



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna
★★★★★ 4,9 / 5
195 ocen

Szkolenie cukiernicze - PODSTAWY CUKIERNICTWA dla początkujących

Numer usługi 2026/04/29/27524/3522860

📍 Lublin
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 20:00 h
📅 06.07.2026 do 07.07.2026

2 829,00 PLN brutto
2 300,00 PLN netto
141,45 PLN brutto/h
115,00 PLN netto/h
128,21 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	<p>Wszystkie osoby, które chcą podnieść swoje kwalifikacje z zakresu tworzenia ciast i deserów, w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się.</p> <ul style="list-style-type: none">osoby początkujące w cukiernictwieosoby chcące zdobyć podstawowe umiejętności praktycznepasjonaci wypieków domowychosoby planujące rozpoczęcie działalności w branży gastronomicznej
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	04-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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 szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania podstawowych wyrobów cukierniczych poprzez nabycie wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie technik cukierniczych, doboru surowców oraz organizacji pracy na stanowisku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wiedza Uczestnik: -charakteryzuje podstawowe surowce wykorzystywane w cukiernictwie -omawia techniki przygotowania ciast drożdżowych, kruchych, biszkoptowych i bezowych -opisuje etapy produkcji wyrobów cukierniczych (m.in. croissantów, pączków, serników, tart) -zna zasady przygotowania mas (makowa, serowa, bezowa) -wyjaśnia podstawowe procesy zachodzące podczas wypieku</p>	<p>-rozpoznaje i poprawnie nazywa surowce oraz ich zastosowanie -opisuje kolejne etapy przygotowania wyrobów cukierniczych -wskazuje właściwe techniki dla danego rodzaju ciasta omawia błędy technologiczne i sposoby ich unikania</p>	<p>Wywiad swobodny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
<p>Umiejętności Uczestnik: -przygotowuje ciasta drożdżowe (np. croissanty, pączki) -wykonuje ciasta kruche i biszkoptowe (tarta, rolada) -przygotowuje masy cukiernicze (makowa, serowa, bezowa) -wykonuje wypieki: makowiec, sernik, tort bezowy -stosuje podstawowe techniki formowania, wypieku i wykańczania wyrobów -organizuje pracę na stanowisku cukierniczym</p> <p>Efekty uczenia się: -przestrzega zasad pracy w grupie i komunikacji -wykazuje odpowiedzialność za jakość wykonywanych produktów -organizuje pracę własną w sposób efektywny stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy -przyjmuje informacje zwrotne i koryguje błędy</p>	<p>-prawidłowo dobiera surowce i proporcje wykonuje wyroby zgodnie z recepturą i technologią -stosuje właściwe techniki obróbki i wypieku -uzyskuje poprawną strukturę i wygląd produktów -zachowuje porządek i organizację pracy</p> <p>-współpracuje z innymi uczestnikami podczas zajęć utrzymuje porządek i -przestrzega zasad BHP -reaguje na uwagi instruktora i wprowadza poprawki -wykazuje zaangażowanie w wykonywane zadania</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie „Podstawy cukiernictwa dla początkujących” to intensywny, dwudniowy kurs praktyczny skierowany do osób rozpoczynających swoją przygodę z cukiernictwem oraz wszystkich, którzy chcą zdobyć solidne fundamenty w zakresie przygotowywania klasycznych wyrobów cukierniczych.

Podczas szkolenia uczestnicy poznają podstawowe techniki pracy cukiernika, zasady doboru surowców oraz sposoby przygotowania różnorodnych ciast i deserów. Zajęcia mają charakter praktyczny – każdy uczestnik samodzielnie wykonuje wyroby pod okiem doświadczonego instruktora.

Szkolenie prowadzone jest w profesjonalnie wyposażonej pracowni cukierniczej i obejmuje zarówno przygotowanie ciast, jak i ich wykończenie oraz dekorację.

Program szkolenia:

W trakcie kursu uczestnicy przygotowują:

1. Croissanty
2. Ciasto krojone
3. Tartę kruchą
4. Pączki
5. Makowiec (w tym przygotowanie masy makowej oraz pomady)
6. Tort bezowy
7. Sernik
8. Roladę biszkoptową

Zakres tematyczny:

- podstawowe techniki cukiernicze
- przygotowanie ciast drożdżowych, kruchych i biszkoptowych
- praca z masami (makowa, serowa, bezowa)
- wypiek i kontrola procesów technologicznych
- podstawy dekoracji i wykańczania wyrobów
- organizacja pracy w pracowni cukierniczej

