	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<p>Uczestnik rozwija kompetencje zawodowe i stosuje metody rozwiązywania problemów.</p> <p>Uczestnik stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych.</p>	<p>aktualizuje wiedzę zawodową; proponuje rozwiązania problemów zawodowych; stosuje techniki radzenia sobie ze stresem,</p> <p>stosuje przepisy związane z produkcją żywności</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik określa wartość odżywczą produktów spożywczych.</p> <p>Uczestnik wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych.</p>	<p>analizuje skład i wartość odżywczą produktów</p> <p>omawia znaczenie drobnoustrojów w procesie produkcji</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>
Uczestnik rozróżnia metody utrwalania żywności	wskazuje metody utrwalania żywności i ich wpływ na trwałość produktów	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik rozróżnia maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych.	identyfikuje urządzenia wykorzystywane w cukiernictwie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik posługuje się dokumentacją technologiczną i instrukcjami obsługi maszyn.	korzysta z dokumentacji technologicznej podczas wykonywania zadań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności zgodnie z GHP, GMP i HACCP.	monitoruje krytyczne punkty kontroli i stosuje procedury HACCP	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań zawodowych.	wykorzystuje programy komputerowe do realizacji zadań zawodowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje zasady zrównoważonego cukiernictwa	stosuje zasady zrównoważonego wykorzystania surowców w produkcji cukierniczej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik przestrzega tajemnicy zawodowej, współpracuje z zespołem oraz racjonalnie wykorzystuje surowce podczas realizacji zadań zawodowych.	zachowuje poufność informacji zawodowych, współpracuje z zespołem oraz ogranicza straty surowców podczas wykonywania zadań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

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.
- **Wyposażenie 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. BHP, ochrona pracy, ergonomia i pierwsza pomoc

Uczestnik rozróżnia pojęcia związane z BHP, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią. Identyfikuje zagrożenia dla zdrowia i życia związane z pracą w cukiernictwie oraz określa skutki działania czynników szkodliwych.

Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej oraz przestrzega przepisów prawa. Udziela pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.

2. Prawo, instytucje i działalność gospodarcza

Uczestnik rozróżnia zadania instytucji i służb działających w zakresie ochrony pracy i środowiska w Polsce. Określa prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie BHP.

Stosuje podstawowe przepisy prawa związane z prowadzeniem działalności gospodarczej (prawo pracy, podatkowe, RODO). Charakteryzuje zasady funkcjonowania gospodarki rynkowej oraz planuje podstawowe działania organizacyjno-marketingowe.

3. Surowce, technologia i jakość w produkcji cukierniczej

Uczestnik określa wartość odżywczą produktów spożywczych oraz rozpoznaje surowce, narzędzia i procesy technologiczne. Wyjaśnia zmiany biochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące w produkcji i przechowywaniu żywności.

Rozróżnia maszyny i urządzenia cukiernicze, interpretuje dokumentację technologiczną oraz posługuje się instrukcjami obsługi. Stosuje zasady GHP, GMP i HACCP oraz identyfikuje krytyczne punkty kontroli i działania korygujące.

4. Produkcja cukiernicza i zrównoważone cukiernictwo

Uczestnik realizuje procesy produkcji wyrobów cukierniczych z wykorzystaniem nowoczesnych technologii oraz zasad organizacji pracy w pracowni cukierniczej. Dobiera surowce, przygotowuje półprodukty oraz wykonuje wyroby zgodnie z recepturą i zasadami jakości.

Monoporcje cukiernicze

Wykonywanie monoporcji musowych i klasycznych. Przygotowanie wkładów owocowych i chrupkich oraz struktur wielowarstwowych. Formowanie, mrożenie i wykańczanie monoporcji. Stosowanie nowoczesnych dekoracji, w tym glazury lustrzanej, efektu weluru oraz dekoracji czekoladowych i okazjonalnych.

