



CMD Consulting  
Dawid Domański

★★★★★ 5,0 / 5

336 ocen

## Szkolenie Cukiernik – Green + Digital: zrównoważone cukiernictwo, zero waste i technologie cyfrowe z zastosowaniem zielonych kompetencji i technologii cyfrowych (kwalifikacje)

Numer usługi 2026/05/21/162493/3575481

- 📍 Sosnowiec
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 25.07.2026 do 02.08.2026

6 396,00 PLN brutto  
5 200,00 PLN netto  
399,75 PLN brutto/h  
325,00 PLN netto/h  
433,33 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Artystyczne

### Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób pracujących w branży cukierniczej i ciastkarskiej lub planujących rozpoczęcie kariery w tym sektorze, ze szczególnym uwzględnieniem zrównoważonego cukiernictwa i technologii cyfrowych. W szczególności dedykowane jest:

- Cukiernikom pragnącym wdrożyć zasady zero waste, minimalizacji śladu węglowego i cyfrowego zarządzania pracownią cukierniczą,
- Pracownikom branży cukierniczej zainteresowanym rozwojem kompetencji w zakresie nowoczesnych technologii cyfrowych (systemy POS, HACCP elektroniczny, AI, media społecznościowe) w kontekście zrównoważonej produkcji cukierniczej,
- Osobom zatrudnionym w cukierniach, piekarniach i zakładach cateringowych zainteresowanym ekologicznymi praktykami: współpraca z lokalnymi dostawcami, zarządzanie składnikami sezonowymi, redukcja odpadów spożywczych i opakowaniowych,
- Osobom bez wcześniejszego doświadczenia w cukiernictwie także

