



CENTRUM
SZKOLENIOWE
MARCELINA DUDEK
★★★★★ 4,9 / 5
820 ocen

Szkolenie - Nowoczesna zielona cukiernia. Dekoracje premium, fotografia produktowa i marketing cyfrowy z Kingą Poskrobko- Nieradka (kwalifikacje)

Numer usługi 2026/05/15/173195/3562949

- 📍 Białystok
- 👤 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 20:00 h
- 📅 28.08.2026 do 04.09.2026

7 601,40 PLN brutto
6 180,00 PLN netto
380,07 PLN brutto/h
309,00 PLN netto/h
183,33 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Informatyka i telekomunikacja / Aplikacje biznesowe

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane do cukierników, piekarzy, dekoratorów cukierniczych, właścicieli mikroprzedsiębiorstw gastronomicznych oraz osób przebranżawiających się do branży cukierniczej - bez wcześniejszego doświadczenia zawodowego.

Adresatami są w szczególności osoby:

- planujące wdrożyć w cukierni system HACCP/GHP z cyfrową dokumentacją CCP;
- chcące korzystać z aplikacji biznesowych (CRM, dashboard KPI sprzedaży, kalkulator śladu węglowego);
- zainteresowane marketingiem cyfrowym i tworzeniem rolek marketingowych z aplikacjami AI;
- wdrażające strategię "zielonej cukierni" - protokół Less Waste, GOZ, ekoznakowanie;
- powiązane z zielonymi kompetencjami ESCO i strategiami UE (Europejski Zielony Ład, Farm to Fork, GOZ UE).

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

26-08-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie potwierdza przygotowanie do wdrażania systemu HACCP/GHP w cukierni z cyfrową dokumentacją kart kontroli oraz konfigurowania aplikacji biznesowych (CRM cukierni, dashboard KPI sprzedaży, kalkulator śladu węglowego). Uczestnik nauczy się tworzyć portfolio produktów i rolki marketingowe z aplikacjami AI, prowadzić eko-cukiernię w protokole Less Waste i komunikować zieloną strategię w mediach społecznościowych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje system HACCP/GHP/GMP w cukierni i zasady cyfrowej dokumentacji CCP.	Charakteryzuje zasady systemu HACCP w produkcji cukierniczej i identyfikację punktów kontroli krytycznej CCP;	Test teoretyczny
	Charakteryzuje wymogi GHP i GMP w mikroprzedsiębiorstwie cukierniczym;	Test teoretyczny
	•Charakteryzuje zasady cyfrowej dokumentacji kart kontroli, procedur audytowych i znakowania alergenów	Test teoretyczny
	Opisuje zasady GOZ i protokołu Less Waste w produkcji i zarządzaniu cukiernią;	Test teoretyczny
Opisuje technologie zielonej gospodarki i strategię biznesowe w nowoczesnej cukierni	Opisuje metodykę LCA produktu cukierniczego i pomiaru śladu węglowego organizacji;	Test teoretyczny
	Opisuje strategię biznesową "zielonej cukierni" i komunikację proekologiczną w mediach społecznościowych	Test teoretyczny
Wdraża cyfrowy system HACCP w cukierni z wykorzystaniem aplikacji do dokumentacji kart kontroli.	Wdraża cyfrowe karty kontroli CCP na własnym urządzeniu (smartfon/tablet) zgodnie ze standardem HACCP;	Analiza dowodów i deklaracji
	Wdraża protokół GHP/GMP w organizacji pracy cukierni i dokumentację audytową;	Analiza dowodów i deklaracji
	Wdraża cyfrowy dziennik HACCP z monitoringiem temperatury, czasu i procedur higieny.	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wdraża aplikacje biznesowe i marketingowe AI w zarządzaniu nowoczesną cukiernią.	Wdraża system CRM cukierni z modułami klientów, zamówień, bazą produktów i analizą sprzedaży;	Analiza dowodów i deklaracji
	Wdraża aplikację AI do fotografii produktowej i tworzenia rolek marketingowych z algorytmem doboru muzyki i tagów;	Analiza dowodów i deklaracji
	Wdraża dashboard KPI sprzedaży z integracją kalkulatora śladu węglowego i analizą marży produktu	Analiza dowodów i deklaracji
Charakteryzuje zasady etyki zawodowej cukiernika w aspekcie bezpieczeństwa żywności i komunikacji z klientem	Charakteryzuje znaczenie świadomej komunikacji składu produktu i deklaracji alergenów wobec klienta;	Test teoretyczny
	Charakteryzuje zasady przejrzystej komunikacji proekologicznych wyborów cukierni w mediach społecznościowych;	Test teoretyczny
	Charakteryzuje procedury reklamacyjne i obsługi zgłoszeń klienta w mikroprzedsiębiorstwie cukierniczym.	Test teoretyczny
Opisuje rolę nowoczesnej zielonej cukierni w cyfrowej transformacji branży gastronomicznej.	Opisuje wpływ działalności cukierni na ślad węglowy, marnowanie żywności i zużycie zasobów surowcowych;	Test teoretyczny
	Opisuje znaczenie strategii UE (Europejski Zielony Ład, Farm to Fork, GOZ UE) dla mikroprzedsiębiorstwa cukierniczego;	Test teoretyczny
	Opisuje korzyści biznesowe wdrożenia standardów eko-cukierni, aplikacji biznesowych i marketingu cyfrowego AI.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/qualifications/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-miedzynarodowe/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC
Nazwa Podmiotu certyfikującego	GCCS

