

PETRA

PETRA Sp. z o.o.

Brak ocen dla tego dostawcy

Cukiernik - szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/07/06/226693/3672056

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

145,83 PLN brutto/h

145,83 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

📍 Dzwonowa

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 48:00 h

📅 21.09.2026 do 26.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi**1. Funkcje:**

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości wyrobów cukierniczych.
- Mogą to być cukiernicy, kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w cukiernictwie, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu deserów są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych deserów, takich jak ciasta, ciasteczka, torty, babeczki itp.
- Zdobienie i prezentacja deserów.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu cukiernictwa (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Szkolenie skierowane jest do osób pełnoletnich (powyżej 18 r.ż.).

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych wyrobów cukierniczych.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji	20-09-2026
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

Usługa „Cukiernik - szkolenie wraz z egzaminem” przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu Cukiernika poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia w zakresie przygotowywania różnorodnych deserów, ciast, tortów oraz innych słodkości. opanowanie technik cukierniczych, kreowania i projektowania słodkości, rozwój umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem z zachowaniem standardów BHP.

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	Wymienia kraje, z których pochodzili pierwsi nauczyciele polskich cukierników	Test teoretyczny
	Opisuje rozwój tradycji cukierniczych w Polsce i wpływ kultur obcych	Test teoretyczny
Klasyfikuje rodzaje ciastek i wyrobów cukierniczych ze względu na zastosowanie i technologię	Rozróżnia ciastka korpusowe, biszkopty, drożdżowe i pierniki	Test teoretyczny
	Wyjaśnia różnice technologiczne między ciastami wypiekanyymi ręcznie i przemysłowo	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady bezpieczeństwa żywności i system HACCP w produkcji cukierniczej	Opisuje cel systemu HACCP i jego znaczenie dla zdrowotności konsumentów	Test teoretyczny
	Wskazuje punkty krytyczne kontroli w procesie wytwarzania wyrobów cukierniczych	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje mas, kremów i polewek stosowanych w wyrobach cukierniczych	Wymienia i klasyfikuje rodzaje mas, kremów i polewek stosowanych w cukiernictwie (np. masy biszkoptowe, kruche, kremy maślane, polewy czekoladowe, lukry)	Test teoretyczny
	Rozpoznaje i opisuje cechy charakterystyczne mas, kremów i polewek oraz wskazuje ich zastosowanie w konkretnych wyrobach cukierniczych	Test teoretyczny
Przygotowuje ciasta podstawowe takie jak biszkopt, drożdżowe, francuskie i pierniki	Dobiera właściwe składniki i proporcje do danego rodzaju ciasta	Analiza dowodów i deklaracji
	Przeprowadza prawidłowo procesy: mieszania, wyrabiania, zarabiania i wychładzania	Analiza dowodów i deklaracji
Wytwarzane wyroby cukiernicze na bazie różnych ciast i mas cukierniczych	Montuje i przygotowuje rolady, torty, kolekcje ciastek i wyroby specjalne	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje techniki dekorowania pomadą, polewą, glazurą i elementami ozdobnymi	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje masy kremowe i napełnia nimi wyroby cukiernicze prawidłowo Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy	Gotuje masy do odpowiedniej temperatury i konsystencji	Analiza dowodów i deklaracji
	Aplikuje kremy w jednakowych porcjach i estetyczny sposób	Analiza dowodów i deklaracji
	Rozmieszcza narzędzia i materiały w dostępny i bezpieczny sposób	Analiza dowodów i deklaracji
	Utrzymuje czystość i porządek podczas całego procesu pracy	Analiza dowodów i deklaracji
Wykazuje odpowiedzialność i zaangażowanie w wykonywaniu obowiązków zawodowych Komunikuje się efektywnie z zespołem i kierownictwem w codziennej pracy	Terminowo dostarcza wyroby wysokiej jakości bez defektów	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykazuje inicjatywę w doskonaleniu swoich umiejętności zawodowych	Analiza dowodów i deklaracji
	Wyraża jasne informacje na temat postępu pracy i problemów	Analiza dowodów i deklaracji
	Słucha i rozumie polecenia oraz pytania dotyczące zadań do wykonania	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Pracuje harmonijnie w zespole stosując się do ustalonego harmonogramu pracy	Wspiera kolegów w realizacji wspólnych celów produkcyjnych	Analiza dowodów i deklaracji
	Przestrzega ustalonego porządku i hierarchii w zespole pracy	Analiza dowodów i deklaracji
Wykazuje zainteresowanie jakością i bezpieczeństwem produktów finalnych	Kontroluje własną pracę pod względem zgodności ze standardami	Analiza dowodów i deklaracji
	Zgłasza zaobserwowane nieprawidłowości osobie kierującej pracą	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

