



Pro Art Centrum
Szkoleniowe Artur
Zaskórski

★★★★★ 5,0 / 5

148 ocen

Zielone Kompetencje w nowoczesnym cukiernictwie - kurs- Cukiernik z egzaminem Czeladniczym

Numer usługi 2026/04/17/164244/3493948

📍 Frysztak

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 40:00 h

📅 21.09.2026 do 28.09.2026

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	<p>Grupa docelowa usługi:</p> <ul style="list-style-type: none"> osoby pragnące rozpocząć karierę w cukiernictwie osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie cukiernik osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkownika”

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania zawodu cukiernika, obejmującego planowanie produkcji, sporządzanie wyrobów cukierniczych technikami nowoczesnymi i tradycyjnymi oraz wdrażanie zasad zero

waste. Jednocześnie usługa potwierdza przygotowanie do uzyskania kwalifikacji zawodowych poprzez egzamin czeladniczy, weryfikujący opisane efekty uczenia się.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Bezpieczeństwo i higiena pracy	rozdzieli pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozdzieli zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce	Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przewiduje zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa skutki oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka	Obserwacja w warunkach symulowanych
	organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
przebiega zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Obserwacja w warunkach symulowanych	
udziela pierwszej pomocy poszkodowanym w wypadkach przy pracy oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Podejmowanie i prowadzenie działalności gospodarczej	Charakteryzuje zasady prowadzenia działalności gospodarczej oraz funkcjonowania gospodarki rynkowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje podstawowe przepisy prawa związane z prowadzeniem działalności (prawo pracy, podatkowe, ochrona danych osobowych- RODO).	Obserwacja w warunkach symulowanych
Język obcy ukierunkowany zawodowo	<p>Rozpoznaje podstawowe nazwy produktów, surowców, składników oraz narzędzi stosowanych w zawodzie w języku obcym</p> <p>Rozumie znaczenie prostych określeń obcojęzycznych występujących w oznaczeniach i opisach produktów oraz materiałów zawodowych</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Kompetencje personalne i społeczne	przestrzega zasad kultury i etyki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	potrafi planować działania i zarządzać czasem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przewiduje skutki podejmowanych działań	Obserwacja w warunkach symulowanych
	ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje techniki radzenia sobie ze stresem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	negocjuje warunki porozumień	Obserwacja w warunkach symulowanych
	jest komunikatywny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje metody i techniki rozwiązywania problemów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	współpracuje w zespole	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętności stanowiące podbudowę do kształcenia m.in. w zawodzie cukiernik	stosuje przepisy prawa dotyczące produkcji wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa wartość odżywczą produktów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wyjaśnia rolę drobnoustrojów w produkcji wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	charakteryzuje zmiany biochemiczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne zachodzące podczas produkcji i przechowywania wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozdzieli metody utrwalania żywności i określa ich wpływ na jakość i trwałość wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	interpretuje rysunki techniczne i schematy maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozdzieli części oraz zespoły maszyn i urządzeń	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozdzieli maszyny i urządzenia stosowane w produkcji wyrobów spożywczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	posługuje się instrukcjami obsługi maszyn stosowanych w produkcji oraz dokumentacją technologiczną	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozpoznaje instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozpoznaje urządzenia do uzdatniania wody, oczyszczania ścieków i powietrza oraz urządzenia energetyczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
posługuje się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w przetwórstwie spożywczym	Obserwacja w warunkach symulowanych	
określa zagrożenia dla środowiska związane z przemysłowym przetwórstwem żywności i sposoby zapobiegania tym zagrożeniom	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	identyfikuje zagrożenia bezpieczeństwa żywności i monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z zasadami GHP (ang. Good Hygiene Practice), zasadami GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje programy komputerowe wspomagające wykonywanie zadań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wdraża zasady zrównoważonego cukiernictwa i techniki zero waste	segreguje i kompostuje odpady gastronomiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera lokalne i sezonowe produkty ekologiczne	Obserwacja w warunkach symulowanych
	optymalizuje zużycie energii i wody w kuchni	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Cukiernik
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	13787
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza w Rzeszowie

Program

WARUNKI ORGANIZACYJNE I TECHNICZNE REALIZACJI USŁUGI:

- **Adresaci:** Osoby dążące do uzyskania tytułu czeladnika w zawodzie cukiernik oraz podniesienia kompetencji w obszarze „zrównoważone cukiernictwo”.
- **Baza dydaktyczna:** Usługa realizowana jest stacjonarnie, z zapleczem kuchenneo-cukierniczym przystosowanym do przygotowania wyrobów cukierniczych, spełniającym wymogi sanitarno-higieniczne dla obiektów żywienia zbiorowego.

