



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

222 oceny

Szkolenie cukiernicze - PODSTAWY CUKIERNICTWA dla początkujących

Numer usługi 2026/09/14/27524/3809907

- Lublin
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 16:00 h
- 12.10.2026 do 13.10.2026

2 460,00 PLN brutto
2 000,00 PLN netto
153,75 PLN brutto/h
125,00 PLN netto/h
128,21 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	Wszystkie osoby, które chcą podnieść swoje kwalifikacje z zakresu tworzenia ciast i deserów, w tym cukiernicy, piekarze, kucharze i osoby przyuczające się. - osoby początkujące w cukiernictwie - osoby chcące zdobyć podstawowe umiejętności praktyczne - pasjonaci wypieków domowych - osoby planujące rozpoczęcie działalności w branży gastronomicznej
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	10-10-2026
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 podstawowych wyrobów cukierniczych poprzez nabycie wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie technik cukierniczych, doboru surowców oraz organizacji pracy na stanowisku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza Uczestnik: -charakteryzuje podstawowe surowce wykorzystywane w cukiernictwie -omawia techniki przygotowania ciast drożdżowych, kruchych, biszkoptowych i bezowych -opisuje etapy produkcji wyrobów cukierniczych (m.in. croissantów, pączków, serników, tart) -zna zasady przygotowania mas (makowa, serowa, bezowa) -wyjaśnia podstawowe procesy zachodzące podczas wypieku	-rozpoznaje i poprawnie nazywa surowce oraz ich zastosowanie -opisuje kolejne etapy przygotowania wyrobów cukierniczych -wskazuje właściwe techniki dla danego rodzaju ciasta omawia błędy technologiczne i sposoby ich unikania	Wywiad swobodny Obserwacja w warunkach symulowanych
Umiejętności Uczestnik: -przygotowuje ciasta drożdżowe (np. croissanty, pączki) -wykonuje ciasta kruche i biszkoptowe (tarta, rolada) -przygotowuje masy cukiernicze (makowa, serowa, bezowa) -wykonuje wypieki: makowiec, sernik, tort bezowy -stosuje podstawowe techniki formowania, wypieku i wykańczania wyrobów -organizuje pracę na stanowisku cukierniczym	-prawidłowo dobiera surowce i proporcje wykonuje wyroby zgodnie z recepturą i technologią -stosuje właściwe techniki obróbki i wypieku -uzyskuje poprawną strukturę i wygląd produktów -zachowuje porządek i organizację pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Efekty uczenia się: -przestrzega zasad pracy w grupie i komunikacji -wykazuje odpowiedzialność za jakość wykonywanych produktów -organizuje pracę własną w sposób efektywny stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy -przyjmuje informacje zwrotne i koryguje błędy	-współpracuje z innymi uczestnikami podczas zajęć utrzymuje porządek i -przestrzega zasad BHP -reaguje na uwagi instruktora i wprowadza poprawki -wykazuje zaangażowanie w wykonywane zadania	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

Program

Szkolenie „Podstawy cukiernictwa dla początkujących” to intensywny, dwudniowy kurs praktyczny skierowany do osób rozpoczynających swoją przygodę z cukiernictwem oraz wszystkich, którzy chcą zdobyć solidne fundamenty w zakresie przygotowywania klasycznych wyrobów cukierniczych.

Podczas szkolenia uczestnicy poznają podstawowe techniki pracy cukiernika, zasady doboru surowców oraz sposoby przygotowania różnorodnych ciast i deserów. Zajęcia mają charakter praktyczny – każdy uczestnik samodzielnie wykonuje wyroby pod okiem doświadczonego instruktora.

Szkolenie prowadzone jest w profesjonalnie wyposażonej pracowni cukierniczej i obejmuje zarówno przygotowanie ciast, jak i ich wykończenie oraz dekorację.

Program szkolenia:

W trakcie kursu uczestnicy przygotowują:

1. Croissanty
2. Ciasto krojone
3. Tartę kruchą
4. Pączki
5. Makowiec (w tym przygotowanie masy makowej oraz pomady)
6. Tort bezowy
7. Sernik
8. Roladę biszkoptową

Zakres tematyczny:

- podstawowe techniki cukiernicze
- przygotowanie ciast drożdżowych, kruchych i biszkoptowych
- praca z masami (makowa, serowa, bezowa)
- wypiek i kontrola procesów technologicznych
- podstawy dekoracji i wykańczania wyrobów
- organizacja pracy w pracowni cukierniczej

