



Kurs "Cukiernik" wraz z egzaminem czeladniczym Kod zawodu: 751201

Numer usługi 2026/06/02/220527/3604899

5 850,00 PLN brutto

5 850,00 PLN netto

73,13 PLN brutto/h

73,13 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

STREFA KURSÓW I
SZKOLEŃ Wioleta
Sypień

★★★★★ 5,0 / 5

4 oceny

📍 Jasło

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👤 Zajęcia indywidualne

🕒 80:00 h

📅 29.07.2026 do 24.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich zainteresowanych zdobyciem lub podniesieniem kwalifikacji w zawodzie cukiernika, w szczególności pracowników branży gastronomicznej i spożywczej, osób planujących rozpoczęcie pracy w zawodzie oraz osób chcących potwierdzić swoje kompetencje poprzez uzyskanie tytułu czeladnika.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
Data zakończenia rekrutacji	28-07-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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 pracy w zawodzie cukiernika oraz do zdania egzaminu czeladniczego poprzez zdobycie wiedzy i umiejętności z zakresu technologii produkcji wyrobów cukierniczych, organizacji pracy oraz zasad BHP. Uzyskane kwalifikacje zostaną potwierdzone egzaminem czeladniczym przeprowadzonym przez Izbę Rzemieślniczą Lubelszczyzny.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu cukiernictwa, doboru i łączenia składników oraz sposobu ich przechowywania	Charakteryzuje i omawia zagadnienia z zakresu cukiernictwa doboru i łączenia składników oraz sposobu ich przechowywania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Posługuje się wiedzą z zakresu BHP, p.poż, HACCP	Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy pod kątem BHP, p.poż, HACCP	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
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	Izba Rzemieślnicza
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza

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

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: 35

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 35 Podstawy technologii cukierniczej - zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	29-07-2026	08:00	12:00	04:00
2 z 35 -	Przerwa	-	29-07-2026	12:00	13:00	01:00
3 z 35 Podstawy technologii cukierniczej- zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	29-07-2026	13:00	16:00	03:00
4 z 35 Surowce gastronomiczne	Zajęcia	Justyna Cyran	30-07-2026	08:00	12:00	04:00
5 z 35 -	Przerwa	-	30-07-2026	12:00	13:00	01:00
6 z 35 Surowce gastronomiczne - zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	30-07-2026	13:00	16:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 35 Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	07-08-2026	08:00	12:00	04:00
8 z 35 -	Przerwa	-	07-08-2026	12:00	13:00	01:00
9 z 35 Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	07-08-2026	13:00	16:00	03:00
10 z 35 Maszyny i urządzenia w nowoczesnym cukiernictwie. - zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	08-08-2026	08:00	12:00	04:00
11 z 35 -	Przerwa	-	08-08-2026	12:00	13:00	01:00
12 z 35 Maszyny i urządzenia w nowoczesnym cukiernictwie. - zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	08-08-2026	13:00	16:00	03:00
13 z 35 Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	12-08-2026	16:00	17:00	01:00
14 z 35 -	Przerwa	-	12-08-2026	17:00	17:15	00:15
15 z 35 Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	12-08-2026	17:15	18:15	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 35 BHP, p.poż, HACCP - zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	15-08-2026	08:00	12:00	04:00
17 z 35 -	Przerwa	-	15-08-2026	12:00	13:00	01:00
18 z 35 BHP, p.poż, HACCP - zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	15-08-2026	13:00	16:00	03:00
19 z 35 BHP, p.poż, HACCP - zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	16-08-2026	08:00	09:00	01:00
20 z 35 -	Przerwa	-	16-08-2026	09:00	09:15	00:15
21 z 35 BHP, p.poż, HACCP - zajęcia teoretyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	16-08-2026	09:15	10:15	01:00
22 z 35 Sporządzanie podstawowych ciast cukierniczych - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	20-08-2026	08:00	12:00	04:00
23 z 35 -	Przerwa	-	20-08-2026	12:00	12:30	00:30
24 z 35 Procesy technologiczne - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	21-08-2026	08:00	12:00	04:00
25 z 35 -	Przerwa	-	21-08-2026	12:00	13:00	01:00
26 z 35 Procesy technologiczne - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	21-08-2026	13:00	16:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 35 Kremy, masy, nadzienia cukiernicze - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	22-08-2026	08:00	12:00	04:00
28 z 35 -	Przerwa	-	22-08-2026	12:00	13:00	01:00
29 z 35 Kremy, masy, nadzienia cukiernicze - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	22-08-2026	13:00	15:00	02:00
30 z 35 Kremy, masy, nadzienia cukiernicze - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	23-08-2026	08:00	12:00	04:00
31 z 35 -	Przerwa	-	23-08-2026	12:00	13:00	01:00
32 z 35 Kremy, masy, nadzienia cukiernicze - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	23-08-2026	13:00	16:00	03:00
33 z 35 Torty, ciasteczka, ciasta, dekoracje cukiernicze - zajęcia praktyczne	Zajęcia	Justyna Cyran	24-08-2026	08:00	12:00	04:00
34 z 35 -	Przerwa	-	24-08-2026	12:00	13:00	01:00
35 z 35 -	Walidacja	-	24-08-2026	13:00	16:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	80:00
w tym suma godzin zajęć	67:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	10:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	93:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 850,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 850,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	73,13 PLN
Koszt osobogodziny netto	73,13 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 040,52 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 040,52 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	80:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



Justyna Cyran

Wieloletnie doświadczenie

Justyna Cyran justyna-cyran@wp.pl Osoba prowadząca usługę 2009-2011 Studia Podyplomowe Uniwersytet Rzeszowski -Dietetyka, żywienie i gastronomia2000-2001 Studium Przygotowania Pedagogicznego w zakresie pedagogiki specjalnej1998-2003 Studia mgr Akademia Górniczo Hutnicza w Krakowie Wydział Zarządzania1987-1991 Technikum Gastronomiczne w Iwoniczu Zdroju od 1994 r. - nadal nauczyciel w Zespole Szkół Usługowych i Spożywczych w Jaśle - nauczyciel dyplomowanyod 2013 - nadal trener w Stowarzyszeniu "Centrum Szkolenia Zawodowego" w Jaśle na kursach kucharz, cukiernik

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

Zajęcia będą odbywać się w Jaśle, przy ul. Wyspiańskiego 8.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt

