



Pro Art Centrum
Szkoleniowe Artur
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

151 ocen

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

Numer usługi 2026/05/04/164244/3532254

- 📍 Falejówka
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 44:00 h
- 📅 05.10.2026 do 13.10.2026

5 600,00 PLN brutto
5 600,00 PLN netto
127,27 PLN brutto/h
127,27 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
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
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>BHP Bezpieczeństwo i higiena pracy: uczestnik rozróżnia, stosuje oraz przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ergonomii i ochrony środowiska.</p>	<p>rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
	<p>Test teoretyczny</p>	
<p>organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Obserwacja w warunkach symulowanych
	udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia	Obserwacja w warunkach symulowanych
Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej: uczestnik planuje i stosuje zasady zakładania oraz prowadzenia działalności gospodarczej.	Charakteryzuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej oraz funkcjonowania gospodarki rynkowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje podstawowe przepisy prawa związane z prowadzeniem działalności (prawo pracy, podatkowe, ochrona danych osobowych- RODO).	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
	Sporządza podstawową dokumentację oraz planuje działania związane z prowadzeniem działalności (marketing, koszty i przychody).	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
Język obcy ukierunkowany zawodowo:uczestnik rozpoznaje i rozumie podstawowe słownictwo obcojęzyczne związane z produktami, materiałami i narzędziami w zawodzie.	Rozpoznaje podstawowe nazwy produktów, surowców, składników oraz narzędzi stosowanych w zawodzie w języku obcym	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozumie znaczenie prostych określeń obcojęzycznych występujących w oznaczeniach i opisach produktów oraz materiałów zawodowych	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Kompetencje personalne i społeczne:uczesnik przestrzega zasad etyki zawodowej, współpracuje, komunikuje się i bierze odpowiedzialność za wykonywane zadania.</p>	przestrzega zasad kultury i etyki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	potrafi planować działania i zarządzać czasem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przewiduje skutki podejmowanych działań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	jest otwarty na zmiany	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	negocjuje warunki porozumień	Obserwacja w warunkach symulowanych
	jest komunikatywny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	współpracuje w zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia m.in. w zawodzie cukiernik: uczestnik rozpoznaje surowce, narzędzia i podstawowe procesy w produkcji cukierniczej oraz stosuje podstawy technologii.	stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa wartość odżywczą produktów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozdzieli metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	rozdzieli części oraz zespoły maszyn i urządzeń	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozdzieli maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych	Test teoretyczny
	posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną	Obserwacja w warunkach symulowanych
rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego	Obserwacja w warunkach symulowanych	
rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne	Obserwacja w warunkach symulowanych	
posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom	Obserwacja w warunkach symulowanych
	identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
Wdraża zasady zrównoważonego cukiernictwa i techniki zero waste	segreguje i kompostuje odpady gastronomiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera lokalne i sezonowe produkty ekologiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	optymalizuje zużycie energii i wody w kuchni	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

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).
- **Liczba godzin:** szkolenie obejmuje 44 godziny (Teoria: 6h, Praktyka: 30h, walidacja/egzamin: 4h, przerwy 4h).

II. SZCZEGÓŁOWY PROGRAM MERYTORYCZNY:

1. Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami:

Uczestnik dokonuje towaroznawczej oceny surowców cukierniczych, półproduktów i wyrobów gotowych. Określa zapotrzebowanie na surowce oraz poznaje zasady ich prawidłowego przechowywania. Wdraża zrównoważone zarządzanie surowcami (wybór produktów lokalnych, sezonowych, ekologicznych oraz zamienników roślinnych w duchu zero waste).

2. Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni:

Wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności (HACCP) w produkcji cukierniczej. Przestrzeganie przepisów prawa w realizacji zadań zawodowych oraz zasad BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w nowoczesnej cukierni.

3. Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej:

Użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i specjalistycznego sprzętu cukierniczego (roboty planetarne, piece). Stosowanie nowoczesnych technik przygotowania baz: kremów (ganache, musy), biszkoptów oraz wkładów owocowych i chrupkich przy minimalizacji odpadów surowcowych.

4. Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste:

Stosowanie technik minimalizacji odpadów zgodnie z ideą zero waste (wykorzystywanie nadwyżek biszkoptów i kremów, racjonalne dekorowanie). Racjonalne wykorzystanie surowców oraz energii w procesach wypieku i chłodzenia. Stosowanie ekologicznych opakowań i prezentacja wyrobów przyjazna środowisku.

5. Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze:

Planowanie i organizacja produkcji wyrobów cukierniczych. Stosowanie nowoczesnych technik tynkowania tortów (ganache, tynk maślany) oraz formowania monoporcji musowych. Wykonywanie zaawansowanych dekoracji (glazury lustrzane, efekt weluru) oraz przygotowywanie wyrobów cukierniczych bezglutenowych i wegetariańskich.

6. Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje:

Przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu czeladniczego przed Komisją Izby Rzemieślniczej, obejmującego część teoretyczną oraz praktyczne wykonanie zadań produkcyjnych (wyrobów cukierniczych) w warunkach pracowni.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami	Zajęcia	Artur Zaskórski	05-10-2026	16:00	18:00	02:00
2 z 31 -	Przerwa	-	05-10-2026	18:00	18:15	00:15
3 z 31 Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami:	Zajęcia	Artur Zaskórski	05-10-2026	18:15	20:15	02:00
4 z 31 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Zajęcia	Artur Zaskórski	06-10-2026	16:00	18:00	02:00
5 z 31 -	Przerwa	-	06-10-2026	18:00	18:30	00:30
6 z 31 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Zajęcia	Artur Zaskórski	06-10-2026	18:30	20:30	02:00
7 z 31 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Zajęcia	Artur Zaskórski	07-10-2026	16:00	18:00	02:00
8 z 31 -	Przerwa	-	07-10-2026	18:00	18:15	00:15
9 z 31 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Zajęcia	Artur Zaskórski	07-10-2026	18:15	20:15	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 31 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Zajęcia	Artur Zaskórski	08-10-2026	16:00	18:00	02:00
11 z 31 -	Przerwa	-	08-10-2026	18:00	18:15	00:15
12 z 31 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Zajęcia	Artur Zaskórski	08-10-2026	18:15	20:15	02:00
13 z 31 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Zajęcia	Artur Zaskórski	09-10-2026	16:00	18:00	02:00
14 z 31 -	Przerwa	-	09-10-2026	18:00	18:15	00:15
15 z 31 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Zajęcia	Artur Zaskórski	09-10-2026	18:15	20:15	02:00
16 z 31 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Zajęcia	Artur Zaskórski	10-10-2026	09:00	11:00	02:00
17 z 31 -	Przerwa	-	10-10-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 31 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Zajęcia	Artur Zaskórski	10-10-2026	11:30	14:30	03:00
19 z 31 -	Przerwa	-	10-10-2026	14:30	15:00	00:30
20 z 31 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze:	Zajęcia	Artur Zaskórski	10-10-2026	15:00	17:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 31 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Zajęcia	Artur Zaskórski	11-10-2026	09:00	11:00	02:00
22 z 31 -	Przerwa	-	11-10-2026	11:00	11:30	00:30
23 z 31 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Zajęcia	Artur Zaskórski	11-10-2026	11:30	14:30	03:00
24 z 31 -	Przerwa	-	11-10-2026	14:30	15:00	00:30
25 z 31 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Zajęcia	Artur Zaskórski	11-10-2026	15:00	17:00	02:00
26 z 31 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Zajęcia	Artur Zaskórski	12-10-2026	16:00	17:00	01:00
27 z 31 -	Przerwa	-	12-10-2026	17:00	17:15	00:15
28 z 31 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Zajęcia	Artur Zaskórski	12-10-2026	17:15	18:15	01:00
29 z 31 -	Walidacja	-	13-10-2026	16:00	18:00	02:00
30 z 31 -	Przerwa	-	13-10-2026	18:00	18:15	00:15
31 z 31 -	Walidacja	-	13-10-2026	18:15	20:15	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	23:00
w tym suma godzin zajęć	15:00
w tym suma godzin walidacji	04:00
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	25:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	127,27 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,27 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 040,52 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 040,52 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	44:00

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.

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).

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

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)

Liczba godzin: szkolenie obejmuje 44 godziny (Teoria: 5h, Praktyka: 29h, walidacja/egzamin: 6h, przerwy 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

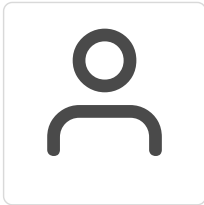
Falejówka 174 A
38-507 Falejówka
woj. podkarpackie

Wiejski Dom Kultury w Falejówce

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- podjazd dla osób niepełnosprawnych
- Klimatyzacja

Kontakt



Artur Zaskórski

E-mail artur.zas@interia.pl

Telefon (+48) 606 206 249