



Wiesław Kucia
Szkoła Artystyczna

★★★★★ 4,9 / 5

222 oceny

Szkolenie cukiernicze - CUKIERNICTWO WYPIEKOWE

Numer usługi 2026/09/22/27524/3826368

📍 Lublin

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:00 h

📅 04.12.2026 do 04.12.2026

1 660,50 PLN brutto

1 350,00 PLN netto

207,56 PLN brutto/h

168,75 PLN netto/h

128,21 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Grupa docelowa usługi	Cukiernicy, piekarze, kucharze, a także wszyscy, którzy chcą nabyć umiejętność tworzenia nowoczesnych prostych wypieków cukierniczych.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	03-12-2026
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 jest nabycie praktycznych umiejętności w zakresie tworzenia prostych wypieków: pieczenie spodów, różnych rodzajów ciast, kremów, musów, ganaszy. Uczestnik nauczy się również korzystania z maszyn, urządzeń i sprzętu potrzebnych do nowoczesnej produkcji cukierniczej.

Dodatkowo uczestnik pozna nowoczesne sposoby dekoracji wypieków cukierniczych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efekty dotyczące wiedzy: charakteryzuje różne rodzaje wypieków cukierniczych i odpowiednio dobiera do potrzeb klienta. Efekty dotyczące umiejętności: przygotowuje samodzielnie różne rodzaje drobnych prostych wypieków cukierniczych, wypieka je i odpowiednio dekoruje i aranżuje .	Ustala najważniejsze parametry przy produkcji różnych rodzajów wypieków cukierniczych. Dopasowuje odpowiednie surowce, narzędzia i warunki produkcji do przygotowania odpowiednich wypieków .	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: ustala cele i priorytety w działaniu.	Ustala poszczególne etapy działania i dobiera które z działań wymagają nadania im priorytetu.	Wywiad swobodny

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

Klasyczne cukiernictwo w nowoczesnej formie. Jednodniowy, profesjonalny kurs **podstaw cukiernictwa dla początkujących**. Zapraszamy, gdyż zapowiada się nie tylko dobra zabawa, ale również mega dawka wiedzy i nowych umiejętności. Poznanie **podstaw cukiernictwa** jest niezbędne w przypadku chęci rozwoju i dalszego podnoszenia swoich umiejętności oraz nauce bardziej wymagających technik cukierniczych. Bez solidnych podstaw nie będziesz mogła/mógł doskonalić swoich kompetencji i rozwijać się zawodowo jako piekarz czy cukiernik.

Na naszym **jednodniowym szkoleniu cukierniczym** zdobędziesz podstawy do rozwoju, uzupełnisz wiedzę i udoskonalisz już posiadane umiejętności w zakresie podstaw cukiernictwa.

Zapraszamy również trochę bardziej zaawansowanych cukierników, młodych adeptów sztuki cukierniczej, uczniów szkół branżowych, domowych pasjonatów oraz wszystkich, którzy chcą pogłębić swoją wiedzę oraz nabyć nowe umiejętności w klasycznym cukiernictwie wypiekowym.

Dlaczego warto do nas przyjechać na szkolenie z cukiernictwa wypiekowego?

Zapisz się na nasze szkolenie i poznaj w ciągu zaledwie jednego dnia **zdrowe** cukiernictwo wypiekowe:

- Posiadamy duże doświadczenie w szkoleniach piekarskich i cukierniczych - **szkolimy Was od 2008 roku**.
- Uzupełnisz swoją ofertę o produkty wypiekowe - zainteresowanie produktami wypiekowymi stale rośnie – nie daj się wyprzedzić konkurencji.
- Poznasz klasyczne formy i smaki - łatwe do odtworzenia w Twojej pracowni czy domu i do wprowadzenia bezpośrednio do sprzedaży.
- Kursanci dostają specjalnie przygotowane skrypty ze wszystkimi **recepturami**, używanymi podczas szkolenia oraz piękne **fartuszki**, które mogą zabrać ze sobą po szkoleniu do domu lub pracy.
- Podczas tych warsztatów poznasz mnóstwo technik wypieku różnych ciast
- Dodatkowo zaprezentowane zostaną nowoczesne sposoby dekorowania, które zachwycają swoją elegancją prostotą ale i łatwością wykonania.
- Ponadto, nasi trenerzy zawsze odpowiadają na pytania naszych kursantów związane z przedmiotem szkolenia- więc i tym razem, nie będzie inaczej.
- Wykonasz efektowne proste formy i aplikacje wypieków cukierniczych w **jeden dzień**.
- Wszyscy wrócą po szkoleniu ze słodkim upominkiem w postaci własnoręcznie wypieczonych ciast i ciasteczek.

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych PROSTYCH wypieków cukierniczych. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu szkolenia.

Na szkoleniu zostaną wykonane desery:

Na szkoleniu z cukiernictwa wypiekowego tylko w jeden dzień nauczysz się piec:

1. **Madelains** – małe francuskie ciasteczko o charakterystycznym muszelkowatym kształcie dekorowane czekoladą deserową
2. **Cannele** – to małe francuskie ciastko o smaku rumu i wanilii z miękkim i delikatnym kremowym środkiem i ciemną, grubą karmelizowaną skórką
3. **Travel cake** – ciastko biszkoptowo-tłuszczowe z nadzieniem z mandarynki + ganache pistacjowy
4. **Tartaletka** – gruszka/ migdał/ wino – Sable waniliowe / Gruszki w winie / Frangipane
5. **American cookie** – w 3 smakach !!! Czekoladowe, Wanilia- Malina, Wanilia – malina – Pistacja
6. **Pate choux** – ptysie z ciasta parzonego o smaku wanilia / truskawka / karmel
7. **Brownie** – z ganachem z orzecha laskowego i polewą "Rocher" z ziarnem kakaowym
8. **Baba au Rhum** – neapolitańska babeczka drożdżowa nasączona syropem wykonanym z mocnego alkoholu, zwykle rumu, a czasami wypełnione bitą śmietaną lub kremem cukierniczym

Walidacja

Część praktyczna szkolenia prowadzona jest w małych grupach.