### Minimalna liczba uczestników

6

### Maksymalna liczba uczestników

12

### Data zakończenia rekrutacji

24-07-2026

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego wykonywania zawodu cukiernika z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju (zero waste, lokalne surowce, redukcja śladu węglowego) oraz wykorzystania technologii cyfrowych (systemy POS, elektroniczny HACCP, AI do optymalizacji receptur, promocja w mediach społecznościowych) w codziennej pracy pracowni cukierniczej.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje historię cukiernictwa polskiego oraz pochodzenie tradycji wypieku	Wskazuje kluczowe etapy rozwoju polskiego cukiernictwa i ich wpływ na współczesne receptury	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Rozróżnia regionalne tradycje cukiernicze i ich związek z lokalnymi surowcami	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Klasyfikuje rodzaje ciastek i wyrobów cukierniczych ze względu na zastosowanie i technologię	Dobiera techniki produkcji do rodzaju wyrobu cukierniczego (ciasta biszkoptowe, kruche, drożdżowe, francuskie)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wskazuje różnice technologiczne między poszczególnymi rodzajami ciast i ich zastosowania w ofercie cukierni	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Wyjaśnia zasady bezpieczeństwa żywności i system HACCP w produkcji cukierniczej	Wymienia kluczowe punkty kontroli HACCP w produkcji cukierniczej (temperatury, alergeny, trwałość)	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Wyjaśnia zasady przechowywania surowców i wyrobów cukierniczych zgodnie z normami bezpieczeństwa żywności	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Rozróżnia rodzaje mas, kremów i polewek stosowanych w wyrobach cukierniczych	Wskazuje właściwości technologiczne mas kremowych (budyniowa, maślana, śmietankowa, ganache) i ich zastosowania	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
	Dobiera rodzaj masy lub polewy do konkretnego typu wyrobu cukierniczego	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Charakteryzuje zasady zrównoważonego pozyskiwania surowców cukierniczych (lokalne, sezonowe, fair trade)</p> <p>Rozróżnia narzędzia AI wspierające kalkulację kosztów, planowanie menu i projektowanie dekoracji</p>	<p>Wskazuje kryteria wyboru surowców lokalnych i sezonowych (dystans transportu, certyfikaty ekologiczne, sezonowość owoców)</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>Rozróżnia systemy certyfikacji ekologicznej surowców (Fairtrade, Rainforest Alliance, Bio) i ich znaczenie dla cukiernictwa</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>Wskazuje zastosowania AI w cukiernictwie (kalkulatory receptur, generatory inspiracji dekoracyjnych, optymalizacja kosztów)</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
	<p>Dobiera narzędzie AI do konkretnego zadania w cukierni (kalkulator vs generator vs optymalizator)</p>	<p>Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie</p>
<p>Przygotowuje ciasta podstawowe</p> <p>Wytwarza wyroby cukiernicze na bazie różnych ciast i mas cukierniczych</p>	<p>Dobiera proporcje składników i technikę mieszania do rodzaju ciasta (biszkoptowe, kruche, drożdżowe)</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>Wskazuje krytyczne parametry procesu przygotowania ciasta (temperatura masła, czas wyrabiania, konsystencja)</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>Dobiera techniki formowania i dekorowania do rodzaju wyrobu cukierniczego</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>Wskazuje kolejność operacji technologicznych w produkcji wyrobów cukierniczych wieloskładnikowych</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
<p>Przygotowuje masy kremowe i napełnia nimi wyroby cukiernicze prawidłowo</p> <p>Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy</p>	<p>Rozróżnia techniki napełniania wyrobów masami kremowymi (szprycowanie, warstwowanie, zalewanie)</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>Wskazuje warunki przechowywania mas kremowych gwarantujące bezpieczeństwo żywności</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>Wskazuje zasady organizacji stanowiska cukierniczego (strefy czysta/brudna, rozmieszczenie sprzętu, higiena rąk)</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>
	<p>Rozróżnia środki ochrony osobistej wymagane w produkcji cukierniczej i zasady ich stosowania</p>	<p>Analiza dowodów i deklaracji</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje techniki minimalizacji odpadów żywnościowych w procesie produkcji cukierniczej	Wskazuje sposoby zagospodarowania resztek produkcyjnych (obcinki ciasta na crumble, nadmiar kremu na nowy wyrób)	Analiza dowodów i deklaracji
	Dobiera strategię planowania produkcji minimalizującą nadwyżki i marnotrawstwo surowców	Analiza dowodów i deklaracji
Wykorzystuje narzędzia AI do generowania inspiracji dekoracyjnych i optymalizacji receptur	Wskazuje sposób formułowania zapytań do AI w celu uzyskania propozycji dekoracji, receptur i kalkulacji kosztowych	Analiza dowodów i deklaracji
	Dobiera narzędzie AI (ChatGPT, Gemini, Copilot) do konkretnego zadania w cukierni (receptura, dekoracja, koszty, marketing)	Analiza dowodów i deklaracji
Wykazuje odpowiedzialność i zaangażowanie w wykonywaniu obowiązków zawodowych	Wskazuje konsekwencje zaniedbań w produkcji cukierniczej (bezpieczeństwo żywności, jakość, reputacja)	Analiza dowodów i deklaracji
	Rozróżnia sytuacje wymagające samodzielnej decyzji vs konsultacji z przełożonym w pracy cukiernika	Analiza dowodów i deklaracji
Komunikuje się efektywnie z zespołem i kierownictwem w codziennej pracy	Wskazuje zasady skutecznej komunikacji w zespole cukierniczym (przekazywanie zmian, zgłaszanie problemów, raportowanie)	Analiza dowodów i deklaracji
	Dobiera formę komunikacji do sytuacji (ustna vs pisemna vs cyfrowa) w kontekście pracy pracowni cukierniczej	Analiza dowodów i deklaracji
Pracuje harmonijnie w zespole stosując się do ustalonego harmonogramu pracy	Wskazuje zasady współpracy w zespole produkcyjnym (podział zadań, dotrzymanie terminów, wzajemne wsparcie)	Analiza dowodów i deklaracji
	Rozróżnia role w zespole cukierniczym i ich odpowiedzialności w kontekście harmonogramu produkcji	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykazuje zainteresowanie jakością i bezpieczeństwem produktów finalnych	Wskazuje kryteria oceny jakości wyrobów cukierniczych (wygląd, smak, konsystencja, bezpieczeństwo)	Analiza dowodów i deklaracji
	Rozróżnia sytuacje wymagające wycofania wyrobu z oferty (przekroczenie temperatury, alergeny, wady jakościowe)	Analiza dowodów i deklaracji
Promuje postawy proekologiczne w zespole i wśród klientów	Wskazuje sposoby komunikowania wartości ekologicznych cukierni klientom (etykiety, menu, social media)	Analiza dowodów i deklaracji
	Dobiera argumenty przekonujące zespół do wdrożenia zrównoważonych praktyk (oszczędności, jakość, wizerunek)	Analiza dowodów i deklaracji
Komunikuje się z klientami i dostawcami za pośrednictwem platform cyfrowych	Wskazuje zasady profesjonalnej komunikacji cyfrowej z klientami (odpowiedzi na zapytania, reklamacje, zamówienia online)	Analiza dowodów i deklaracji
	Dobiera kanał komunikacji cyfrowej do rodzaju kontaktu (email, messenger, formularz, telefon)	Analiza dowodów i deklaracji

