



Centrum Rozwoju i
Finansów Sandra
Piórkowska

★★★★★ 5,0 / 5
306 ocen

Cukiernik – kwalifikacja zawodowa ICVC/CUK 20011.16

Numer usługi 2026/09/06/139577/3792431

- 📍 Lidzbark Warmiński
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📅 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 22:00 h
- 📅 23.10.2026 do 25.10.2026

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

22-10-2026

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
Rozróżnia rodzaje ciast i wypieków według ich składu oraz technologii produkcji	Wymienia charakterystyczne cechy ciasta drożdżowego, biszkoptu i ciasta francuskiego	Test teoretyczny
	Wskazuje prawidłowe zastosowanie poszczególnych typów ciast do produkcji konkretnych wyrobów	Test teoretyczny
Charakteryzuje budowę i funkcje poszczególnych składników używanych w cukiernictwie Klasyfikuje kremy piekarnicze i cukiernicze na podstawie technologii przygotowania	Wyjaśnia rolę składników energetycznych w procesie wypieku i strukturze wyrobu	Test teoretyczny
	Opisuje wpływ tłuszczu, białek i cukrów na konsystencję i estetykę gotowego produktu	Test teoretyczny
	Rozróżnia kremy gotowane, grzane, zaparzone i podpieczone na podstawie charakterystycznych cech	Analiza dowodów i deklaracji
	Wskazuje właściwe temperatury i warunki gotowania dla każdego rodzaju kremu	Analiza dowodów i deklaracji
Wyjaśnia podstawowe zasady systemu bezpieczeństwa żywności obowiązujące w cukiernictwie Przygotowuje i opracowuje masy piekarnicze oraz ciasta zgodnie z recepturami	Opisuje cel i zakres stosowania systemu HACCP w produkcji piekarniczo-cukierniczej	Analiza dowodów i deklaracji
	Wymienia główne zagrożenia zdrowotne związane z produkcją wyrobów cukierniczych	Analiza dowodów i deklaracji
	Dobiera prawidłowe proporcje składników do poszczególnych rodzajów ciast	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykonuje zabiegi przygotowawcze takie jak ubijanie, mieszanie i fermentacja	Analiza dowodów i deklaracji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje kremy i nadzienia do tortów oraz wyrobów cukierniczych	Stosuje odpowiednie techniki gotowania i temperatury do produkcji poszczególnych kremów	Analiza dowodów i deklaracji
	Dobiera rodzaj kremu do przeznaczenia wyrobu i oczekiwanego efektu smakowego	Analiza dowodów i deklaracji
Montuje i dekoruje torty oraz wyroby cukiernicze zgodnie z projektami	Wykorzystuje различные techniki przekładania i nakładania masowych materiałów	Analiza dowodów i deklaracji
	Opanował podstawowe elementy zdobnictwa i dekoracji wyrobów cukierniczych	Analiza dowodów i deklaracji
Obsługuje urządzenia i narzędzia cukiernicze zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa	Prawidłowo wykorzystuje mikser, ubijarkę i inne podstawowe urządzenia cukiernicze	Analiza dowodów i deklaracji
	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny podczas obsługi maszyn i narzędzi	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje stanowisko pracy i zarządza czasem pracy w zgodzie z wymaganiami	Planuje sekwencję czynności roboczych tak aby zoptymalizować czas produkcji Utrzymuje ład i porządek na stanowisku pracy przez całą zmianę	Analiza dowodów i deklaracji
Komunikuje się jasno i konstruktywnie z członkami zespołu oraz przełożonymi	Przekazuje niezbędne informacje dotyczące realizacji zadań w zrozumiały sposób Słucha poleceń przełożonych i pracowników i realizuje je ze zrozumieniem	Analiza dowodów i deklaracji
Ocenia i doskonali jakość swojej pracy poprzez samoocenę i feedback	Identyfikuje błędy w wykonanych wyrobach i podejmuje działania zaradcze Wdraża sugestie i wskazówki dotyczące usprawnienia procesu produkcji	Analiza dowodów i deklaracji
Wykazuje odpowiedzialność zawodową i dbałość o estetykę pracy cukiernika	Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy Dba o estetykę wykonywanych wyrobów cukierniczych	Analiza dowodów i deklaracji

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	ivcv sp zoo
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Talent Odyssey.