1. Znajomość historii cukiernictwa polskiego oraz pochodzenia tradycji wypieku
2. Znajomość klasyfikacji rodzajów ciastek i wyrobów cukierniczych ze względu na zastosowanie i technologię
3. Znajomość zasad bezpieczeństwa żywności i systemu HACCP w produkcji cukierniczej
4. Znajomość rodzajów mas, kremów i polewek stosowanych w wyrobach cukierniczych
5. Umiejętność przygotowywania ciast podstawowych takich jak biszkopt, drożdżowe, francuskie i pierniki
6. Umiejętność wytwarzania wyrobów cukierniczych na bazie różnych ciast i mas cukierniczych
7. Umiejętność przygotowywania mas kremowych i napełniania nimi wyrobów cukierniczych prawidłowo
8. Umiejętność organizacji stanowiska pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy
9. Wykazywanie odpowiedzialności i zaangażowania w wykonywaniu obowiązków zawodowych
10. Efektywna komunikacja z zespołem i kierownictwem w codziennej pracy
11. Harmonijna praca w zespole stosując się do ustalonego harmonogramu pracy
12. Wykazywanie zainteresowania jakością i bezpieczeństwem produktów finalnych

- 13. Powtórzenie wiadomości
- 14. Walidacja

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów, analizę sensoryczną, estetykę podania z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Zapewniamy najwyższy standard nauczania dzięki wykorzystaniu najwyższej jakości surowców oraz pełnego wyposażenia gastronomicznego, w tym m.in. sprzęt grzewczy i chłodniczy, akcesoria i formy cukiernicze, drobny sprzęt cukierniczy, mikser i inne akcesoria dopasowane do specyfiki pracy Cukiernika.

Sala szkoleniowa spełnia normy BHP i P.POŻ., co zapewnia komfort i bezpieczeństwo podczas zajęć.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na postawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 36 godzin zajęć praktycznych, 9 godzin zajęć teoretycznych oraz 3 godziny walidacji.