- **Organizacja stanowisk:** Zajęcia odbywają się przy wielostanowiskowym blacie roboczym (ciągu roboczym), gdzie każdy uczestnik posiada indywidualne pole pracy.
- **Wypożyczenie indywidualne:** Każdy uczestnik otrzymuje na czas kursu: odzież ochronną (bluza kucharska/cukiernicza).
- **Infrastruktura wspólna:** Uczestnicy mają zapewniony rotacyjny dostęp do urządzeń grzewczych (kuchnia gazowa/indukcyjna, piekarnik, Thermomix, robot planetarny) oraz drobnego sprzętu i akcesoriów cukierniczych niezbędnych do realizacji zajęć praktycznych.
- **Kadra:** Na jednego trenera przypada maksymalnie 15 uczestników.
- **Jednostka czasu:** Usługa prowadzona jest w godzinach zegarowych (60 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi.
- **Liczba godzin:** szkolenie obejmuje 40 godziny (Teoria: 6h, Praktyka: 30h, walidacja/egzamin: 4h).

II. SZCZEGÓŁOWY PROGRAM MERYTORYCZNY:

1. Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami:

Uczestnik dokonuje towaroznawczej oceny surowców cukierniczych, półproduktów i wyrobów gotowych. Określa zapotrzebowanie na surowce oraz poznaje zasady ich prawidłowego przechowywania. Wdraża zrównoważone zarządzanie surowcami (wybór produktów lokalnych, sezonowych, ekologicznych oraz zamienników roślinnych w duchu zero waste).

2. Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni:

Wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności (HACCP) w produkcji cukierniczej. Przestrzeganie przepisów prawa w realizacji zadań zawodowych oraz zasad BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w nowoczesnej cukierni.

3. Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej:

Użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i specjalistycznego sprzętu cukierniczego (roboty planetarne, piece). Stosowanie nowoczesnych technik przygotowania baz: kremów (ganache, musy), biszkoptów oraz wkładów owocowych i chrupkich przy minimalizacji odpadów surowcowych.

4. Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste:

Stosowanie technik minimalizacji odpadów zgodnie z ideą zero waste (wykorzystywanie nadwyżek biszkoptów i kremów, racjonalne dekorowanie). Racjonalne wykorzystanie surowców oraz energii w procesach wypieku i chłodzenia. Stosowanie ekologicznych opakowań i prezentacja wyrobów przyjazna środowisku.

5. Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze:

Planowanie i organizacja produkcji wyrobów cukierniczych. Stosowanie nowoczesnych technik tynkowania tortów (ganache, tynk maślany) oraz formowania monoporcji musowych. Wykonywanie zaawansowanych dekoracji (glazury lustrzane, efekt weluru) oraz przygotowywanie wyrobów cukierniczych bezglutenowych i wegetariańskich.

6. Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje:

Przeprowadzenie zewnętrznego egzaminu czeladniczego przed Komisją Izby Rzemieślniczej, obejmującego część teoretyczną oraz praktyczne wykonanie zadań produkcyjnych (wyrobów cukierniczych) w warunkach pracowni.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 26