Musy i kremy cukiernicze

Przygotowanie musów owocowych, czekoladowych i śmietanowych. Wykonywanie kremów cukierniczych: ganache, kremy maślane, kremy emulsyjne i stabilizowane. Dobór struktury kremów do rodzaju wyrobu. Kontrola konsystencji, stabilności oraz warunków przechowywania.

Torty i wyroby cukiernicze

Wykonywanie tortów z biszkoptów i innych spodów cukierniczych. Przekładanie, nasączenie i składanie warstw. Tynkowanie tortów (ganache, krem maślany). Stosowanie dekoracji nowoczesnych i tematycznych zgodnych z trendami cukierniczymi.

Zrównoważone cukiernictwo i zero waste

Stosowanie zasad minimalizacji strat surowców poprzez racjonalne porcjowanie i planowanie produkcji. Wykorzystywanie nadwyżek półproduktów w innych wyrobach cukierniczych. Dobór produktów lokalnych, sezonowych i ekologicznych. Ograniczanie zużycia energii i wody w procesach produkcyjnych. Stosowanie ekologicznych opakowań oraz zasad ograniczania odpadów w pracowni.

5. Kompetencje zawodowe, język obcy i praca zespołowa

Uczestnik rozpoznaje podstawowe słownictwo zawodowe w języku obcym dotyczące surowców, produktów i narzędzi. Stosuje zasady komunikacji, etyki zawodowej oraz pracy zespołowej.

Planuje działania, zarządza czasem, przewiduje skutki działań, ponosi odpowiedzialność za wykonane zadania. Stosuje techniki radzenia sobie ze stresem, rozwiązywania problemów oraz rozwija kompetencje zawodowe.

6. Walidacja efektów uczenia się i egzamin czeladniczy

Walidacja obejmuje test teoretyczny oraz obserwację wykonywania zadań praktycznych. Egzamin czeladniczy przed Komisją Izby Rzemieślniczej obejmuje część teoretyczną i praktyczną zgodnie z wymaganiami zawodu cukiernik.

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	01-09-2026	16:00	18:00	02:00
2 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	01-09-2026	18:00	18:15	00:15
3 z 26 Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	01-09-2026	18:15	20:15	02:00
4 z 26 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Artur Zaskórski	02-09-2026	16:00	18:00	02:00
5 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	02-09-2026	18:00	18:15	00:15
6 z 26 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Artur Zaskórski	02-09-2026	18:15	20:15	02:00
7 z 26 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	03-09-2026	16:00	18:00	02:00
8 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	03-09-2026	18:00	18:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 26 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	03-09-2026	18:15	20:15	02:00
10 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	04-09-2026	16:00	18:00	02:00
11 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	04-09-2026	18:00	18:15	00:15
12 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	04-09-2026	18:15	20:15	02:00
13 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	05-09-2026	08:00	11:00	03:00
14 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	05-09-2026	11:00	11:30	00:30
15 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	05-09-2026	11:30	14:30	03:00
16 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	05-09-2026	14:30	15:00	00:30
17 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	05-09-2026	15:00	17:00	02:00
18 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	06-09-2026	08:00	11:00	03:00
19 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	06-09-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	06-09-2026	11:30	14:30	03:00
21 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	06-09-2026	14:30	15:00	00:30
22 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	06-09-2026	15:00	17:00	02:00
23 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	07-09-2026	16:00	18:00	02:00
24 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	07-09-2026	18:00	18:15	00:15
25 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	07-09-2026	18:15	20:15	02:00
26 z 26 Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje	-	08-09-2026	16:00	20:00	04:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	130,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	130,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 045,52 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 045,52 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.

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

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).

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

ul. Rynek 1
37-610 Lipsko
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Klimatyzacja
- Podjazd dla osób niepełnosprawnych

Kontakt



Artur Zaskórski

E-mail artur.zas@interia.pl

Telefon (+48) 606 206 249