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

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

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/#rejestr>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://www.icvc.eu>

#### Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

ICVC Certyfikacja SP zoo

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Talent Odyssey Ltd

# Program

Szkolenie adresowane jest do osób dorosłych zatrudnionych w branży cukierniczej lub planujących podniesienie kwalifikacji zawodowych w sektorze HoReCa, a także do osób bez wcześniejszego doświadczenia w cukiernictwie. Uczestnicy nabędą kwalifikacje cukiernika ICVC/CUK 20011.16 w module Green + Digital poprzez naukę klasycznych technik cukierniczych, zasad bezpieczeństwa żywności, zrównoważonego zarządzania pracownią cukierniczą oraz nowoczesnych technologii cyfrowych (systemy POS, elektroniczny HACCP, AI, media społecznościowe).

Szkolenie łączy aspekt praktyczny branży cukierniczej z kierunkami Programu Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego (PRT WSL) w zakresie:

- technologii zarządzania środowiskiem (PRT 3.6) – zrównoważone pozyskiwanie surowców, redukcja odpadów, opakowania ekologiczne,
- technologii gospodarowania odpadami (PRT 3.3) – zero waste w produkcji cukierniczej, segregacja, gospodarka cyrkularna,
- technologii informacyjnych (PRT 4b) – cyfrowe systemy POS, elektroniczny HACCP, systemy zamówień online,
- technologii wspierających przemysł 4.0 (PRT 4g) – AI w optymalizacji receptur i kosztów, media społecznościowe w promocji cukierni.

Szkolenie wpisuje się w Regionalną Strategię Innowacji Województwa Śląskiego 2030 (RSI WSL 2030) – w zakresie inteligentnej specjalizacji nr 5: Zielona Gospodarka (C4, D.4.1).

W ramach zielonych kwalifikacji uczestnicy nabywają umiejętności w zakresie:

- redukcji negatywnego wpływu na środowisko poprzez zrównoważone zarządzanie surowcami i odpadami w pracowni cukierniczej,
- optymalizacji zużycia energii, wody i surowców w procesach cukierniczych,
- wdrażania praktyk zero waste i doboru ekologicznych opakowań,
- wykorzystania surowców sezonowych i lokalnych zamiast importowanych.

Szkolenie prowadzone jest w godzinach dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut). Przerwy wliczają się w łączny czas trwania usługi. Każdego dnia przewidziane są 3 przerwy: 15 min + 30 min (obiadowa) + 15 min.

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku, gdy dofinansowanie wynosi co najmniej 70% ze środków publicznych. W pozostałych przypadkach do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%.

Wszystkie składniki cukiernicze (w tym czekoladę kuwerturową, masło, mąkę, cukier, owoce sezonowe), sprzęt cukierniczy, stanowiska pracy, narzędzia i materiały szkoleniowe zapewnia organizator szkolenia. Uczestnik nie ponosi dodatkowych kosztów.

