



Centrum Rozwoju i
Finansów Sandra
Piórkowska

★★★★★ 5,0 / 5
303 oceny

Nowoczesny Cukiernik – kwalifikacja zawodowa ICVC/CUK 20011.16

Numer usługi 2026/06/22/139577/3640320

- 📍 Lidzbark Warmiński
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 22:00 h
- 📅 28.08.2026 do 30.08.2026

5 400,00 PLN brutto
5 400,00 PLN netto
245,45 PLN brutto/h
245,45 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem kwalifikacji zawodowej **ICVC/CUK 20011.16 Cukiernik**, osób planujących rozpoczęcie pracy w branży cukierniczej, gastronomicznej lub piekarniczej, a także osób chcących podnieść lub uzupełnić swoje kwalifikacje zawodowe. Szkolenie adresowane jest do pracowników cukierni, piekarni, restauracji, kawiarni, punktów gastronomicznych oraz osób planujących uruchomienie własnej działalności gospodarczej w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych. Z usługi mogą skorzystać zarówno osoby nieposiadające doświadczenia zawodowego, jak i osoby posiadające podstawowe umiejętności, które chcą potwierdzić swoje kompetencje poprzez uzyskanie kwalifikacji rynkowej ICVC.

Szkolenie odpowiada na potrzeby rynku pracy, na którym obserwowany jest niedobór wykwalifikowanych cukierników, przy jednoczesnym wzroście zapotrzebowania na specjalistów posiadających praktyczne umiejętności wykonywania wysokiej jakości wyrobów cukierniczych.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

31-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usług Szkoleniowo– Rozwojowych PIFS SUS 3.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestnika do uzyskania kwalifikacji rynkowej ICVC/CUK 20011.16 Cukiernik poprzez nabycie wiedzy i umiejętności niezbędnych do wykonywania wyrobów cukierniczych zgodnie z wymaganiami branży. Uczestnik nauczy się przygotowywać ciasta, kremy, polewy i wyroby cukiernicze, organizować stanowisko pracy zgodnie z zasadami BHP i HACCP oraz stosować technologie wykorzystywane w produkcji cukierniczej. Usługa kończy się walidacją i egzaminem ICVC.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje historię cukiernictwa polskiego oraz pochodzenie tradycji wypiek	Wymienia kraje, z których pochodzili pierwsi nauczyciele polskich cukierników Opisuje rozwój tradycji cukierniczych w Polsce i wpływ kultur obcych	Test teoretyczny
Klasyfikuje rodzaje ciastek i wyrobów cukierniczych ze względu na zastosowanie i technologię	Rozróżnia ciastka korpusowe, biszkoptu, drożdżowe i pieniki Wyjaśnia różnice technologiczne między ciastami wypiekаныmi ręcznie i przemysłowo	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady bezpieczeństwa żywności i system HACCP w produkcji cukierniczej	Opisuje cel systemu HACCP i jego znaczenie dla zdrowotności konsumentów Wskazuje punkty krytyczne kontroli w procesie wytwarzania wyrobów cukierniczych	Test teoretyczny
Rozróżnia rodzaje mas, kremów i polewek stosowanych w wyrobach cukierniczych	Rozróżnia podstawowe rodzaje mas, kremów i polewek stosowanych w cukiernictwie oraz potrafi wskazać ich cechy charakterystyczne Dobiera rodzaj masy, kremu lub polewy do konkretnego produktu cukierniczego, uwzględniając przeznaczenie, smak i technologię wykonania	Test teoretyczny
Przygotowuje ciasta podstawowe	Dobiera właściwe składniki i proporcje do danego rodzaju ciasta Przeprowadza prawidłowo procesy: mieszania, wyrabiania, zarabiania i wychładzania	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wytwarzane wyroby cukiernicze na bazie różnych ciast i mas cukierniczych	Montuje i przygotowuje rolady, torty, kolekcje ciastek i wyroby specjalne Stosuje techniki dekorowania pomadą, polewą, glazurą i elementami ozdobnymi	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje masy kremowe i napełnia nimi wyroby cukiernicze prawidłowo	Gotuje masy do odpowiedniej temperatury i konsystencji Aplikuje kremy w jednakowych porcjach i estetyczny sposób	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy	Rozmieszcza narzędzia i materiały w dostępny i bezpieczny sposób Utrzymuje czystość i porządek podczas całego procesu pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje odpowiedzialność i zaangażowanie w wykonywaniu obowiązków zawodowych	Terminowo dostarcza wyroby wysokiej jakości bez defektów Wykazuje inicjatywę w doskonaleniu swoich umiejętności zawodowych	Test teoretyczny
Komunikuje się efektywnie z zespołem i kierownictwem w codziennej pracy	Wyraża jasne informacje na temat postępu pracy i problemów Słucha i rozumie polecenia oraz pytania dotyczące zadań do wykonania	Test teoretyczny
Pracuje harmonijnie w zespole stosując się do ustalonego harmonogramu pracy	Wspiera kolegów w realizacji wspólnych celów produkcyjnych Przestrzega ustalonego porządku i hierarchii w zespole pracy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje zainteresowanie jakością i bezpieczeństwem produktów finalnych	Kontroluje własną pracę pod względem zgodności ze standardami Zgłasza zaobserwowane nieprawidłowości osobie kierującej pracą	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://standardgccs.com/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://icvc.eu/kwalifikacje-icvc/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