Trener pokazuje pewne techniki a grupa powtarza pod okiem Trenera.

Warunkiem nabycia kompetencji jest uczestnictwo kursanta podczas całego szkolenia (min. 80 procentowa obecność), jego aktywność podczas części teoretycznej oraz w trakcie części praktycznej, na pracowni.

Każdy z uczestników szkolenia w części warsztatowej/praktycznej pracuje i bierze czynny udział w produkcji wypieków.

Usługa przeznaczona jest dla osób początkujących w cukiernictwie oraz dla trochę bardziej zaawansowanych, które chcą wprowadzić nowy produkt - wypieki cukiernicze do oferty swojej firmy.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 9

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenie do szkolenia, cele szkolenia, organizacja pracy, zasady BHP i higieny	Zajęcia	Jakub Janiuk	04-12-2026	08:00	08:15	00:15
2 z 9 Podstawy technologii wypieków, rodzaje ciast, łączenie smaków i tekstur; Omówienie receptur, planowanie produkcji, najczęstsze błędy technologiczne	Zajęcia	Jakub Janiuk	04-12-2026	08:15	09:45	01:30
3 z 9 -	Przerwa	-	04-12-2026	09:45	10:00	00:15
4 z 9 Praktyka -Madeleine, Cannelé, Travel cake, Tartaletka	Zajęcia	Jakub Janiuk	04-12-2026	10:00	12:00	02:00
5 z 9 -	Przerwa	-	04-12-2026	12:00	12:30	00:30
6 z 9 Praktyka- American cookies (3 smaki), Pâte à choux	Zajęcia	Jakub Janiuk	04-12-2026	12:30	14:30	02:00
7 z 9 -	Przerwa	-	04-12-2026	14:30	14:45	00:15
8 z 9 Praktyka - Brownie, Baba au Rhum, dekoracja i wykończenie wypieków	Zajęcia	Jakub Janiuk	04-12-2026	14:45	15:45	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 9 -	Walidacja	-	04-12-2026	15:45	16:00	00:15

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:00
w tym suma godzin zajęć	06:45
w tym suma godzin walidacji	00:15
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	09:15

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

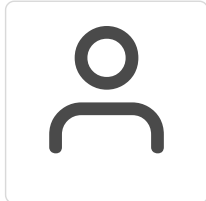
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 660,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 350,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	207,56 PLN
Koszt osobogodziny netto	168,75 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
---------------	---------------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jakub Janiuk

Jakub Janiuk – Technolog marki Debic, cukiernik od 12 lat – z zamiłowania i z zawodu. Doświadczenie cukiernicze zdobywał przez 8 lat w Cukierni Czekoladowy oraz na wielu szkoleniach i konkursach cukierniczych i lodziarskich- dzięki czemu ciągle rozwija technikę cukierniczą i zdolności artystyczne Tegoroczny finalista Polskich Eliminacji do World Chocolate Masters. Zdolny i ambitny, szkolił się u wielu światowej klasy cukierników min. Frank Hassnoot, Andrey Dubovik, Ramon Morato, Michał Iwaniuk, Patryk Szczepański, Maciej Wiśniewski, Sławomir Korczak. W swoich deserach kieruje się minimalizmem i naturalnością. Uwielbia kontakt i pracę z ludźmi – świetnie potrafi przekazywać wiedzę i umiejętności. Jakub jest również absolwentem wielu szkoleń w Szkole Artystycznej Wiesława Kuci w Lublinie. Ostatnie 5 lat czynnie działa w branży prowadząc różne szkolenia cukiernicze.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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
3. Materiały do notowania dla kursantów (notatniki i długopis)

Informacje dodatkowe

- Walidacja wlicza się w 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
- Warunkiem ukończenia szkolenia jest minimum 80% obecność uczestnika na szkoleniu weryfikowana listą obecności .

Adres

ul. Wojciechowska 3
20-704 Lublin
woj. lubelskie

Zapewniamy:

- Stanowiska pracy wyposażone w potrzebny sprzęt i materiały
- Surowce Skrypt z recepturami
- Fartuch z logo szkoły na własność
- Certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia.

Nasze studio wyposażone jest w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, cukierniczy oraz piekarniczy, tak aby zapewnić możliwość zorganizowania nawet najbardziej wymagającego szkolenia. Nasza pracownia jest w stanie pomieścić 25 osób czynnie biorących udział w szkoleniu oraz 50 słuchaczy. Dobrze zaprojektowane, wygodne stanowiska pracy sprostają wymaganiom każdego prowadzącego oraz najbardziej wymagających kursantów. Studio jest zaprojektowane w klasycznym industrialnym stylu, co daje możliwość szybkiej zmiany aranżacji i dostosowania wnętrza do każdych wymagań.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ANNA NOWAK

E-mail studio@kucia.com.pl

Telefon (+48) 690 213 307