

**KURS "CUKIERNIK" Z EGZAMINEM  
CZELADNICZYM Kod zawodu: 751201**

Numer usługi 2026/04/23/220527/3508019

**5 800,00 PLN** brutto

5 800,00 PLN netto

72,50 PLN brutto/h

72,50 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

STREFA KURSÓW I  
SZKOLEŃ Wioleta  
Sypień

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Jasło

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 80:00 h

📅 08.05.2026 do 31.05.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupę docelową stanowią osoby, które chcą poszerzyć swoje umiejętności oraz kwalifikacje w zawodzie CUKIERNIK
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	5
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	07-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	80
<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 edukacyjnym szkolenia jest teoretyczne oraz praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu CUKIERNIK oraz do przystąpienia do egzaminu zewnętrznego przeprowadzanego przez Izbę Rzemieślniczą Lubelszczyzny. Potwierdzenie osiągnięcia określonych w usłudze efektów uczenia się (kompetencji), tj. prowadzi do uzyskania kwalifikacji.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu cukiernictwa, doboru i łączenia składników oraz sposobu ich przechowywania</p> <p>Posługuje się wiedzą z zakresu BHP, p.poż, HACCP</p>	<p>Charakteryzuje i omawia zagadnienia z zakresu cukiernictwa doboru i łączenia składników oraz sposobu ich przechowywania</p> <p>Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy pod kątem BHP, p.poż, HACCP</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad doboru, łączenia produktów spożywczych	Charakteryzuje i omawia zasady doboru, łączenia produktów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad przechowywania art. spożywczych	Charakteryzuje i omawia zasady dot. przechowywania art. spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługuje maszyny i urządzenia cukiernicze zgodnie z zasadami BHP	Dobiera odpowiedni sprzęt i obsługuje zgodnie z procedurami	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Przygotowuje wyroby cukiernicze, nadzienia, tynki, dekoracje	Przygotowuje produkty wg. receptur i technologii, stosując odpowiednie techniki dekoracji	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
Nazwa Podmiotu certyfikującego	IZBA RZEMIEŚLNICZA

## Program

Kurs Cukiernik z egzaminem czeladniczym obejmuje 40 godzin zajęć teoretycznych i 40 godzin zajęć praktycznych.

Kurs skierowany jest dla osób pracujących jak i bezrobotnych chcących zdobyć kwalifikacje do pracy na stanowisku cukiernika

1 godzina zajęć = 45 min

Zajęcia teoretyczne:

- 1.Podstawy technologii cukierniczej
- 2.Surowce gastronomiczne
- 3.Maszyny i urządzenia w nowoczesnym cukiernictwie.
- 4.BHP, p.poż, HACCP

Zajęcia praktyczne:

- 1.Procesy technologiczne
- 2.Sporządzanie podstawowych ciast cukierniczych
- 3.Kremy, masy, nadzienia cukiernicze
- 4.Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 44