Program

Specjalista ds. marketingu internetowego z elementami zrównoważonego rozwoju

DZIEŃ 1 (28.08.2026 - 7 h zegarowych)

8:00-9:30 | MODUŁ I (1h 30min) - HACCP/GHP/GMP w cukierni - konfiguracja cyfrowej dokumentacji kart kontroli

- zasady systemu HACCP w cukierni i identyfikacja punktów kontroli krytycznej CCP w procesie produkcyjnym;
- praktyczna konfiguracja aplikacji do cyfrowej dokumentacji kart kontroli na własnym smartfonie lub tablecie uczestniczki;
- wdrożenie protokołów GHP i GMP - organizacja stanowiska, higiena, kontrola surowców.

9:30-10:30 | MODUŁ II (1h) - Identyfikacja i cyfrowy monitoring punktów krytycznych CCP w cukierni

- praktyczna identyfikacja CCP na każdym etapie produkcji cukierniczej (przyjęcie surowca, magazynowanie, obróbka, ekspozycja);
- testowanie aplikacji do monitoringu temperatury, czasu i wilgotności w czasie rzeczywistym;
- analiza danych i opracowanie działań korygujących przy odchyleniach od standardu.

Przerwa 10:30-11:00 (nie wlicza się w czas zajęć i walidacji)

11:00-12:30 | MODUŁ III (1h 30min) - LCA i ślad węglowy cukierni - konfiguracja kalkulatora i analiza danych

- metodyka oceny cyklu życia (LCA) produktu cukierniczego - od surowca przez produkcję do utylizacji;
- praktyczna konfiguracja cyfrowego kalkulatora śladu węglowego cukierni na urządzeniu uczestniczki;
- analiza danych - identyfikacja procesów o największym wpływie środowiskowym i optymalizacja produkcji.

Przerwa 12:30-13:00 (nie wlicza się w czas zajęć i walidacji)

13:00-15:00 | MODUŁ IV (2h) - Praktyka - wdrożenie cyfrowego dziennika HACCP i protokołu Less Waste w produkcji

- praktyczna obsługa cyfrowego dziennika HACCP w trakcie symulowanego procesu produkcyjnego (rejestracja CCP, dokumentacja fotograficzna);
- wdrożenie protokołu Less Waste w cukierni - hierarchia odpadów żywnościowych, kompostowanie, ograniczanie marnotrawstwa;
- integracja cyfrowych narzędzi HACCP i LCA - analiza zużycia surowca, generowanie raportu eko-cukierni.

DZIEŃ 2 (29.08.2026 - 7 h zegarowych)

8:00-9:30 | MODUŁ V (1h 30min) - CRM cukierni - konfiguracja systemu zarządzania klientami, zamówieniami i bazą produktów

- praktyczna konfiguracja systemu CRM cukierni na urządzeniu uczestniczki - moduły klientów, zamówień, bazy produktów cukierniczych;
- integracja CRM z deklaracją alergenów i certyfikatami eko produktów (ekoznakowanie);
- testowanie workflow obsługi zamówienia - od przyjęcia, przez produkcję, po dostawę i fakturowanie.

9:30-10:30 | MODUŁ VI (1h) - Aplikacja AI do fotografii produktowej cukierni - konfiguracja, kalibracja, testowanie

- konfiguracja aplikacji AI do fotografii produktów cukierniczych na własnym urządzeniu uczestniczki;
- zasady technicznego ujęcia produktu - oświetlenie, balans bieli, kompozycja, tło;
- testowanie algorytmu AI do automatycznej edycji zdjęć i tworzenia portfolio produktów cukierni.