## **Moduł 1 – Podstawy cukiernictwa: historia, tradycje, techniki i technologia**

- Historia cukiernictwa polskiego – kluczowe etapy rozwoju, regionalne tradycje wypieku, wpływ kuchni europejskiej na polskie cukiernictwo
- Klasyfikacja wyrobów cukierniczych – podział ze względu na technologię (biskoptowe, kruche, drożdżowe, francuskie, parzone) i zastosowanie (torty, ciastka, pralinki, desery)
- Rodzaje mas, kremów i polewek – masy: budyniowa, maślana, śmietankowa, ganache; polewy: czekoladowa, lustrzana, fondantowa; dobór do rodzaju wyrobu
- Techniki przygotowywania ciast podstawowych – proporcje składników, techniki mieszania, parametry krytyczne (temperatura masła, czas wyrabiania, konsystencja)
- Techniki formowania, napełniania i dekorowania wyrobów cukierniczych – szprycowanie, warstwowanie, zalewanie, kolejność operacji technologicznych
- Warsztaty: przygotowanie ciasta biskoptowego i kruchego, przygotowanie masy kremowej, napełnianie i dekorowanie wyrobów

## **Moduł 2 – Bezpieczeństwo żywności, HACCP i organizacja stanowiska pracy**

- System HACCP w produkcji cukierniczej – krytyczne punkty kontroli: temperatury przechowywania kremów (0–4°C), pieczenia (170–200°C), temperowania czekolady (27–32°C)
- Zasady przechowywania surowców i wyrobów cukierniczych – łańcuch chłodniczy, terminy przydatności, rotacja FIFO
- Zarządzanie alergenami w pracowni cukierniczej – identyfikacja, oznakowanie, zapobieganie krzyżowemu zanieczyszczeniu
- Organizacja stanowiska pracy cukiernika – strefy czysta/brudna, rozmieszczenie sprzętu, higiena rąk, środki ochrony osobistej
- Kontrola jakości wyrobów cukierniczych – kryteria oceny (wygląd, smak, konsystencja, bezpieczeństwo), wycofywanie wadliwych wyrobów

- Warsztaty: organizacja stanowiska pracy, kontrola HACCP na przykładzie przyjęcia dostawy i produkcji tortu, dokumentacja temperatury

### **Moduł 3 – Zielone cukiernictwo: zero waste, surowce lokalne i ekologiczne opakowania**

- Zrównoważone pozyskiwanie surowców – surowce lokalne vs importowane, sezonowość owoców, certyfikaty ekologiczne (Fairtrade, Rainforest Alliance, Bio)
- Kalendarz sezonowości owoców w cukiernictwie – truskawki (VI-VII), maliny (VII-VIII), śliwki (VIII-IX), jabłka (IX-XI) – wpływ na ofertę i koszty
- Zero waste w pracowni cukierniczej – zagospodarowanie resztek: cake pops z obcinków biszkoptu, kandyzowanie skórek cytrusowych, syropy z resztek owoców, crumble z ciasta kruchego
- Redukcja marnotrawstwa żywnościowego – planowanie produkcji, zarządzanie zapasami, strategia nadwyżek (zamrażanie, przetwarzanie)
- Opakowania ekologiczne w cukiernictwie – biodegradowalne, kompostowalne, z recyklingu, certyfikaty FSC; dobór opakowania do typu wyrobu
- Segregacja odpadów i gospodarka cyrkularna – kategorie odpadów w cukierni (organiczne, tłuszczowe, opakowaniowe), ponowne wykorzystanie
- Optymalizacja zużycia energii i wody – pieczenie w seriach, ciepło resztkowe, oświetlenie LED, oszczędzanie wody przy myciu
- Warsztaty: planowanie tygodniowej produkcji cukierni z analizą zero waste, dobór opakowań ekologicznych, zamienniki surowców importowanych na lokalne

### **Moduł 4 – Cyfrowe zarządzanie cukiernią: POS, HACCP elektroniczny i systemy zamówień**

- Systemy POS w cukierni – ewidencja sprzedaży, stany magazynowe, raporty, integracja z drukarką fiskalną
- Elektroniczna dokumentacja HACCP – automatyczne alerty temperaturowe, historia zmian, raporty audytowe, korzyści vs dokumentacja papierowa
- Cyfrowe zarządzanie magazynem surowców – FIFO, alerty terminów przydatności, automatyczne listy zakupowe
- Systemy zamówień online – formularz na stronie www, integracja z social media, zarządzanie zamówieniami tortów na zamówienie
- Elektroniczny rejestr produkcji cukierniczej – data, seria, składniki, temperatury, kontrola jakości
- Warsztaty: obsługa systemu POS w cukierni (symulacja), prowadzenie elektronicznego rejestru HACCP, konfiguracja systemu zamówień online