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	21-09-2026	16:00	18:00	02:00
2 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	21-09-2026	18:00	18:15	00:15
3 z 26 Towaroznawstwo cukiernicze i zrównoważona gospodarka surowcami	Artur Zaskórski	21-09-2026	18:15	20:15	02:00
4 z 26 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Artur Zaskórski	22-09-2026	16:00	18:00	02:00
5 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	22-09-2026	18:00	18:15	00:15
6 z 26 Systemy jakości, prawo i bezpieczeństwo w pracowni	Artur Zaskórski	22-09-2026	18:15	20:15	02:00
7 z 26 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	23-09-2026	16:00	18:00	02:00
8 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	23-09-2026	18:00	18:15	00:15
9 z 26 Obsługa sprzętu i technologia produkcji cukierniczej	Artur Zaskórski	23-09-2026	18:15	20:15	02:00
10 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	24-09-2026	16:00	18:00	02:00
11 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	24-09-2026	18:00	18:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	24-09-2026	18:15	20:15	02:00
13 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	25-09-2026	16:00	18:00	02:00
14 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	25-09-2026	18:00	18:15	00:15
15 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	25-09-2026	18:15	20:15	02:00
16 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	26-09-2026	08:00	11:00	03:00
17 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	26-09-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	26-09-2026	11:30	14:30	03:00
19 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	26-09-2026	14:30	15:00	00:30
20 z 26 Organizacja i nowoczesne techniki cukiernicze	Artur Zaskórski	26-09-2026	15:00	17:00	02:00
21 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	27-09-2026	08:00	11:00	03:00
22 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	27-09-2026	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	27-09-2026	11:30	14:30	03:00
24 z 26 Przerwa	Artur Zaskórski	27-09-2026	14:30	15:00	00:30
25 z 26 Zrównoważone cukiernictwo i techniki zero waste	Artur Zaskórski	27-09-2026	15:00	17:00	02:00
26 z 26 Walidacja i egzamin potwierdzający kwalifikacje	-	28-09-2026	16:00	20:00	04:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
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	1 040,52 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 040,52 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Zaskórski

Artur Zaskórski posiada tytuł mistrza w zawodzie kucharz i cukiernik oraz ponad 20-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej. W swojej karierze pełnił funkcje Szefa Kuchni, Dyrektora ds. Gastronomii oraz Regionalnego Kierownika ds. Rozwoju Gastronomii, zdobywając szeroką wiedzę w zakresie organizacji pracy kuchni, zarządzania zespołami oraz rozwoju projektów gastronomicznych.

Od 2017 roku prowadzi Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski, w ramach którego nieprzerwanie realizuje szkolenia z zakresu cukiernictwa i sztuki kulinarnej. Działalność szkoleniowa opiera się na aktualnych standardach branżowych oraz praktycznym doświadczeniu zawodowym.

Obecnie koncentruje się wyłącznie na działalności szkoleniowo-dydaktycznej, jednocześnie nadal aktywnie działając w branży gastronomicznej. Nieustannie rozwija swoje kompetencje i podnosi kwalifikacje, aby jeszcze skuteczniej przekazywać wiedzę uczestnikom szkoleń. Przygotowuje do egzaminów zawodowych oraz wspiera zdobywanie kwalifikacji, w tym w ramach Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (ZSK) oraz innych form kształcenia i doskonalenia zawodowego.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

Organizacja stanowisk: Zajęcia odbywają się przy wielostanowiskowym blacie roboczym (ciągu roboczym), gdzie każdy uczestnik posiada indywidualne pole pracy.

Wyposażenie indywidualne: Każdy uczestnik otrzymuje na czas kursu: odzież ochronną (bluza kucharska/cukiernicza).

Warunki uczestnictwa

Grupa docelowa usługi:

- osoby pragnące rozpocząć karierę w cukiernictwie
- osoby dorosłe z własnej inicjatywy podnoszące umiejętności i kompetencje w zawodzie cukiernik
- osoby zamieszkujące, pracujące, lub uczące się na terenie województwa podkarpackiego
- osoby pracujące chcące podnieść swoje kwalifikacje
- osoby posiadające wykształcenie minimum podstawowe

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie rozporządzenia MF z dnia 10.11.2020 (Dz. ustaw 2020 poz. 1983 par.3.ust.1 pkt 14) - dla osób, które mają min. 70% dofinansowania.

Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych (1 godz. = 60 min) nie uwzględniając przerw.

Liczba godzin: szkolenie obejmuje 40 godzin (Teoria: 5h, Praktyka: 31h, walidacja/egzamin: 4h)

Zapis na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

Uczestnicy korzystający z dofinansowania są zobowiązani do obecności na minimum 80% zajęć, co musi zostać potwierdzone listą obecności.

Adres

ul. Józefa Wybickiego 25

38-130 Frysztak

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Podjazd dla osób niepełnosprawnych

Kontakt



Artur Zaskórski

E-mail artur.zas@interia.pl

Telefon (+48) 606 206 249