Przerwa 10:30-11:00 (nie wlicza się w czas zajęć i walidacji)

11:00-12:30 | MODUŁ VII (1h 30min) - Tworzenie rolek marketingowych z algorytmem AI - Instagram Reels i TikTok dla cukierni

- praktyczne tworzenie rolek marketingowych dla cukierni na własnym smartfonie z aplikacją AI;
- algorytm AI do doboru muzyki, tagów, hashtagów, filtrów i efektów wizualnych - testowanie i kalibracja;
- analiza algorytmu rekomendacji mediów społecznościowych - strategia publikacji i optymalizacja zasięgów.

Przerwa 12:30-13:00 (nie wlicza się w czas zajęć i walidacji)

13:00-15:00 | MODUŁ VIII (2h) - Praktyka - tworzenie cyfrowego portfolio cukierni i rolek marketingowych na własnych urządzeniach

- praktyczne wykonanie sesji fotograficznej produktów cukierniczych z aplikacją AI do edycji;
- tworzenie 3 rolek marketingowych dla cukierni z różnymi algorytmami AI (Reels, TikTok, Shorts);
- analiza skuteczności publikacji - wskaźniki zasięgów, zaangażowania i konwersji w narzędziach analitycznych.

DZIEŃ 3 (30.08.2026 - 6 h zegarowych)

8:00-9:00 | MODUŁ IX (1h) - Dashboard biznesowy cukierni - KPI sprzedaży, marża i analiza danych

- praktyczna konfiguracja dashboardu KPI sprzedaży cukierni - przychody, marża, koszt jednostkowy produktu;
- integracja danych z systemu CRM, kalkulatora śladu węglowego i dziennika HACCP;
- analiza danych biznesowych - identyfikacja najbardziej rentownych produktów i kierunków optymalizacji.

9:00-10:30 | MODUŁ X (1h 30min) - Ekoznakowanie, alergeny i komunikacja sprzedażowa zielonej cukierni

- wdrożenie znakowania alergenów zgodnie z przepisami UE - obowiązki prawne i system cyfrowy;
- zasady ekoznakowania (certyfikaty bio, eko, fair trade) i ich komunikacja w mediach społecznościowych;
- opracowanie skryptu komunikacji sprzedażowej "3 proekologicznych wyborów cukierni" dla rolek marketingowych.

Przerwa 10:30-11:00 (nie wlicza się w czas zajęć i walidacji)

11:00-12:30 | MODUŁ XI (1h 30min) - Strategia "Less Waste w biznesie" - zarządzanie zapasami i zwrot z inwestycji ekologicznych

- praktyczne wdrożenie strategii Less Waste w zarządzaniu zapasami cukierni - minimalizacja strat surowca;
- analiza zwrotu z inwestycji ekologicznych (ROI eko) - koszt wdrożenia vs oszczędności i zwiększenie sprzedaży;
- opracowanie biznesplanu zielonej cukierni - integracja danych z aplikacji biznesowych w jeden dokument.

Przerwa 12:30-13:00 (nie wlicza się w czas zajęć i walidacji)

13:00-14:00 | WALIDACJA (1h) - Test teoretyczny + analiza dowodów i deklaracji

- test teoretyczny weryfikujący efekty z kategorii Wiedza oraz Kompetencje społeczne;
- analiza dowodów i deklaracji weryfikująca efekty z kategorii Umiejętności - prezentacja wdrożonych aplikacji biznesowych, portfolio cyfrowego oraz rolek marketingowych na własnym urządzeniu.

Uczestniczki przynoszą własne smartfony lub tablety i pracują na swoich urządzeniach - w trakcie szkolenia praktycznie wdrażają aplikacje (cyfrowy dziennik HACCP z kartami CCP, kalkulator śladu węglowego cukierni, system CRM cukierni, aplikacja AI do fotografii produktowej, aplikacja AI do tworzenia rolek marketingowych, dashboard KPI sprzedaży), prowadzą cyfrową dokumentację bezpieczeństwa żywności i KPI eko-cukierni na swoim sprzęcie;

Proces walidacji uczestników

Walidacja uczestników jest niezależna od procesu szkoleniowego. Osoba prowadząca szkolenie nie bierze udziału w ocenie swoich kursantów w zakresie, którego nauczają. Końcową walidację przeprowadza niezależny egzaminator (podmiot zewnętrzny). Wynik przeprowadzonej walidacji jest ogłaszany od razu po zakończeniu szkolenia. Proces walidacji prowadzony jest w formie testu wiedzy oraz analizy dowodu i deklaracji. Certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji wydawany jest uczestnikowi do 5 dni roboczych od zakończenia walidacji.