### **Moduł 5 – AI i media społecznościowe w promocji cukierni**

- Media społecznościowe dla cukierni – Instagram, Facebook, TikTok: specyfika platform, częstotliwość publikacji, budowanie marki cukierni online
- Fotografowanie wyrobów cukierniczych – kompozycja, oświetlenie naturalne, tło, kąt fotografowania, edycja zdjęć na smartfonie
- Formaty treści – stories, reels, karuzele, posty; dobór formatu do platformy i celu komunikacyjnego
- Narzędzia AI w cukiernictwie – ChatGPT/Gemini/Copilot: generowanie inspiracji dekoracyjnych, optymalizacja receptur, kalkulacja kosztów, tworzenie opisów do social media
- Komunikacja cyfrowa z klientami i dostawcami – odpowiedzi na zapytania, obsługa reklamacji, zamówienia online, profesjonalny ton
- Warsztaty: sesja fotograficzna wyrobów cukierniczych smartfonem, tworzenie posta na Instagram, użycie AI do optymalizacji receptury i kalkulacji kosztów

### **Moduł 6 – Kompetencje społeczne: praca zespołowa, komunikacja i postawy proekologiczne**

- Praca zespołowa w pracowni cukierniczej – podział zadań, role w zespole, dotrzymywanie harmonogramu produkcji
- Komunikacja w zespole – przekazywanie zmian, zgłaszanie problemów, raportowanie wyników; forma ustna vs pisemna vs cyfrowa
- Odpowiedzialność zawodowa – konsekwencje zaniedbań (bezpieczeństwo, jakość, reputacja), samodzielność vs konsultacja
- Promowanie postaw proekologicznych – argumenty dla zespołu (oszczędności, jakość, wizerunek), komunikowanie wartości ekologicznych klientom
- Otwartość na technologie – korzyści z narzędzi cyfrowych, przewyższanie barier wdrażania nowych rozwiązań w pracowni
- Podsumowanie szkolenia, dyskusja grupowa, wymiana doświadczeń

### **Walidacja – test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie**

- Jediną metodą walidacji jest test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie, realizowany na platformie ICVC (test online, pytania zamknięte z gotową kafeterią odpowiedzi, wynik generowany automatycznie przez porównanie zaznaczonych odpowiedzi z kluczem oceny przygotowanym przez eksperta merytorycznego). Test obejmuje zagadnienia z zakresu wiedzy teoretycznej, umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych
- Organizacja testu: trener włącza test online i prowadzi nadzór nad uczestnikami usługi w trakcie uzupełniania testu. Wynik generowany jest automatycznie bez udziału człowieka
- Podmiot walidujący ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. (podmiot zewnętrzny w stosunku do Dostawcy Usług)
- Certyfikat kwalifikacji ICVC/CUK 20011.16 „Cukiernik” wydawany przez ITalent Odyssey Ltd po pozytywnym wyniku walidacji

Kurs realizowany jest w grupach od 6 do 12 osób. Trener demonstruje krok po kroku techniki cukiernicze oraz obsługę narzędzi cyfrowych, uczestnicy ćwiczą indywidualnie i w parach. Wszystkie niezbędne materiały dydaktyczne, składniki cukiernicze, dostęp do oprogramowania demonstracyjnego i stanowiska pracy zapewnia dostawca usługi.

