



K&CH Project
Karolina Chomej

★★★★★ 4,8 / 5

19 ocen

Cukiernik - kwalifikacja zawodowa ICVC/CUK 20011.16

Numer usługi 2026/08/03/190590/3726784

📍 Lidzbark Warmiński

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 20:00 h

📅 25.09.2026 do 27.09.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

250,00 PLN brutto/h

250,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem lub rozwinięciem kwalifikacji zawodowej ICVC/CUK 20011.16 w zakresie cukiernictwa, przygotowywania ciast, rolad, tortów i wyrobów specjalnych, dekorowania pomadą, polewą i glazurą oraz przygotowywania mas kremowych i napełniania nimi wyrobów cukierniczych. W szkoleniu mogą uczestniczyć osoby pracujące lub planujące rozwój zawodowy w branży cukierniczej, piekarniczej, gastronomicznej, hotelarskiej, cateringowej i usługowej, a także osoby planujące rozpoczęcie własnej działalności gospodarczej w zakresie produkcji i sprzedaży wyrobów cukierniczych. Usługa jest również przeznaczona dla osób chcących zdobyć praktyczne umiejętności organizacji stanowiska pracy, stosowania zasad higieny, bezpieczeństwa żywności i systemu HACCP oraz przygotować się do potwierdzenia kwalifikacji zawodowych w zakresie cukiernictwa.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

24-09-2026

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 międzynarodowej ICVC/CUK 20011.16 Cukiernik poprzez nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie przygotowywania ciast, mas, kremów, polew oraz wyrobów cukierniczych. Uczestnik pozna technologie produkcji cukierniczej, zasady bezpieczeństwa żywności i systemu HACCP, a także metody dekorowania i estetycznego wykańczania wyrobów. Nabędzie umiejętność organizacji stanowiska pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa.

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 wypieku	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 wykonania.	Rozróżnia ciastka korpusowe, biszkoptowe, drożdżowe i pierniki. Wyjaśnia różnice technologiczne pomiędzy wyrobami przygotowywanymi ręcznie i przemysłowo.	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady bezpieczeństwa żywności i systemu HACCP w produkcji cukierniczej.	Opisuje cel systemu HACCP i jego znaczenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów. Wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesie wytwarzania wyrobów cukierniczych.	Test teoretyczny
Rozróżnia rodzaje mas, kremów i polew stosowanych w produkcji cukierniczej.	Rozróżnia podstawowe rodzaje mas, kremów i polew oraz wskazuje ich cechy charakterystyczne. Dobiera rodzaj masy, kremu lub polewy do określonego produktu, uwzględniając jego przeznaczenie, smak i technologię wykonania.	Test teoretyczny
Przygotowuje podstawowe rodzaje ciast.	Dobiera właściwe składniki i proporcje odpowiednio do rodzaju przygotowywanego ciasta. Prawidłowo przeprowadza procesy mieszania, wyrabiania, zarabiania i wychładzania ciasta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wytwarza wyroby cukiernicze na bazie różnych rodzajów ciast i mas cukierniczych.	Przygotowuje i składa rolady, torty, zestawy ciastek oraz 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 prawidłowo napełnia nimi wyroby cukiernicze.	Przygotowuje masy do uzyskania odpowiedniej temperatury i konsystencji. Napełnia wyroby kremami w równych porcjach, zachowując estetykę wykonania	Obserwacja w warunkach symulowanych
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa pracy.	Rozmieszcza narzędzia, urządzenia, składniki i materiały w sposób dostępny i bezpieczny. Utrzymuje czystość i porządek na stanowisku podczas całego procesu przygotowywania wyrobów.	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	Obserwacja w warunkach symulowanych
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	Obserwacja w warunkach symulowanych
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	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Program

Program

Moduł 1. Podstawy cukiernictwa, klasyfikacja wyrobów i surowców – **2 godziny**

- historia i rozwój cukiernictwa w Polsce,
- wpływ kultur obcych na tradycje cukiernicze,
- klasyfikacja podstawowych rodzajów ciast i wyrobów,
- różnice między produkcją ręczną i przemysłową,
- właściwości oraz zastosowanie surowców cukierniczych,
- dobór składników i proporcji.

Moduł 2. Bezpieczeństwo żywności, HACCP i organizacja stanowiska pracy – **2 godziny**

- zasady higieny i bezpieczeństwa pracy,
- system HACCP i krytyczne punkty kontroli,
- przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów,
- zapobieganie zanieczyszczeniom żywności,
- organizacja i utrzymanie porządku na stanowisku pracy.

Moduł 3. Przygotowywanie podstawowych rodzajów ciast – **5 godzin**

- dobór, ważenie i odmierzanie składników,
- przygotowanie ciast kruchych, półkruchych, biszkoptowych i drożdżowych,
- mieszanie, wyrabianie i napowietrzanie ciasta,
- formowanie i porcjowanie wyrobów,
- wypiekanie, wychładzanie i ocena jakości.

Moduł 4. Przygotowywanie mas, kremów, nadzień i polew – **4 godziny**

- rodzaje mas, kremów, nadzień i polew,
- przygotowanie kremów maślanych, śmietanowych, budyniowych i czekoladowych,
- przygotowanie pomad, glazur i polew,
- dobór mas i kremów do rodzaju wyrobu,
- napełnianie, porcjowanie i przechowywanie kremów.