Warunki organizacyjne: Usługa realizowana jest w formie warsztatów praktycznych. Aby zapewnić sprawny przebieg zajęć oraz umożliwić uczestnikom natychmiastową implementację wypracowanych treści na własnych profilach zawodowych, obowiązują następujące zasady:

1. Sprzęt i oprogramowanie:

- **Własne urządzenie:** Uczestnicy są zobowiązani do dysponowania własnym smartfonem (urządzenia typu Android lub iOS/Apple). Organizator nie zapewnia urządzeń mobilnych dla uczestników.
- **Wymagania systemowe:** Zaleca się, aby urządzenie posiadało aktualną wersję systemu operacyjnego (Android min. 10.0 lub iOS min. 15.0), co gwarantuje stabilną pracę narzędzi kreatywnych i funkcji AI.
- **Aplikacje:** Przed rozpoczęciem szkolenia uczestnik powinien mieć zainstalowane i zaktualizowane aplikacje **Canva** oraz **Instagram**. Szkolenie opiera się na ogólnodostępnych, bezpłatnych funkcjonalnościach tych narzędzi.

- **Pamięć i aparat:** Urządzenie powinno posiadać min. 5 GB wolnej przestrzeni dyskowej na materiały wideo oraz sprawny aparat fotograficzny umożliwiający nagrywanie w jakości Full HD.

2. Zaplecze techniczne organizatora:

- **Dostęp do sieci:** Organizator zapewnia każdemu uczestnikowi bezpłatny i nielimitowany dostęp do stabilnej sieci **Wi-Fi**, niezbędnej do pracy z materiałami cyfrowymi, synchronizacji z chmurą oraz korzystania z narzędzi online.
- **Stanowisko pracy:** Każdy uczestnik ma zapewnione stanowisko z dostępem do źródła zasilania (gniazdka elektryczne) w celu ładowania urządzeń mobilnych.
- **Sprzęt pomocniczy:** Organizator zapewnia dostęp do profesjonalnych lamp LED, statywów oraz akcesoriów makro (soczewki) na potrzeby realizacji ćwiczeń praktycznych.

3. Materiały szkoleniowe:

- Uczestnicy otrzymują komplet materiałów w formie cyfrowej (zgodnie z duchem **Eco-designu** i strategią redukcji zużycia papieru), które są udostępniane po zakończeniu szkolenia.

Proces walidacji uczestników: Walidacja uczestników jest niezależna od procesu szkoleniowego. Osoba prowadząca szkolenie nie bierze udziału w ocenie swoich kursantów w zakresie, którego nauczała. Końcową walidację przeprowadza niezależny egzaminator (podmiot zewnętrzny). Wynik przeprowadzonej walidacji jest ogłaszany od razu po zakończeniu szkolenia. Proces walidacji prowadzony jest w formie testu wiedzy oraz analizy dowodu i deklaracji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 HACCP/GHP/ GMP w cukierni - konfiguracja cyfrowej dokumentacji kart kontroli	Zajęcia	Kinga Poskrobko-Nieradka	28-08-2026	08:00	09:30	01:30
2 z 18 Identyfikacja i cyfrowy monitoring punktów krytycznych CCP w cukierni	Zajęcia	Kinga Poskrobko-Nieradka	28-08-2026	09:30	10:30	01:00
3 z 18 -	Przerwa	-	28-08-2026	10:30	11:00	00:30
4 z 18 LCA i ślad węglowy cukierni - konfiguracja kalkulatora i analiza danych	Zajęcia	Kinga Poskrobko-Nieradka	28-08-2026	11:00	12:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 18 -	Przerwa	-	28-08-2026	12:30	13:00	00:30
6 z 18 Praktyka - wdrożenie cyfrowego dziennika HACCP i protokołu Less Waste	Zajęcia	Kinga Poskrobko-Nieradka	28-08-2026	13:00	15:00	02:00
7 z 18 CRM cukierni - konfiguracja zarządzania klientami, zamówieniami i bazą produktów	Zajęcia	Kinga Poskrobko-Nieradka	29-08-2026	08:00	09:30	01:30
8 z 18 Aplikacja AI do fotografii produktowej cukierni - konfiguracja i testowanie	Zajęcia	Kinga Poskrobko-Nieradka	29-08-2026	09:30	10:30	01:00
9 z 18 -	Przerwa	-	29-08-2026	10:30	11:00	00:30
10 z 18 Tworzenie rolek marketingowych z algorytmem AI - Reels i TikTok dla cukierni	Zajęcia	Kinga Poskrobko-Nieradka	29-08-2026	11:00	12:30	01:30
11 z 18 -	Przerwa	-	29-08-2026	12:30	13:00	00:30
12 z 18 Praktyka - cyfrowe portfolio cukierni i rolki marketingowe na własnych urządzeniach	Zajęcia	Kinga Poskrobko-Nieradka	29-08-2026	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 18 Dashboard biznesowy cukierni - KPI sprzedaży, marża i analiza danych	Zajęcia	Kinga Poskrobko-Nieradka	30-08-2026	08:00	09:00	01:00
14 z 18 Ekoznakowanie, alergeny i komunikacja sprzedażowa zielonej cukierni	Zajęcia	Kinga Poskrobko-Nieradka	30-08-2026	09:00	10:30	01:30
15 z 18 -	Przerwa	-	30-08-2026	10:30	11:00	00:30
16 z 18 Strategia Less Waste w biznesie - zarządzanie zapasami i ROI eko	Zajęcia	Kinga Poskrobko-Nieradka	30-08-2026	11:00	12:30	01:30
17 z 18 -	Przerwa	-	30-08-2026	12:30	13:00	00:30
18 z 18 -	Walidacja	-	30-08-2026	13:00	14:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	20:00
w tym suma godzin zajęć	16:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	22:30