icvc sp zoo

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Talent Odyssey.

Program

Usługa ma charakter zawodowy i została opracowana w celu przygotowania uczestników do uzyskania kwalifikacji rynkowej **ICVC/CUK 20011.16 Cukiernik**. Szkolenie odpowiada na aktualne potrzeby rynku pracy, na którym obserwowany jest niedobór wykwalifikowanych cukierników przy jednoczesnym wzroście zapotrzebowania na wysokiej jakości wyroby rzemieślnicze, torty artystyczne, desery premium oraz produkty wykonywane na indywidualne zamówienie klientów.

W trakcie szkolenia uczestnicy zdobędą wiedzę i praktyczne umiejętności niezbędne do wykonywania zawodu cukiernika, obejmujące przygotowywanie ciast, kremów, mas, deserów, tortów oraz innych wyrobów cukierniczych. Poznają zasady doboru surowców, organizacji pracy, planowania procesu produkcyjnego oraz kontroli jakości gotowych wyrobów zgodnie z wymaganiami branży spożywczej.

Szczególne nacisk podczas realizacji usługi zostanie położony na rozwój praktycznych umiejętności dekorowania wyrobów cukierniczych. Uczestnicy nauczą się tworzenia efektownych i estetycznych dekoracji tortów, ciast oraz deserów, wykonywania artystycznych wzorów, kompozycji okolicznościowych oraz elementów dekoracyjnych zgodnych z aktualnymi trendami cukierniczymi. W ramach zajęć praktycznych będą doskonalić techniki wykańczania tortów, tworzenia dekoracji przestrzennych oraz przygotowywania produktów o wysokich walorach estetycznych i handlowych.

Zdobyte kompetencje umożliwią uczestnikom podjęcie zatrudnienia w cukierniach, piekarniach, restauracjach, hotelach, firmach cateringowych oraz innych podmiotach prowadzących działalność gastronomiczną. Szkolenie może również stanowić podstawę do rozpoczęcia lub rozwoju własnej działalności gospodarczej w branży cukierniczej.

Usługa realizowana jest w formie zajęć teoretycznych i praktycznych. Łączny czas trwania usługi wynosi 22 godziny zegarowe, w tym 4 godziny zajęć teoretycznych, 16 godzin zajęć praktycznych oraz 2 godziny walidacji i egzaminu. Walidacja i egzamin są wliczone do czasu trwania usługi.

Usługa kończy się procesem walidacji oraz egzaminem prowadzącym do uzyskania kwalifikacji rynkowej ICVC/CUK 20011.16 Cukiernik. Efekty uczenia się oraz kryteria ich weryfikacji zostały opracowane przez instytucję certyfikującą i nie podlegają modyfikacji.

Łączny czas trwania usługi wynosi **22 godziny zegarowe**, w tym:

- zajęcia teoretyczne – 4 godziny,
- zajęcia praktyczne – 16 godzin,
- walidacja i egzamin – 2 godziny.

Walidacja oraz egzamin są wliczone do czasu trwania usługi.

