



Pro Art Centrum  
Szkoleniowe Artur  
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

198 ocen

## Zielone Kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie - kurs- Cukiernik z egzaminem Czeladniczym

Numer usługi 2026/04/17/164244/3493948

- 📍 Frysztak
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 40:00 h
- 📅 21.09.2026 do 28.09.2026

5 600,00 PLN brutto  
5 600,00 PLN netto  
140,00 PLN brutto/h  
140,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<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 cukiernik</li> <li>• osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego</li> <li>• osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje</li> <li>• osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe</li> </ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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
<p>Uczestnik charakteryzuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej oraz funkcjonowania gospodarki rynkowej</p>	<p>omawia podstawowe zasady funkcjonowania działalności w branży cukierniczej</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Uczestnik stosuje podstawowe przepisy prawa związane z prowadzeniem działalności.</p>	<p>wskazuje przepisy prawa pracy, podatkowego i RODO związane z działalnością gospodarczą</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<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>
<p>Uczestnik rozpoznaje podstawowe nazwy produktów, surowców i narzędzi w języku obcym</p>	<p>identyfikuje nazwy produktów i narzędzi stosowanych w cukiernictwie w języku obcym</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<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>
<p>Uczestnik planuje działania, organizuje pracę i ponosi odpowiedzialność za wykonywane zadania.</p>	<p>zarządza czasem pracy; przewiduje skutki działań; wykonuje zadania zgodnie z przyjętymi standardami</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<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>
<p>Uczestnik rozróżnia metody utrwalania żywności</p>	<p>wskazuje metody utrwalania żywności i ich wpływ na trwałość produktów</p>	<p>Test teoretyczny</p>

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 Rzemieśnicza w Rzeszowie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieśnicza w Rzeszowie

## Program

### I. WARUNKI ORGANIZACYJNE I TECHNICZNE REALIZACJI USŁUGI:

- **Adresaci:** Osoby dążące do uzyskania tytułu czeladnika w zawodzie kucharza oraz podniesienia kompetencji w obszarze „zielonej gastronomii”.

- **Baza dydaktyczna:** Usługa realizowana w stacjonarnej z zapleczem kuchennym 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: profesjonalną deskę gastronomiczną, komplet noży, obieraczkę oraz odzież ochronną (bluza kucharska).
- **Infrastruktura wspólna:** Uczestnicy mają zapewniony rotacyjny dostęp do urządzeń grzewczych (kuchnia gazowa/indukcyjna, piekarnik) oraz specjalistycznego sprzętu (cyrkulator do sous-vide, pakowarka próżniowa).
- **Kadra:** Na jednego trenera przypada maksymalnie 20 uczestników.
- **Jednostka czasu:** Usługa prowadzona jest w godzinach zegarowych (60 min).
- **Liczba godzin :** szkolenie obejmuje 40 godziny ( Teoria : 6h, Praktyka 30h, 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 gastronomii 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 ochrony środowiska w Polsce. Określa prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie BHP.

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

### 3. Surowce, technologia i jakość w gastronomii

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

### 4. Produkcja gastronomiczna i zrównoważona gastronomia

Uczestnik realizuje procesy produkcji potraw z wykorzystaniem nowoczesnych technologii oraz zasad organizacji pracy w kuchni gastronomicznej. Dobiera surowce, przygotowuje półprodukty oraz wykonuje potrawy zgodnie z recepturą i zasadami jakości.

#### Zupy i wywary

Przygotowanie wywarów, zup klasycznych oraz kremów. Kontrola smaku, klarowności i konsystencji.

#### Dania główne

Wykonywanie dań mięsnych, rybnych i drobiowych z zastosowaniem nowoczesnych technik obróbki cieplnej.

#### Kuchnia nowoczesna i techniki sous-vide

Stosowanie nowoczesnych technologii kulinarnych, w tym gotowania metodą sous-vide. Kontrola temperatury, czasu i jakości obróbki. Wykorzystanie technik nowoczesnej gastronomii w produkcji dań wysokiej jakości.

