



Pro Art Centrum
Szkoleniowe Artur
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

41 ocen

Zielone Kompetencje w Nowoczesnym Cukiernictwie- Cukiernik z egzaminem Czeladniczym

Numer usługi 2025/06/29/164244/2844671

📍 Pielnia / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 15.09.2025 do 09.10.2025

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupa docelowa usługi:

- osoby pragnące rozpocząć karierę w cukiernictwie
- osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie kucharz
- osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego, powiat bieszczadzki, powiat brzozowski, powiat leski, powiat sanocki
- osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

15

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje do pracy w zawodzie cukiernika z uwzględnieniem zasad ekologii i zrównoważonego rozwoju. Uczestnicy uczą się nowoczesnych technik cukierniczych, pracy z masami, tortami i dekoracjami, a także zdobywają zielone kompetencje – m.in. w zakresie ograniczania odpadów, użycia naturalnych składników i energooszczędnych rozwiązań.

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 zasad przechowywania produktów spożywczych.	Omawia i charakteryzuje wiedzę z zakresu cukiernictwa, doboru i łączenia produktów oraz zasad ich przechowywania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad organizacji pracy pod kątem zasad HACCP, BHP i p.poż.	Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy pod kątem HACCP, BHP i p.poż.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą tworzenia wyrobów cukierniczych (ciasta, torty, dekoracje).	Omawia i charakteryzuje zasady tworzenia wyrobów cukierniczych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
Stosuje techniki ograniczające marnowanie żywności i wybiera składniki zgodnie z zasadami ekologii.	Dobiera surowce z uwzględnieniem lokalności, sezonowości i idei zero waste.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Obsługuje maszyny i urządzenia cukiernicze z zachowaniem zasad bezpieczeństwa i energooszczędności.	Dobiera i obsługuje odpowiedni sprzęt zgodnie z procedurami i normami eko.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
nadzienienia, tynki i dekoracje oraz estetycznie prezentuje wyroby cukiernicze, stosując zasady zrównoważonego rozwoju.	Przygotowuje produkty według receptur i technologii, stosując odpowiednie techniki dekoracji oraz ekologiczne rozwiązania.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Cukiernik
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	11978
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieśnicza w Rzeszowie
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieśnicza w Rzeszowie

Program

1. Surowce gastronomiczne i zielone podejście do produktów spożywczych
- Rodzaje surowców cukierniczych (tradycyjne, roślinne, lokalne, sezonowe)
 - Wybór składników w duchu zero waste i ekologii
 - Wpływ jakości surowca na smak i strukturę wyrobów
 - Przechowywanie i logistyka przy zachowaniu zasad zrównoważonego rozwoju
1. Technologia gastronomiczna z elementami zielonego cukiernictwa
- Nowoczesne techniki obróbki ciasta i składników
 - Procesy pieczenia i chłodzenia z uwzględnieniem energooszczędności
 - Ekologiczne zamienniki i dodatki cukiernicze (naturalne barwniki, żelatyna roślinna, itp.)
1. Maszyny i urządzenia w nowoczesnym cukiernictwie
- Obsługa i konserwacja maszyn i urządzeń cukierniczych
 - Zasady bezpieczeństwa pracy
 - Wybór energooszczędnego sprzętu i jego wpływ na środowisko
1. Techniki cukiernicze – nowoczesne podejście
- Przygotowanie nowoczesnych kremów (ganache, musy, kremy bazowe z roślinną alternatywą)
 - Wytwarzanie wkładów do tortów i monoporcji (želki, chrupki, biszkopty bez marnotrawstwa)
 - Nowoczesne techniki tynkowania tortów (ganache, krem maślany, tynk na bazie białej czekolady)
1. Dekoracja i prezentacja wyrobów cukierniczych
- Sztuka nowoczesnej dekoracji: efekty lustrzane (glazury), welur, naturalne barwniki
 - Kompozycja, kolory i tekstury w prezentacji tortów i monoporcji
 - Ekologiczne opakowania i sposoby serwowania przyjazne środowisku
1. Zajęcia praktyczne obejmuje – nowoczesne torty i monoporcje
- Nowoczesne torty tynkowane (np. z ganache, kremem maślany, biszkopt)
 - Monoporcje musowe z warstwami (kremy, želki, chrupki, biszkopt, mus)
 - Tworzenie struktur wewnętrznych (różne tekstury: želka, crunchy, miękki biszkopt, krem, chrupka)
 - Tynkowanie i dekorowanie zgodnie z najnowszymi trendami (glazury lustrzane, efekt weluru, tynki pastelowe, ozdoby jadalne)
 - Ekologiczne rozwiązania w praktyce: ograniczanie odpadów, racjonalne wykorzystanie składników, recykling materiałów dekoracyjnych
1. Egzamin potwierdzający kwalifikacje