Moduł 5. Wytwarzanie, składanie i dekorowanie wyrobów cukierniczych – **5 godzin**

- przygotowywanie ciastek, rolad, tortów i wyrobów specjalnych,
- przekrawanie, nasączenie i składanie blatów,
- nakładanie kremów, mas i nadzień,
- dekorowanie kremem, pomadą, polewą i glazurą,
- estetyczne wykańczanie i porcjowanie wyrobów,
- kontrola jakości i bezpieczeństwa produktów,
- organizacja pracy i współpraca w zespole.

Moduł 6. Walidacja efektów uczenia się – **2 godziny**

Walidacja efektów uczenia się zgodnie z wymaganiami kwalifikacji rynkowej ICVC/CIUK 20011.16.

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

Łączny wymiar usługi: 20 godzin

- zajęcia teoretyczne – 4 godziny,
- zajęcia praktyczne – 14 godzin,
- walidacja efektów uczenia się – 2 godziny.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 12

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Moduł 1. Podstawy cukiernictwa, klasyfikacja wyrobów i surowców	Zajęcia	Marta Rodziewicz	25-09-2026	16:00	18:00	02:00
2 z 12 -	Przerwa	-	25-09-2026	18:00	18:30	00:30
3 z 12 Moduł 2. Bezpieczeństwo żywności, HACCP i organizacja stanowiska pracy	Zajęcia	Marta Rodziewicz	25-09-2026	18:30	20:00	01:30
4 z 12 Moduł 3. Przygotowywanie podstawowych rodzajów ciast	Zajęcia	Marta Rodziewicz	26-09-2026	10:00	13:00	03:00
5 z 12 -	Przerwa	-	26-09-2026	13:00	14:00	01:00
6 z 12 Moduł 3. Przygotowywanie podstawowych rodzajów ciast	Zajęcia	Marta Rodziewicz	26-09-2026	14:00	15:00	01:00
7 z 12 Moduł 4. Przygotowywanie mas, kremów, nadzień i polew	Zajęcia	Marta Rodziewicz	26-09-2026	15:00	18:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 12 Moduł 4. Przygotowywanie mas, kremów, nadzień i polew	Zajęcia	Marta Rodziewicz	27-09-2026	10:00	11:00	01:00
9 z 12 Moduł 5. Wytwarzanie, składanie i dekorowanie wyrobów cukierniczych	Zajęcia	Marta Rodziewicz	27-09-2026	11:00	13:00	02:00
10 z 12 -	Przerwa	-	27-09-2026	13:00	14:00	01:00
11 z 12 Moduł 5. Wytwarzanie, składanie i dekorowanie wyrobów cukierniczych	Zajęcia	Marta Rodziewicz	27-09-2026	14:00	16:00	02:00
12 z 12 -	Walidacja	-	27-09-2026	16:00	18:00	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	20:00
w tym suma godzin zajęć	15:30
w tym suma godzin walidacji	02:00
w tym suma przerw	02:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	23:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
--	--------------

Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
---	--------------

Koszt osobogodziny brutto	250,00 PLN
----------------------------------	------------

Koszt osobogodziny netto	250,00 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	20:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marta Rodziewicz

Doświadczona trenerka branży gastronomicznej i cukierniczej, od ponad pięciu lat prowadząca regularne szkolenia i warsztaty praktyczne z zakresu cukiernictwa nowoczesnego, dekoracji deserów oraz zasad zrównoważonej produkcji w duchu zero waste. Posiada wieloletnie doświadczenie zawodowe zdobyte w pracowniach cukierniczych, restauracjach i hotelach, gdzie odpowiadała za przygotowanie i wdrażanie receptur oraz organizację pracy zespołu produkcyjnego. Specjalizuje się w technikach tworzenia deserów z wykorzystaniem surowców lokalnych i naturalnych oraz w racjonalnym gospodarowaniu produktami. W swojej pracy szkoleniowej łączy profesjonalizm z pasją do edukacji dorosłych. Cechuje ją rzetelność, indywidualne podejście do uczestników i nacisk na praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy w codziennej pracy cukiernika.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

Podczas zajęć praktycznych uczestnikom zostaną zapewnione wszystkie surowce, półprodukty, składniki, narzędzia, akcesoria, urządzenia, środki ochrony oraz wyposażenie niezbędne do przygotowywania ciast, ciastek, rolad, tortów, mas, kremów, polew, glazur i elementów dekoracyjnych. Uczestnicy będą korzystać z sprzętu i wyposażenia stosowanego w codziennej pracy cukiernika.

Zapewnione materiały umożliwią utrwalenie zdobytej wiedzy, wykonywanie ćwiczeń praktycznych, doskonalenie umiejętności cukierniczych oraz wykorzystanie nabytych kompetencji w pracy zawodowej po zakończeniu szkolenia. Materiały wykorzystywane podczas zajęć praktycznych 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 45
11-100 Lidzbark Warmiński
woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



KAROLINA CHOMEJ

E-mail karolinachomej@gmail.com

Telefon (+48) 507 124 860