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 44</b> Zajęcia teoretyczne - Podstawy technologii cukierniczej - Surowce gastronomiczne	Justyna Cyran	08-05-2026	15:00	17:00	02:00
<b>2 z 44</b> przerwa	Justyna Cyran	08-05-2026	17:00	17:15	00:15
<b>3 z 44</b> Zajęcia teoretyczne - Podstawy technologii cukierniczej - Surowce gastronomiczne	Justyna Cyran	08-05-2026	17:15	19:15	02:00
<b>4 z 44</b> Zajęcia teoretyczne - Maszyny i urządzenia w nowoczesnym cukiernictwie. 4.BHP, p.poż, HACCP	Justyna Cyran	11-05-2026	15:00	17:00	02:00
<b>5 z 44</b> przerwa	Justyna Cyran	11-05-2026	17:00	17:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 44 Zajęcia praktyczne - Procesy technologiczne	Justyna Cyran	11-05-2026	17:15	19:15	02:00
7 z 44 Zajęcia praktyczne - Procesy technologiczne	Justyna Cyran	12-05-2026	15:00	17:00	02:00
8 z 44 przerwa	Justyna Cyran	12-05-2026	17:00	17:15	00:15
9 z 44 Zajęcia praktyczne - Procesy technologiczne	Justyna Cyran	12-05-2026	17:15	19:15	02:00
10 z 44 Zajęcia praktyczne - Procesy technologiczne	Justyna Cyran	13-05-2026	15:00	17:00	02:00
11 z 44 przerwa	Justyna Cyran	13-05-2026	17:00	17:15	00:15
12 z 44 Zajęcia praktyczne - Procesy technologiczne	Justyna Cyran	13-05-2026	17:15	19:15	02:00
13 z 44 Zajęcia praktyczne - Sporządzanie podstawowych ciast cukierniczych	Justyna Cyran	14-05-2026	15:00	17:00	02:00
14 z 44 przerwa	Justyna Cyran	14-05-2026	17:00	17:15	00:15
15 z 44 Zajęcia praktyczne - Sporządzanie podstawowych ciast cukierniczych	Justyna Cyran	14-05-2026	17:15	19:15	02:00
16 z 44 Zajęcia praktyczne - Sporządzanie podstawowych ciast cukierniczych	Justyna Cyran	15-05-2026	15:00	17:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 44 przerwa	Justyna Cyran	15-05-2026	17:00	17:15	00:15
18 z 44 Zajęcia praktyczne - Sporządzanie podstawowych ciast cukierniczych	Justyna Cyran	15-05-2026	17:15	19:15	02:00
19 z 44 Zajęcia praktyczne - Sporządzanie podstawowych ciast cukierniczych	Justyna Cyran	18-05-2026	15:00	17:00	02:00
20 z 44 przerwa	Justyna Cyran	18-05-2026	17:00	17:15	00:15
21 z 44 Zajęcia praktyczne - Sporządzanie podstawowych ciast cukierniczych	Justyna Cyran	18-05-2026	17:15	19:15	02:00
22 z 44 Zajęcia praktyczne - Kremy, masy, nadzienia cukiernicze	Justyna Cyran	19-05-2026	15:00	17:00	02:00
23 z 44 przerwa	Justyna Cyran	19-05-2026	17:00	17:15	00:15
24 z 44 Zajęcia praktyczne - Kremy, masy, nadzienia cukiernicze	Justyna Cyran	19-05-2026	17:15	19:15	02:00
25 z 44 Zajęcia praktyczne - Kremy, masy, nadzienia cukiernicze	Justyna Cyran	20-05-2026	15:00	17:00	02:00
26 z 44 przerwa	Justyna Cyran	20-05-2026	17:00	17:15	00:15
27 z 44 Kremy, masy, nadzienia cukiernicze	Justyna Cyran	20-05-2026	17:15	19:15	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>28 z 44</b> Zajęcia praktyczne - Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze	Justyna Cyran	21-05-2026	15:00	17:00	02:00
<b>29 z 44</b> przerwa	Justyna Cyran	21-05-2026	17:00	17:15	00:15
<b>30 z 44</b> Zajęcia praktyczne - Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze	Justyna Cyran	21-05-2026	17:15	19:15	02:00
<b>31 z 44</b> Zajęcia praktyczne - Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze	Justyna Cyran	22-05-2026	15:00	17:00	02:00
<b>32 z 44</b> przerwa	Justyna Cyran	22-05-2026	17:00	17:15	00:15
<b>33 z 44</b> Zajęcia praktyczne - Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze	Justyna Cyran	22-05-2026	17:15	19:15	02:00
<b>34 z 44</b> Zajęcia praktyczne - Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze	Justyna Cyran	23-05-2026	15:00	17:00	02:00
<b>35 z 44</b> Zajęcia praktyczne - Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze	Justyna Cyran	30-05-2026	08:00	09:30	01:30
<b>36 z 44</b> przerwa	Justyna Cyran	30-05-2026	09:30	10:00	00:30
<b>37 z 44</b> Zajęcia praktyczne - Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze	Justyna Cyran	30-05-2026	10:00	14:00	04:00
<b>38 z 44</b> przerwa	Justyna Cyran	30-05-2026	14:00	14:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>39 z 44</b> Zajęcia praktyczne - Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze	Justyna Cyran	30-05-2026	14:30	16:00	01:30
<b>40 z 44</b> Zajęcia praktyczne - Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze	Justyna Cyran	31-05-2026	08:00	09:30	01:30
<b>41 z 44</b> Zajęcia praktyczne - Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze	Justyna Cyran	31-05-2026	09:30	10:00	00:30
<b>42 z 44</b> Zajęcia praktyczne - Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze	Justyna Cyran	31-05-2026	10:00	14:00	04:00
<b>43 z 44</b> przerwa	Justyna Cyran	31-05-2026	14:00	14:30	00:30
<b>44 z 44</b> Walidacja	-	31-05-2026	14:30	16:00	01:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 800,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	72,50 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	72,50 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	1 004,52 PLN

W tym koszt walidacji netto 1 004,52 PLN

---

W tym koszt certyfikowania brutto 1 004,52 PLN

---

W tym koszt certyfikowania netto 1 004,52 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Justyna Cyran

Wieloletnie doświadczenie

Justyna Cyran justyna-cyran@wp.pl Osoba prowadząca usługę 2009-2011 Studia Podyplomowe Uniwersytet Rzeszowski -Dietetyka, żywienie i gastronomia2000-2001 Studium Przygotowania Pedagogicznego w zakresie pedagogiki specjalnej1998-2003 Studia mgr Akademia Górniczo Hutnicza w Krakowie Wydział Zarządzania1987-1991 Technikum Gastronomiczne w Iwoniczu Zdroju od 1994 r. - nadal nauczyciel w Zespole Szkół Usługowych i Spożywczych w Jaśle - nauczyciel dyplomowanyod 2013 - nadal trener w Stowarzyszeniu "Centrum Szkolenia Zawodowego" w Jaśle na kursach kucharz, cukiernik

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają zeszyt, długopis, skrypt opracowany przez wykładowcę.

## Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 8  
38-200 Jasło  
woj. podkarpackie

## Kontakt



### Wioleta Sypień

**E-mail** kursyjaslo@op.pl

**Telefon** (+48) 506 741 023