



Stowarzyszenie
"Centrum Szkolenia
Zawodowego"

★★★★★ 4,6 / 5

1 192 oceny

KURS "CUKIERNIK" Z EGZAMINEM MISTRZOWSKIM Kod zawodu: 751201

Numer usługi 2025/09/11/39178/3001178

📍 Jasło / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 19.09.2025 do 30.09.2025

6 800,00 PLN brutto

6 800,00 PLN netto

85,00 PLN brutto/h

85,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	OSOBY CHCĄCE NABYĆ DODATKOWE UPRAWNIENIA W ZAWODZIE CUKIERNIK
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	18-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
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

Cel szkolenia: nabycie wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych do samodzielnej pracy na stanowisku CUKIERNIK

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
--------------------	----------------------	------------------

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik opanuje cukiernictwo od podstaw, zdobędzie umiejętności z zakresu produkcji wyrobów cukierniczych	Test /wykonanie zadania	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Cukiernik
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13787
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	IZBA RZEMIEŚLNICZA
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	IZBA RZEMIEŚLNICZA
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

BHP

Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej

Kompetencje personalne i społeczne

Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia w zawodzie : cukiernik

Produkcja wyrobów cukierniczych

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Zajęcia teoretyczne	Celina Płoskonka	19-09-2025	14:00	20:00	06:00
2 z 11 Zajęcia praktyczne	Celina Płoskonka	20-09-2025	08:00	18:00	10:00
3 z 11 Zajęcia praktyczne	Celina Płoskonka	21-09-2025	08:00	18:00	10:00
4 z 11 Zajęcia teoretyczne	Celina Płoskonka	22-09-2025	14:00	20:00	06:00
5 z 11 Zajęcia teoretyczne	Celina Płoskonka	23-09-2025	14:00	20:00	06:00
6 z 11 Zajęcia teoretyczne	Celina Płoskonka	24-09-2025	13:00	18:00	05:00
7 z 11 Zajęcia teoretyczne	Celina Płoskonka	25-09-2025	15:00	20:00	05:00
8 z 11 Zajęcia praktyczne	Celina Płoskonka	27-09-2025	08:00	18:00	10:00
9 z 11 Zajęcia praktyczne	Celina Płoskonka	28-09-2025	08:00	18:00	10:00
10 z 11 Zajęcia teoretyczne	Celina Płoskonka	29-09-2025	14:00	20:00	06:00
11 z 11 Zajęcia teoretyczne, praktyczne walidacja	Celina Płoskonka	30-09-2025	14:00	20:00	06:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	85,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	85,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	2 008,74 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	2 008,74 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Celina Płoskonka

Nauczyciel przedmiotów zawodowych w ZSZ , wykładowca , instruktor na kursach gastronomicznych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypty opracowane przez wykładowcę

Warunki uczestnictwa

ukończone 18 lat

Informacje dodatkowe

zapewnienie niezbędnego sprzętu, artykułów spożywczych, narzędzi, urządzeń do zajęć praktycznych

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 8

38-200 Jasło

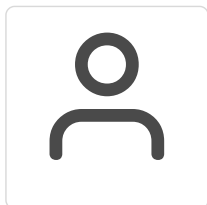
woj. podkarpackie

Stowarzyszenie "Centrum szkolenia Zawodowego " w Jasle

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

Kontakt



Wioleta Sypień

E-mail csz.jaslo@op.pl

Telefon (+48) 506 741 023