**Okres oczekiwania na wynik walidacji:** Wynik testu online generowany jest automatycznie. Wydanie certyfikatu ICVC/CUK następuje w terminie do 7 dni roboczych od daty przeprowadzenia walidacji.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 15</b> Moduł 1 – Podstawy cukiernictwa: historia, tradycje, klasyfikacja wyrobów	Zajęcia	Krystian Cydejko	25-07-2026	08:00	09:45	01:45
<b>2 z 15</b> -	Przerwa	-	25-07-2026	09:45	10:00	00:15
<b>3 z 15</b> Moduł 1 cd. – techniki cukiernicze: ciasta, masy kremowe, dekorowanie	Zajęcia	Krystian Cydejko	25-07-2026	10:00	12:00	02:00
<b>4 z 15</b> -	Przerwa	-	25-07-2026	12:00	12:45	00:45
<b>5 z 15</b> Moduł 2 – Bezpieczeństwo żywności, HACCP, organizacja stanowiska pracy	Zajęcia	Krystian Cydejko	25-07-2026	12:45	14:30	01:45
<b>6 z 15</b> -	Przerwa	-	25-07-2026	14:30	14:45	00:15
<b>7 z 15</b> Moduł 3 – Zielone cukiernictwo: zero waste, surowce lokalne, sezonowość	Zajęcia	Krystian Cydejko	25-07-2026	14:45	16:00	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 15 Moduł 3 cd. – opakowania eko, segregacja odpadów, gospodarka cyrkularna	Zajęcia	Krystian Cydejko	26-07-2026	08:00	09:45	01:45
9 z 15 -	Przerwa	-	26-07-2026	09:45	10:00	00:15
10 z 15 Moduł 4 – Cyfrowe zarządzanie cukiernią: POS, HACCP elektroniczny, zamówienia	Zajęcia	Krystian Cydejko	26-07-2026	10:00	12:00	02:00
11 z 15 -	Przerwa	-	26-07-2026	12:00	12:45	00:45
12 z 15 Moduł 5 – AI i media społecznościowe w promocji cukierni	Zajęcia	Krystian Cydejko	26-07-2026	12:45	14:15	01:30
13 z 15 -	Przerwa	-	26-07-2026	14:15	14:30	00:15
14 z 15 Moduł 6 – Kompetencje społeczne: praca zespołowa, komunikacja, postawy eko	Zajęcia	Krystian Cydejko	26-07-2026	14:30	15:30	01:00
15 z 15 -	Walidacja	-	26-07-2026	15:30	16:00	00:30

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:00
w tym suma godzin walidacji	00:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	02:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:00

## Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 396,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	399,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	325,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	101,63 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	101,63 PLN

## Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Krystian Cydejko

Absolwent Szkoły Gastronomicznej w Katowicach im. Gustawa Morcinka oraz Trener Kulinarny. Szef kuchni z 22-letnim doświadczeniem, zdobywanym w restauracjach najlepszych hoteli w Polsce, a także w renomowanych restauracjach odznaczonych gwiazdkami Michelin we Francji, gdzie przez dwa lata zgłębiał tajniki tamtejszej kuchni.

Specjalista w dziedzinie deserów, wołowiny oraz kuchni francuskiej. Juror licznych konkursów kulinarnych, a także zdobywca Złotego Durszlaka w 14. edycji konkursu „Śląskie Smaki”.

Od 2021 roku aktywnie prowadzi szkolenia kulinarne, podczas których przeszkolił już ponad 100 kursantów – zarówno pasjonatów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy pragnących poszerzyć swoje umiejętności.

Trener posiada kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Prezentacja multimedialna, skrypt szkoleniowy. Na własność uczestnika: teczka kursanta z materiałami. Zapewniamy: Wszystkie składniki cukiernicze (w tym czekoladę kuwerturową, masło, mąkę, cukier, owoce sezonowe), sprzęt cukierniczy, stanowiska pracy, narzędzia kuchenne, dostęp do oprogramowania demonstracyjnego oraz materiały szkoleniowe zapewnia organizator szkolenia. Uczestnik nie ponosi dodatkowych kosztów.

### Warunki uczestnictwa

Wymagania wstępne: 18 lat

### Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Szkolenia przeprowadzamy zgodnie z wymaganiami BHP oraz HPP.

Certyfikat kwalifikacji ICVC/CUK 20011.16 „Cukiernik” wydawany przez Ipo pozytywnym wyniku walidacji. Kwalifikacja międzynarodowa.

## Adres

ul. gen. Stefana Grota-Roweckiego 64

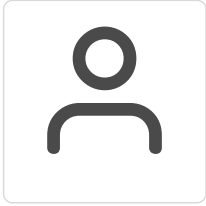
41-200 Sosnowiec

woj. śląskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

## Kontakt



**DAWID DOMAŃSKI**

**E-mail** [dawid.domanski@cmdconsulting.pl](mailto:dawid.domanski@cmdconsulting.pl)

**Telefon** (+48) 509 600 007