Walidacja zostanie przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji (test teoretyczny, analiza dowodów i deklaracji) z zachowaniem rozdzielności procesów kształcenia i szkolenia od walidacji. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnik otrzymuje certyfikat oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 1. Znajomość historii cukiernictwa polskiego oraz pochodzenia tradycji wypieku	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	21-09-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 31 -	Przerwa	-	21-09-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 31 2. Znajomość klasyfikacji rodzajów ciastek i wyrobów cukierniczych ze względu na zastosowanie i technologię	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	21-09-2026	11:30	13:15	01:45
4 z 31 -	Przerwa	-	21-09-2026	13:15	13:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 31 3. Znajomość zasad bezpieczeństwa żywności i systemu HACCP w produkcji cukierniczej	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	21-09-2026	13:45	16:00	02:15
6 z 31 4. Znajomość rodzajów mas, kremów i polewek stosowanych w wyrobach cukierniczych	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	22-09-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 31 -	Przerwa	-	22-09-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 31 5. Umiejętność przygotowywania ciast podstawowych takich jak biszkopt, drożdżowe, francuskie i pierniki	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	22-09-2026	11:30	13:15	01:45
9 z 31 -	Przerwa	-	22-09-2026	13:15	13:45	00:30
10 z 31 5. Umiejętność przygotowywania ciast podstawowych takich jak biszkopt, drożdżowe, francuskie i pierniki	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	22-09-2026	13:45	16:00	02:15
11 z 31 6. Umiejętność wytwarzania wyrobów cukierniczych na bazie różnych ciast i mas cukierniczych	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	23-09-2026	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 31 -	Przerwa	-	23-09-2026	11:00	11:30	00:30
13 z 31 6. Umiejętność wytwarzania wyrobów cukierniczych na bazie różnych ciast i mas cukierniczych	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	23-09-2026	11:30	13:15	01:45
14 z 31 -	Przerwa	-	23-09-2026	13:15	13:45	00:30
15 z 31 6. Umiejętność wytwarzania wyrobów cukierniczych na bazie różnych ciast i mas cukierniczych	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	23-09-2026	13:45	16:00	02:15
16 z 31 7. Umiejętność przygotowywania mas kremowych i napełniania nimi wyrobów cukierniczych prawidłowo	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	24-09-2026	08:00	11:00	03:00
17 z 31 -	Przerwa	-	24-09-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 31 7. Umiejętność przygotowywania mas kremowych i napełniania nimi wyrobów cukierniczych prawidłowo	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	24-09-2026	11:30	13:15	01:45
19 z 31 -	Przerwa	-	24-09-2026	13:15	13:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 31 7. Umiejętność przygotowywania mas kremowych i napelniania nimi wyrobów cukierniczych prawidłowo	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	24-09-2026	13:45	16:00	02:15
21 z 31 8. Umiejętność organizacji stanowiska pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	25-09-2026	08:00	11:00	03:00
22 z 31 -	Przerwa	-	25-09-2026	11:00	11:30	00:30
23 z 31 9. Wykazywanie odpowiedzialności i zaangażowania w wykonywaniu obowiązków zawodowych	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	25-09-2026	11:30	13:15	01:45
24 z 31 -	Przerwa	-	25-09-2026	13:15	13:45	00:30
25 z 31 10. Efektywna komunikacja z zespołem i kierownictwem w codziennej pracy	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	25-09-2026	13:45	16:00	02:15
26 z 31 11. Harmonijna praca w zespole stosując się do ustalonego harmonogramu pracy	Zajęcia	Agnieszka Zawiaślak	26-09-2026	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 31 12. Wykazywanie zainteresowania jakością i bezpieczeństwem produktów finalnych	Zajęcia	Agnieszka Zawislak	26-09-2026	09:30	11:00	01:30
28 z 31 -	Przerwa	-	26-09-2026	11:00	11:30	00:30
29 z 31 Powtórzenie wiadomości	Zajęcia	Agnieszka Zawislak	26-09-2026	11:30	12:30	01:00
30 z 31 -	Przerwa	-	26-09-2026	12:30	13:00	00:30
31 z 31 -	Walidacja	-	26-09-2026	13:00	16:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	48:00
w tym suma godzin zajęć	39:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	56:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,83 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	48:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Zawiślak

Osoba prowadząca usługę posiada odpowiednie co do rodzaju i zakresu świadczonej usługi doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR oraz wieloletnie kwalifikacje zawodowe. To instruktor cukiernictwa z ponad 10-letnim doświadczeniem w branży. Posiada oficjalne tytuły mistrza oraz czeladnika cukiernictwa, a także ukończony kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu. Swoje bogate umiejętności rozwijała pracując w renomowanych zakładach i pracowniach cukierniczych, gdzie specjalizowała się w tworzeniu nowoczesnych deserów, artystycznych tortów oraz tradycyjnych wyrobów rzemieślniczych. Od lat aktywnie łączy pracę produkcyjną z działalnością edukacyjną, z sukcesem prowadząc szkolenia, warsztaty oraz przygotowując uczniów i nowych adeptów sztuki cukierniczej do pracy w zawodzie. Dostawca Usług posiada poświadczoną za zgodność z oryginałem kopie dokumentów potwierdzających wyżej wymienione doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie przeznaczone dla osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Adres

Dzwonowa 85
39-225 Dzwonowa
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia
- Wi-fi

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599