

**KURS "CUKIERNIK" Kod zawodu: 751201**

Numer usługi 2026/04/27/220527/3517339

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

📅 11.06.2026 do 08.07.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową stanowią osoby, które chcą poszerzyć swoje umiejętności oraz kwalifikacje w zawodzie CUKIERNIK
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	10-06-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
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

Celem edukacyjnym szkolenia jest teoretyczne oraz praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu CUKIERNIK oraz do przystąpienia do egzaminu wewnętrznego 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	STREFA KURSÓW I SZKOLEŃ
Nazwa Podmiotu certyfikującego	STREFA KURSÓW I SZKOLEŃ

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 +15 min. przerwy

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: 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	5 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	72,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	72,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Justyna Cyran

Wieloletnie doświadczenie

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