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Wprowadzenie do technologii cukierniczej. Omówienie surowców, organizacji stanowiska pracy oraz zasad przygotowania różnych rodzajów ciast.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	12-10-2026	08:00	09:00	01:00
2 z 17 Technologia ciast drożdżowych i laminowanych – przygotowanie ciast, wyrabianie, kontrola temperatury, fermentacja i przygotowanie do dalszej obróbki.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	12-10-2026	09:00	10:00	01:00
3 z 17 -	Przerwa	-	12-10-2026	10:00	10:15	00:15
4 z 17 Wałkowanie, laminowanie, dzielenie i formowanie wyrobów. Przygotowanie ciasta kruchego oraz komponentów do wyrobów cukierniczych.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	12-10-2026	10:15	12:00	01:45
5 z 17 -	Przerwa	-	12-10-2026	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 17 Kontrola fermentacji, garowanie oraz wypiek i smażenie. Omówienie parametrów temperatury i czasu obróbki termicznej.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	12-10-2026	12:30	14:00	01:30
7 z 17 -	Przerwa	-	12-10-2026	14:00	14:15	00:15
8 z 17 Technologia mas cukierniczych – przygotowanie mas biskoptowych, bezowych, serowych i makowych.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	12-10-2026	14:15	16:00	01:45
9 z 17 Podsumowanie dnia poprzedniego, omówienie planu na dzień dzisiejszy	Zajęcia	JOANNA JASKOT	13-10-2026	08:00	08:15	00:15
10 z 17 Przygotowanie biskoptów, bezy, masy serowej i makowej. Kontrola konsystencji oraz parametrów technologicznych.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	13-10-2026	08:15	10:00	01:45
11 z 17 -	Przerwa	-	13-10-2026	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 17 Formowanie i przygotowanie wyrobów do wypieku. Wypiek oraz kontrola temperatury, czasu i stopnia wypieczenia.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	13-10-2026	10:15	12:00	01:45
13 z 17 -	Przerwa	-	13-10-2026	12:00	12:30	00:30
14 z 17 Przygotowanie kremów, nadzień i elementów wykończeniowych. Składanie, stabilizacja i wykańczanie wyrobów.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	13-10-2026	12:30	14:00	01:30
15 z 17 -	Przerwa	-	13-10-2026	14:00	14:15	00:15
16 z 17 Dekorowanie i prezentacja gotowych wyrobów. Omówienie prawidłowego przechowywania i organizacji produkcji.	Zajęcia	JOANNA JASKOT	13-10-2026	14:15	15:45	01:30
17 z 17 -	Walidacja	-	13-10-2026	15:45	16:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	13:45
w tym suma godzin walidacji	00:15

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

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 2004 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

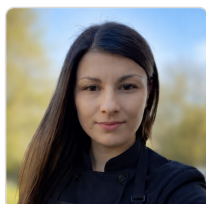
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 460,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

JOANNA JASKOT

Joanna Jaskot – absolwentka szkoły gastronomicznej w Chełmie na kierunku Technik żywienia i gospodarstwa domowego. Ukończyła studia licencjackie oraz magisterskie w Wyższej Szkole

Przedsiębiorczości i Administracji (WSPiA) w Lublinie na kierunkach zarządzanie oraz socjologia, ze specjalizacjami: zarządzanie potencjałem społecznym oraz marketing w biznesie.

Swoją praktykę zawodową w cukiernictwie rozpoczęła w 2016 roku w cukierni artystycznej Creamy, gdzie przez 8 lat rozwijała swoje kompetencje pod okiem doświadczonych specjalistów. W tym czasie zdobyła szeroką wiedzę i umiejętności w zakresie cukiernictwa wypiekowego, przygotowywania oraz dekoracji tortów, a także prowadzenia warsztatów tematycznych dla dzieci i młodzieży.

Następnie pełniła funkcję kierownika produkcji w renomowanej cukierni w Lublinie, działającej na rynku od 2012 roku, gdzie odpowiadała za organizację pracy zespołu, jakość produkcji oraz wdrażanie standardów technologicznych.

Specjalizuje się w łączeniu tradycyjnych receptur z nowoczesnym podejściem do cukiernictwa, kładąc duży nacisk na jakość surowców oraz precyzję wykonania. Jest pasjonatką cukiernictwa, która swoją wiedzę i doświadczenie przekazuje w sposób przystępny i praktyczny.

Dodatkowo posiada ukończony kurs pedagogiczny dla wykładowców pozaszkolnych form kształcenia, co potwierdza jej kompetencje dydaktyczne w prowadzeniu szkoleń i warsztatów. Ostatnie 5 lat aktywnie działa w branży cukierniczej, odpowiadając za jakość szkoleń

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

1. Specjalnie przygotowane przez trenerów skrypty z recepturami, sposobami wykonania itd.
2. Podczas szkolenia uczestnik ma dostęp do biblioteki zawierającej książki, czasopisma, magazyny i albumy o tematyce cukierniczej i piekarskiej
3. Materiały do notowania dla uczestników : notatnik i długopis.

Informacje dodatkowe

- Warunkiem nabycia kompetencji przez uczestnika szkolenia jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min 80% procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.
- Szkolenie odbywa się w małej grupie max.10 osobowej.
- Usługa jest realizowana codziennie od 08:00 do 16:00
- Walidacja wlicza się liczbę godzin usługi.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi.
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT Podstawa zwolnienia: Art.43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Adres

ul. Zemborzycka 59F
20-445 Lublin
woj. lubelskie

Szkolenie realizowane będzie w pracowni cukierniczej mieszczącej się w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia. Obiekt jest przystosowany do prowadzenia zajęć praktycznych w zakresie gastronomii i cukiernictwa.

Pracownia wyposażona jest w profesjonalny sprzęt cukierniczy, w tym m.in. piecze konwekcyjne, miksery planetarne, stoły robocze ze stali nierdzewnej, chłodnie oraz drobny sprzęt niezbędny do przygotowania wyrobów cukierniczych. Każdy uczestnik ma zapewnione stanowisko pracy umożliwiające samodzielne wykonywanie zadań.

Sala szkoleniowa spełnia wymagania w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz przepisów sanitarno-epidemiologicznych. Zapewniony jest dostęp do zaplecza sanitarnego oraz bieżącej wody. Miejsce realizacji szkolenia umożliwia komfortową pracę indywidualną i zespołową oraz sprzyja zdobywaniu praktycznych umiejętności w warunkach zbliżonych do rzeczywistego środowiska pracy w branży gastronomicznej.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 669 976 731