



FUNDACJA
REAKTYWACJI
RZEMIOSŁA I
AKTYWIZACJI
ZAWODOWEJ

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs Cukiernik z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2026/07/10/214760/3682806

📍 Szczecin
🏢 Usługa o charakterze zawodowym
📄 stacjonarna
👤 Zajęcia indywidualne
🕒 35:00 h
📅 07.09.2026 do 11.09.2026

7 749,00 PLN brutto
6 300,00 PLN netto
221,40 PLN brutto/h
180,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Zachodniopomorskie Bony Szkoleniowe
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do: • osób chcących zdobyć zawód cukiernika, • osób planujących rozpoczęcie działalności gastronomicznej, • pracowników piekarni i cukierni chcących podnieść kwalifikacje, • osób bezrobotnych i poszukujących nowego zawodu, • osób chcących przystąpić do egzaminu czeladniczego.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
Data zakończenia rekrutacji	06-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu cukiernika poprzez zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych, organizacji pracy w zakładzie cukierniczym, stosowania zasad bezpieczeństwa żywności, higieny produkcji oraz nowoczesnych technologii

cukierniczych. Uczestnik zostanie przygotowany do przystąpienia do egzaminu czeladniczego i uzyskania świadectwa czeladniczego w zawodzie cukiernik.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje surowce stosowane w cukiernictwie oraz ich zastosowanie.	rozpoznaje surowce cukiernicze	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	dobiera surowce do rodzaju produkcji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	omawia wpływ surowców na jakość wyrobów	Debata swobodna
	identyfikuje zagrożenia,	Debata swobodna
Omawia zasady BHP, HACCP oraz organizacji produkcji	opisuje zasady higieny	Debata swobodna
	omawia procedury bezpieczeństwa	Debata swobodna
samodzielnie wykonuje wyroby cukiernicze zgodnie z recepturami	zachowuje parametry technologiczne przygotowując ciasta	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zachowuje parametry technologiczne wykonując kremy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	zachowuje parametry technologiczne sporządzając desery	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
wykonuje dekoracje oraz torty zgodnie z wymaganiami estetycznymi	przygotowuje dekoracje	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykonuje wykończenie tortów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	stosuje nowoczesne techniki dekoracyjne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje stanowisko pracy i prowadzi produkcję zgodnie z wymaganiami jakościowymi	planuje kolejność prac	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	prawidłowo wykorzystuje urządzenia	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	ogranicza straty surowców	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Cukiernik
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	12975
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieśnicza Lubelszczyzny
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieśnicza Lubelszczyzny

Usługa o charakterze zawodowym

Kształcenie KUZ

Produkcja wyrobów cukierniczych

Program

1. Bezpieczeństwo i organizacja pracy

- BHP i PPOŻ.
- HACCP oraz GMP/GHP
- higiena produkcji żywności
- ergonomia stanowiska pracy
- pierwsza pomoc

2. Surowce cukiernicze

- rodzaje surowców
- właściwości technologiczne
- magazynowanie
- kontrola jakości
- receptury

3. Maszynoznawstwo

- urządzenia cukiernicze
- obsługa sprzętu
- konserwacja
- organizacja stanowiska

4. Ciasta podstawowe

- biszkoptowe
- kruche
- półkruche
- drożdżowe
- francuskie
- parzone
- półfrancuskie

5. Kremy, masy i nadzienia

- kremy maślane
- śmietanowe
- ganache
- musy
- nadzienia owocowe
- masy orzechowe

6. Wyroby ciastkarskie

- ciastka
- babeczki
- monoporcje
- eklerki

- bezy
- ptysie
- desery

7. Torty

- torty klasyczne
- torty okolicznościowe
- składanie tortów
- tynkowanie
- dekoracje
- praca z masą cukrową
- praca z czekoladą

8. Produkcja deserów

- desery talerzowe
- musy
- panna cotta
- praliny
- nowoczesne kompozycje

9. Organizacja produkcji i kalkulacja kosztów

- planowanie produkcji
- normowanie
- kalkulacja kosztów
- ograniczanie strat
- zasady zero waste

10. Przygotowanie do egzaminu czeladniczego

- Czytanie ze zrozumieniem informacji przedstawionych w formie opisów, instrukcji, rysunków, szkiców, wykresów, dokumentacji technicznych i technologicznych
- Przetwarzanie danych liczbowych i operacyjnych
- wiadomości i umiejętności związanych z zatrudnieniem i działalnością gospodarczą
- Wiadomości z zakresu ochrony środowiska
- Wiadomości z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej i zatrudniania rozróżnianie podstawowych pojęć i terminów z obszaru funkcjonowania gospodarki oraz prawa pracy, prawa podatkowego i przepisów regulujących podejmowanie i wykonywanie działalności gospodarczej;
- rozróżnianie dokumentów związanych z zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- identyfikacja i analiza informacji dotyczących wymagań i uprawnień pracownika, pracodawcy, bezrobotnego i klienta.
- analiza informacji związanych z podnoszeniem kwalifikacji, poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- sporządzanie dokumentów związanych z poszukiwaniem pracy i zatrudnieniem oraz podejmowaniem i wykonywaniem działalności gospodarczej;
- rozróżnianie skutków wynikających z nawiązania i rozwiązania stosunku pracy.

Szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej. Zajęcia teoretyczne prowadzone są w sali dydaktycznej z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, materiałów szkoleniowych oraz pokazów technologicznych. Część praktyczna odbywa się w profesjonalnej pracowni cukierniczej wyposażonej w piece, miksery, ubijarki, stoły technologiczne, urządzenia chłodnicze oraz pełny zestaw narzędzi i surowców niezbędnych do wykonywania wyrobów cukierniczych.

Każdy uczestnik wykonuje samodzielnie ćwiczenia praktyczne pod nadzorem instruktora. Zajęcia kończą się wewnętrzną walidacją obejmującą test wiedzy oraz wykonanie zadania praktycznego odpowiadającego wymaganiom egzaminu czeladniczego. Po ukończeniu kursu uczestnicy mogą przystąpić do egzaminu czeladniczego przed komisją właściwej Izby Rzemieślniczej, który obejmuje część praktyczną oraz teoretyczną.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Bezpieczeństwo i organizacja pracy	Zajęcia	AGATA NEC	07-09-2026	09:00	12:30	03:30
2 z 17 -	Przerwa	-	07-09-2026	12:30	13:30	01:00
3 z 17 Surowce cukiernicze	Zajęcia	AGATA NEC	07-09-2026	13:30	15:00	01:30
4 z 17 Maszynoznawstwo	Zajęcia	AGATA NEC	07-09-2026	15:00	16:00	01:00
5 z 17 Ciasta podstawowe	Zajęcia	AGATA NEC	08-09-2026	09:00	12:30	03:30
6 z 17 -	Przerwa	-	08-09-2026	12:30	13:30	01:00
7 z 17 Kremy, masy i nadzienia	Zajęcia	AGATA NEC	08-09-2026	13:30	16:00	02:30
8 z 17 Ciasta podstawowe	Zajęcia	AGATA NEC	09-09-2026	09:00	12:30	03:30
9 z 17 -	Przerwa	-	09-09-2026	12:30	13:30	01:00
10 z 17 Torty	Zajęcia	AGATA NEC	09-09-2026	13:30	16:00	02:30
11 z 17 Wyroby ciastkarskie	Zajęcia	AGATA NEC	10-09-2026	09:00	12:30	03:30
12 z 17 -	Przerwa	-	10-09-2026	12:30	13:30	01:00
13 z 17 Produkcja deserów	Zajęcia	AGATA NEC	10-09-2026	13:30	16:00	02:30
14 z 17 Organizacja produkcji i kalkulacja kosztów	Zajęcia	AGATA NEC	11-09-2026	09:00	12:30	03:30
15 z 17 -	Przerwa	-	11-09-2026	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 17 Przygotowanie do egzaminu czeladniczego	Zajęcia	AGATA NEC	11-09-2026	13:30	15:00	01:30
17 z 17 -	Walidacja	-	11-09-2026	15:00	16:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	35:00
w tym suma godzin zajęć	29:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	40:00

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, jeżeli 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	7 749,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	221,40 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

W tym koszt walidacji brutto	1 353,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	369,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	300,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	35:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

AGATA NEC

Doświadczona trenerka gastronomii i ekspert kulinarny z ponad 10-letnim stażem w branży. Specjalizuje się w prowadzeniu praktycznych warsztatów kulinarnych, które łączą pasję do gotowania z nowoczesnymi technikami. Dzięki bogatemu doświadczeniu z sukcesem przygotowuje przyszłych adeptów sztuki kulinarnej do egzaminów czeladniczych, dbając o ich perfekcję techniczną i pewność siebie przed komisją. W swojej pracy stawia na praktykę, precyzję oraz zarażanie miłością do dobrego smaku.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują skrypt ze szkolenia, receptury, artykuły pismienne - długopis, notatnik, teczka. Każdy z uczestników ma zapewnione samodzielne stanowisko do zajęć praktycznych

Warunki uczestnictwa

uczestnik musi posiadać aktualną książeczkę sanitarno - epidemiologiczną oraz zaświadczenie lekarskie

Adres

ul. Jagiellońska 82/U1
70-382 Szczecin

woj. zachodniopomorskie

Pracownia gastronomiczna umieszczona w przyziemiu

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- wyposażenie gastronomiczne

Kontakt



Monika Gielar

E-mail monika@gielar.pl

Telefon (+48) 511 116 561