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Rejestracja uczestników, omówienie programu szkolenia, BHP i organizacji pracy w pracowni	JOANNA JASKOT	06-07-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 13 Podstawy cukiernictwa surowce cukiernicze i ich funkcje podstawowe techniki pracy cukiernika organizacja stanowiska pracy	JOANNA JASKOT	06-07-2026	08:15	09:30	01:15
3 z 13 Zajęcia praktyczne – ciasta drożdżowe przygotowanie ciasta drożdżowego croissanty – formowanie, garowanie, wypiek pączki – wyrób ciasta, smażenie, nadziewanie	JOANNA JASKOT	06-07-2026	09:30	11:00	01:30
4 z 13 przerwa	JOANNA JASKOT	06-07-2026	11:00	11:15	00:15
5 z 13 Zajęcia praktyczne – ciasta kruche przygotowanie ciasta kruchego tarta krucha – wypiek i wykończenie ciasto krojone – formowanie i wypiek	JOANNA JASKOT	06-07-2026	11:15	13:30	02:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 13 Zajęcia praktyczne – masy cukiernicze	JOANNA JASKOT	06-07-2026	13:30	16:00	02:30
7 z 13 Podsumowanie dnia, omówienie efektów pracy, porządkowanie stanowisk	JOANNA JASKOT	06-07-2026	16:00	16:15	00:15
8 z 13 Rozpoczęcie dnia, omówienie planu zajęć	JOANNA JASKOT	07-07-2026	08:00	08:15	00:15
9 z 13 Zajęcia praktyczne – przygotowanie biszkoptu ciasta serowe i bezowe sernik – przygotowanie masy serowej, wypiek tort bezowy – bezy, przekładanie, stabilizacja	JOANNA JASKOT	07-07-2026	08:15	12:45	04:30
10 z 13 Przerwa	JOANNA JASKOT	07-07-2026	12:45	13:00	00:15
11 z 13 Zajęcia praktyczne – wykończenie i dekoracja wyrobów podstawy dekoracji cukierniczej estetyka wyrobów finalne wykończenie przygotowanych ciast	JOANNA JASKOT	07-07-2026	13:00	15:30	02:30
12 z 13 Omówienie efektów uczenia się, prezentacja wykonanych wyrobów	JOANNA JASKOT	07-07-2026	15:30	16:00	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 13 Walidacja efektów uczenia się, podsumowanie szkolenia, zakończenie	-	07-07-2026	16:00	16:15	00:15

Cennik

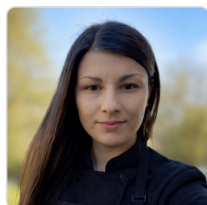
Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 829,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	141,45 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

JOANNA JASKOT

Joanna Jaskot – absolwentka szkoły gastronomicznej w Chełmie na kierunku Technik żywienia i gospodarstwa domowego. Ukończyła studia licencjackie oraz magisterskie w Wyższej Szkole Przedsiębiorczości i Administracji (WSPiA) w Lublinie na kierunkach zarządzanie oraz socjologia, ze specjalizacjami: zarządzanie potencjałem społecznym oraz marketing w biznesie.

Swoją praktykę zawodową w cukiernictwie rozpoczęła w 2016 roku w cukierni artystycznej Creamy, gdzie przez 8 lat rozwijała swoje kompetencje pod okiem doświadczonych specjalistów. W tym czasie zdobyła szeroką wiedzę i umiejętności w zakresie cukiernictwa wypiekowego, przygotowywania oraz dekoracji tortów, a także prowadzenia warsztatów tematycznych dla dzieci i młodzieży.

Następnie pełniła funkcję kierownika produkcji w renomowanej cukierni w Lublinie, działającej na rynku od 2012 roku, gdzie odpowiadała za organizację pracy zespołu, jakość produkcji oraz wdrażanie standardów technologicznych.

Specjalizuje się w łączeniu tradycyjnych receptur z nowoczesnym podejściem do cukiernictwa,

kładąc duży nacisk na jakość surowców oraz precyzję wykonania. Jest pasjonatką cukiernictwa, która swoją wiedzę i doświadczenie przekazuje w sposób przystępny i praktyczny. Dodatkowo posiada ukończony kurs pedagogiczny dla wykładowców pozaszkolnych form kształcenia, co potwierdza jej kompetencje dydaktyczne w prowadzeniu szkoleń i warsztatów. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, odpowiadając za jakość szkoleń

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej i piekarskiej
3. Materiały do notowania dla uczestników : notatnik i długopis.

Informacje dodatkowe

- Warunkiem nabycia kompetencji przez uczestnika szkolenia jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min 80% procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.
- Szkolenie odbywa się w małej grupie max.10 osobowej.
- Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:00- 11h w godzinach dydaktycznych.
- Przerwy w szkoleniu realizowane będą według zgłoszeń uczestników, usługa jest wydłużona o czas trwania zrealizowanych przerw.
- Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art.43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Adres

ul. Zemborzycka 59F
20-445 Lublin
woj. lubelskie

Szkolenie realizowane będzie w pracowni cukierniczej mieszczącej się w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia. Obiekt jest przystosowany do prowadzenia zajęć praktycznych w zakresie gastronomii i cukiernictwa.

Pracownia wyposażona jest w profesjonalny sprzęt cukierniczy, w tym m.in. piece konwekcyjne, miksery planetarne, stoły robocze ze stali nierdzewnej, chłodnie oraz drobny sprzęt niezbędny do przygotowania wyrobów cukierniczych. Każdy uczestnik ma zapewnione stanowisko pracy umożliwiające samodzielne wykonywanie zadań.

Sala szkoleniowa spełnia wymagania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz przepisów sanitarno-epidemiologicznych. Zapewniony jest dostęp do zaplecza sanitarnego oraz bieżącej wody.

Miejsce realizacji szkolenia umożliwi komfortową pracę indywidualną i zespołową oraz sprzyja zdobywaniu praktycznych umiejętności w warunkach zbliżonych do rzeczywistego środowiska pracy w branży gastronomicznej.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 669 976 731