Moduł I. Organizacja pracy cukiernika oraz bezpieczeństw o produkcji	Charakterystyka zawodu cukiernika i możliwości rozwoju zawodowego. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami BHP. Dobre praktyki higieniczne i produkcyjne (GHP/GMP). Podstawowe zasady systemu HACCP w produkcji wyrobów cukierniczych. Omówienie surowców wykorzystywanych w cukiernictwie oraz zasad ich przechowywania.
Moduł II. Przygotowanie półproduktów cukierniczych	Charakterystyka surowców stosowanych w produkcji cukierniczej. Sporządzanie ciast podstawowych wykorzystywanych w cukiernictwie. Przygotowywanie kremów, mas, nadzień oraz polew. Dobór odpowiednich komponentów do rodzaju wykonywanego wyrobu. Zasady przygotowania półproduktów do dalszej obróbki.

Moduł III. Wykonywanie wyrobów cukierniczych	Sporządzanie ciast, tortów i deserów cukierniczych. Łączenie elementów wyrobów cukierniczych. Formowanie oraz przygotowanie produktów do dekoracji. Kontrola jakości wykonywanych wyrobów. Najczęściej popełniane błędy podczas produkcji i sposoby ich eliminowania.
Moduł IV. Profesjonalne techniki dekorowania wyrobów cukierniczych	Przygotowanie powierzchni tortów i ciast do dekoracji. Techniki dekorowania kremem, ganache, polewą i glazurą. Wykonywanie dekoracji cukierniczych. Komponowanie elementów dekoracyjnych zgodnie z zasadami estetyki. Dekorowanie tortów okolicznościowych, deserów oraz monoporcji. Tworzenie nowoczesnych i efektownych kompozycji dekoracyjnych zgodnych z aktualnymi trendami cukierniczymi. Prezentacja i ekspozycja gotowych wyrobów. Prezentacja i ekspozycja gotowych wyrobów.
Moduł V. moduł dekorator ski	Moduł dekoratorski został zaprojektowany w taki sposób, aby uczestnicy potrafili samodzielnie tworzyć profesjonalne, artystyczne i indywidualne dekoracje wyrobów cukierniczych. Uczestnicy będą wykonywać dekoracje przestrzenne, kompozycje okolicznościowe, wzory tematyczne oraz elementy ozdobne wykorzystywane przy przygotowaniu tortów weselnych, komunijnych, urodzinowych i okazjonalnych. Szkolenie rozwija kreatywność, poczucie estetyki oraz umiejętność przygotowywania wyrobów cukierniczych o wysokich walorach wizualnych, które zwiększają atrakcyjność produktu i jego wartość rynkową.
Moduł VI. Egzamin	Przeprowadzenie walidacji zgodnie z wymaganiami kwalifikacji rynkowej ICVC/CUK 20011.16 Cukiernik. Egzamin potwierdzający osiągnięcie wymaganych efektów uczenia się. Omówienie przebiegu procesu certyfikacji

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Moduł I. Organizacja pracy cukiernika oraz bezpieczeńst wo produkcji	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	28-08-2026	09:00	13:00	04:00
2 z 11 -	Przerwa	-	28-08-2026	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 11 Moduł II. Przygotowanie półproduktów cukierniczych	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	28-08-2026	14:00	16:00	02:00
4 z 11 Moduł II. Przygotowanie półproduktów cukierniczych	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	29-08-2026	08:00	10:00	02:00
5 z 11 Moduł III. Wykonywanie wyrobów cukierniczych	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	29-08-2026	10:00	13:00	03:00
6 z 11 -	Przerwa	-	29-08-2026	13:00	14:00	01:00
7 z 11 Moduł IV. Profesjonalne techniki dekorowania wyrobów cukierniczych	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	29-08-2026	14:00	16:00	02:00
8 z 11 Moduł IV. Profesjonalne techniki dekorowania wyrobów cukierniczych	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	30-08-2026	08:00	10:00	02:00
9 z 11 Moduł dekoratorski	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	30-08-2026	10:00	12:00	02:00
10 z 11 -	Przerwa	-	30-08-2026	12:00	13:00	01:00
11 z 11 -	Walidacja	-	30-08-2026	13:00	15:00	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	22:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	17:00
w tym suma godzin walidacji	02:00
w tym suma przerw	03:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	25:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	245,45 PLN
Koszt osobogodziny netto	245,45 PLN
W tym koszt walidacji brutto	170,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	50,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	50,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	22:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Szałaj

Agnieszka Szałaj – trener praktycznej nauki zawodu cukiernika, posiadająca wieloletnie doświadczenie zawodowe w branży cukierniczej oraz doświadczenie w prowadzeniu szkoleń i warsztatów zawodowych. Specjalizuje się w przygotowywaniu tradycyjnych i nowoczesnych wyrobów cukierniczych, w tym ciast, tortów, deserów, kremów, mas cukierniczych oraz dekoracji okolicznościowych.