#### Sosy i dodatki

Wykonywanie sosów podstawowych i pochodnych oraz dodatków do dań. Dobór sosów do potraw i technik obróbki.

#### Zrównoważona gastronomia i zero waste

Stosowanie zasad minimalizacji strat surowców poprzez racjonalne planowanie produkcji. Wykorzystywanie całych produktów w procesie gastronomicznym. Dobór produktów lokalnych, sezonowych i ekologicznych. Ograniczanie zużycia energii i wody w procesach produkcyjnych. Segregacja i redukcja odpadów gastronomicznych.

## 5. Wartość odżywcza i planowanie żywienia

Uczestnik określa wartość odżywcza i energetyczną potraw oraz analizuje ich skład.

Stosuje zasady racjonalnego żywienia przy planowaniu menu dla różnych grup konsumentów.

Dobiera potrawy do potrzeb żywieniowych oraz analizuje ich wpływ na organizm człowieka.

## 6. Kompetencje zawodowe i praca zespołowa

Uczestnik stosuje zasady komunikacji, etyki zawodowej oraz pracy zespołowej w gastronomii.

Planuje działania, zarządza czasem, przewiduje skutki działań oraz bierze odpowiedzialność za wykonywane zadania.

Stosuje techniki radzenia sobie ze stresem oraz rozwiązywania problemów. Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe

## 7. Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje:

Przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu czeladniczego przed Komisją Izby Rzemieślniczej, obejmującego część teoretyczną oraz praktyczne wykonanie zadań produkcyjnych w warunkach kuchennych.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 26

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 26</b> Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	21-09-2026	16:00	18:00	02:00
<b>2 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	21-09-2026	18:00	18:15	00:15
<b>3 z 26</b> Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	21-09-2026	18:15	20:15	02:00
<b>4 z 26</b> Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Artur Zaskórski	22-09-2026	16:00	18:00	02:00
<b>5 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	22-09-2026	18:00	18:15	00:15
<b>6 z 26</b> Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Artur Zaskórski	22-09-2026	18:15	20:15	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>7 z 26</b> Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	23-09-2026	16:00	18:00	02:00
<b>8 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	23-09-2026	18:00	18:15	00:15
<b>9 z 26</b> Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	23-09-2026	18:15	20:15	02:00
<b>10 z 26</b> Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	24-09-2026	16:00	18:00	02:00
<b>11 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	24-09-2026	18:00	18:15	00:15
<b>12 z 26</b> Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	24-09-2026	18:15	20:15	02:00
<b>13 z 26</b> Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	25-09-2026	16:00	18:00	02:00
<b>14 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	25-09-2026	18:00	18:15	00:15
<b>15 z 26</b> Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	25-09-2026	18:15	20:15	02:00
<b>16 z 26</b> Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	26-09-2026	08:00	11:00	03:00
<b>17 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	26-09-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>18 z 26</b> Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	26-09-2026	11:30	14:30	03:00
<b>19 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	26-09-2026	14:30	15:00	00:30
<b>20 z 26</b> Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	26-09-2026	15:00	17:00	02:00
<b>21 z 26</b> Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	27-09-2026	08:00	11:00	03:00
<b>22 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	27-09-2026	11:00	11:30	00:30
<b>23 z 26</b> Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	27-09-2026	11:30	14:30	03:00
<b>24 z 26</b> Przerwa	Artur Zaskórski	27-09-2026	14:30	15:00	00:30
<b>25 z 26</b> Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	27-09-2026	15:00	17:00	02:00
<b>26 z 26</b> Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje	-	28-09-2026	16:00	20:00	04:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	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>	1 040,52 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	1 040,52 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 : 6h, Praktyka 30h, walidacja/ egzamin : 4h,)

Zapis na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

## Adres

ul. Józefa Wybickiego 25

38-130 Frysztak

woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Podjazd dla osób niepełnosprawnych

## Kontakt



**Artur Zaskórski**

**E-mail** artur.zas@interia.pl

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