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 1.Surowce gastronomiczne i zielone podejście do produktów spożywczych	Artur Zaskórski	15-09-2025	16:00	20:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 8 2.Technologia gastronomiczna z elementami zielonego cukiernictwa	Artur Zaskórski	16-09-2025	16:00	20:00	04:00
3 z 8 3.Maszyny i urządzenia w nowoczesnym cukiernictwie	Artur Zaskórski	17-09-2025	16:00	20:00	04:00
4 z 8 4. Techniki cukiernicze – nowoczesne podejście	Artur Zaskórski	18-09-2025	16:00	20:00	04:00
5 z 8 5. Dekoracja i prezentacja wyrobów cukierniczych	Artur Zaskórski	19-09-2025	16:00	20:00	04:00
6 z 8 6. Zajęcia praktyczne obejmuje – nowoczesne torty i monoporcje	Artur Zaskórski	20-09-2025	09:00	16:00	07:00
7 z 8 6.Zajęcia praktyczne obejmuje – nowoczesne torty i monoporcje	Artur Zaskórski	21-09-2025	09:00	16:00	07:00
8 z 8 Egzamin	-	09-10-2025	08:00	14:00	06:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Zaskórski

Pan Artur Zaskórski posiada tytuł Mistrza w zawodzie Kucharz i Cukiernik, który od ponad 20 lat kształtuje świat gastronomii, inspirując innych swoją wiedzą i innowacyjnym podejściem do gotowania.

Od 2004 do 2021 roku piastował kluczowe stanowiska w branży gastronomicznej – był Szefem Kuchni, Dyrektorem ds. Gastronomii oraz Regionalnym Kierownikiem ds. Rozwoju Gastronomii. Zdobyte doświadczenie pozwoliło mu dogłębnie poznać tajniki funkcjonowania profesjonalnych kuchni i nowoczesnych konceptów restauracyjnych. To właśnie w tym okresie nauczył się łączyć perfekcyjne rzemiosło kulinarne z umiejętnościami menedżerskimi, co dziś czyni go wyjątkowym ekspertem w swojej dziedzinie.

W 2017r. założył Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski, które stało się renomowaną placówką edukacyjną dla przyszłych kucharzy, cukierników i pasjonatów gastronomii. Jego firma posiada oficjalny wpis do Rejestru Instytucji Szkoleniowych (RIS) pod numerem 2.24/00007/2022, co świadczy o najwyższych standardach nauczania.

Posiada Certyfikat Academy of Education – VCC, a jego kompetencje potwierdzają liczne szkolenia i certyfikaty branżowe.

Ekspert nowoczesnej kuchni – od tradycji po innowacje.

Artur Zaskórski to kucharz, który łączy tradycję z nowoczesnością, odkrywając nieznane dotąd połączenia smaków i tekstur.

Jego misją jest tworzenie kuchni przyszłości, która nie tylko zachwyca smakiem i wyglądem, ale również wspiera zdrowy tryb życia i dbałość o środowisko.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe według potrzeb.

Adres

ul. Karpacka 153
38-533 Pielnia
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Artur Zaskórski

E-mail artur.zas@interia.pl

Telefon (+48) 606 206 249