W swojej pracy łączy wiedzę technologiczną z praktycznymi umiejętnościami wykorzystywanymi na co dzień w produkcji cukierniczej. Posiada doświadczenie w zakresie organizacji procesu produkcyjnego, doboru surowców, stosowania zasad HACCP oraz utrzymania wysokich standardów jakości i bezpieczeństwa żywności. Na bieżąco rozwija swoje kompetencje poprzez udział w szkoleniach branżowych oraz śledzenie aktualnych trendów w cukiernictwie.

Podczas realizacji usług szkoleniowych przekazuje uczestnikom praktyczną wiedzę niezbędną do wykonywania zawodu cukiernika oraz przygotowuje ich do samodzielnego wykonywania wyrobów cukierniczych zgodnie z wymaganiami kwalifikacji ICVC/CUK 20011.16 Cukiernik. Posiadane doświadczenie zawodowe i dydaktyczne gwarantuje wysoki poziom merytoryczny prowadzonych zajęć oraz skuteczne przygotowanie uczestników do walidacji i egzaminu kwalifikacyjnego.

Jeżeli Agnieszka Szałaj posiada konkretne kwalifikacje (np. tytuł mistrza cukiernictwa, technika technologii żywności, certyfikaty branżowe lub liczbę lat doświadczenia), mogą przygotować opis zgodny z wymaganiami BUR, który będzie jeszcze

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach usługi uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne niezbędne do realizacji szkolenia, obejmujące materiały szkoleniowe w formie elektronicznej lub papierowej, skrypty, instrukcje technologiczne, receptury cukiernicze, materiały ćwiczeniowe oraz notatki opracowane przez trenera.

Podczas zajęć praktycznych uczestnikom zostaną zapewnione wszystkie surowce, półprodukty, narzędzia, urządzenia oraz sprzęt niezbędny do wykonywania wyrobów cukierniczych i realizacji ćwiczeń praktycznych. Uczestnicy będą korzystać z profesjonalnego wyposażenia wykorzystywanego w codziennej pracy cukiernika.

Materiały przekazywane uczestnikom umożliwią utrwalenie zdobytej wiedzy, samodzielne wykonywanie ćwiczeń oraz wykorzystanie nabytych umiejętności w praktyce zawodowej po zakończeniu szkolenia. Materiały szkoleniowe są uwzględnione w cenie usługi

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa w usłudze jest zgłoszenie udziału za pośrednictwem Bazy Usług Rozwojowych oraz dopełnienie wszystkich formalności związanych z procesem rekrutacji.

Uczestnik zobowiązany jest do zapisania się na usługę za pośrednictwem BUR najpóźniej na 1 dzień przed terminem rozpoczęcia szkolenia.

Ze względu na praktyczny charakter szkolenia oraz konieczność osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, uczestnik zobowiązany jest do obecności na poziomie minimum 80% czasu trwania usługi.

Uczestnik powinien posiadać stan zdrowia umożliwiający udział w zajęciach praktycznych realizowanych podczas szkolenia.

Usługa może zostać poddana monitoringowi, kontroli, audytowi lub ewaluacji przez uprawnione instytucje, w szczególności administratora BUR, operatora, instytucje finansujące lub inne podmioty uprawnione do przeprowadzenia kontroli. Uczestnik zobowiązany jest do udzielania informacji związanych z realizacją usługi oraz udziału w badaniach ewaluacyjnych, jeśli będą wymagane.

Adres

ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 20/10

11-100 Lidzbark Warmiński

woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



SANDRA PIÓRKOWSKA

E-mail centrum@biurolw.com

Telefon (+48) 533 442 611