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	7 601,40 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 180,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	380,07 PLN
Koszt osobogodziny netto	309,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 107,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	492,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	400,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	20:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kinga Poskrobko-Nieradka

Mistrzyni Cukiernictwa i przedsiębiorczyni, która tradycyjne rzemiosło (rozwijane pod okiem ojca, Mistrza Witolda Poskrobko) przekuła w nowoczesny, cyfrowy sukces. Właścicielka trzech marek i egzaminatorka, dziś specjalizuje się w budowaniu marek cukierniczych w mediach społecznościowych. Uczy, jak tworzyć viralowe Rolki, profesjonalnie filmować proces powstawania dekoracji i zamieniać pasję w wysokomarżowy produkt sprzedawany przez obraz. Jako audytorka HACCP i pedagog, łączy artystyczną precyzję (instalacje typu Pałac Branickich) z najwyższymi

standardami bezpieczeństwa i nowoczesnym marketingiem wizualnym.

W 2025 roku certyfikowała swoje kompetencje w kluczowych obszarach gospodarki 4.0. Jako ekspertka od sztucznej inteligencji (AI), wdraża narzędzia do generowania kreatywnego contentu, automatyzacji marketingu i optymalizacji receptur. Posiada zaawansowane kwalifikacje z zakresu cyberbezpieczeństwa oraz ochrony danych (RODO), gwarantując pełną ochronę cyfrowego wizerunku marki. Jako liderka zielonej transformacji, aktywnie promuje ekoprojektowanie usług cukierniczych, zarządzanie śladem węglowym oraz systemy zero-waste w produkcji słodkości. Łączy tradycyjne techniki z ekologiczną odpowiedzialnością i technologicznym wyścigiem zbrojeń w sieci. Prowadzący posiada kwalifikacje oraz doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed publikacją usługi w BUR

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik szkolenia otrzymuje:

- **Skrypt szkoleniowy** w wersji cyfrowejz pełnym zakresem wiedzy teoretycznej i praktycznej.
- **Skrypt SZKOLENIE W DUCHU ECO I PRT** w wersji cyfrowej zgodnie z zasadą zasobooszczędności i redukcji śladu środowiskowego szkolenia.
- **Dostęp do prezentacji multimedialnych** i materiałów cyfrowych, które ułatwią naukę i umożliwią powrót do omawianych zagadnień po zakończeniu szkolenia.

Informacje dodatkowe

- Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej
- Karta niniejszej usługi rozwojowej została przygotowana zgodnie z obowiązującym Regulaminem Bazy Usług Rozwojowych

Usługa zwolniona z VAT na podstawie §3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U.2013 poz. 1722 z późniejszymi zmianami)Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu, kontroli oraz w celu utrwalenia efektów uczenia się.

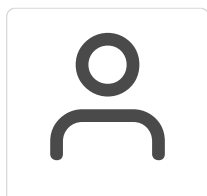
Adres

Białystok I-14/1a
15-054 Białystok
woj. podlaskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marcelina Dudek

E-mail dotacjedlabeauty@gmail.com

Telefon (+48) 730 622 634