Program

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonywania podstawowych zadań zawodowych cukiernika oraz do przystąpienia do walidacji efektów uczenia się wymaganych dla uzyskania kwalifikacji międzynarodowej GCCS | ICVC: „CUKIERNIK”, numer kwalifikacji: ICVC/CUK 20011.16.

Uczestnik zostanie przygotowany do rozróżniania rodzajów ciast, wypieków, kremów i surowców cukierniczych, stosowania zasad HACCP, przygotowywania ciast, mas, kremów i nadzień, montowania i dekorowania tortów, obsługi urządzeń cukierniczych oraz organizowania stanowiska i procesu pracy. Rozwinie również kompetencje dotyczące współpracy w zespole, zarządzania czasem, oceny jakości wykonanych wyrobów, reagowania na błędy oraz zachowania odpowiedzialności zawodowej, higieny i estetyki pracy.

Usługa prowadzi do uzyskania kwalifikacji niewłączonej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Warunkiem uzyskania kwalifikacji jest osiągnięcie wymaganych efektów uczenia się oraz uzyskanie pozytywnego wyniku walidacji przeprowadzonej przez podmiot zewnętrzny.

Organizacja i wymiar godzin

Usługa obejmuje łącznie 22 godziny zegarowe, realizowane przez 3 dni:

- dzień pierwszy – 8 godzin;
- dzień drugi – 8 godzin;
- dzień trzeci – 6 godzin.

Łączny wymiar usługi obejmuje:

- zajęcia szkoleniowe – 18 godzin 30 minut;
- przerwy – 1 godzina 30 minut;
- walidację – 2 godziny.

Przerwy oraz walidacja są wliczone do całkowitego czasu usługi. Zajęcia szkoleniowe obejmują 5 godzin 30 minut zajęć teoretycznych oraz 13 godzin zajęć praktycznych.

Moduły szkoleniowe

Nr	Moduł szkoleniowy	Zakres tematyczny	Teoria	Praktyka	Łącznie
1	Bezpieczeństwo, higiena i system HACCP w cukiernictwie	Organizacja bezpiecznego stanowiska pracy. Zasady higieny osobistej i produkcyjnej. Cel i zakres systemu HACCP. Identyfikowanie zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych. Bezpieczna obsługa narzędzi i urządzeń. Przygotowanie oraz uporządkowanie stanowiska pracy.	1 godz. 30 min	30 min	2 godz.
2	Surowce, składniki oraz technologie produkcji ciast	Charakterystyka ciasta drożdżowego, biszkoptowego i francuskiego. Dobór rodzaju ciasta do określonego wyrobu. Funkcje tłuszczów, białek, cukrów i pozostałych składników. Wpływ składników na smak, strukturę, konsystencję i estetykę wyrobu. Dobór surowców i obliczanie proporcji zgodnie z recepturą.	2 godz.	1 godz.	3 godz.

Nr	Moduł szkoleniowy	Zakres tematyczny	Teoria	Praktyka	Łącznie
3	Przygotowanie ciast i mas cukierniczych	Czytanie i stosowanie receptur. Dobór i odmierzanie składników. Przygotowanie surowców. Techniki mieszania, ubijania, zagniatania i fermentacji. Kontrola temperatury, czasu i konsystencji. Formowanie i wypiekanie wyrobów. Rozpoznawanie i korygowanie błędów technologicznych.	1 godz.	3 godz.	4 godz.
4	Przygotowanie kremów i nadzień	Klasyfikacja kremów gotowanych, grzanych, zaparzanych i podpieczanych. Dobór temperatury i warunków przygotowania. Techniki gotowania, zaparzania, chłodzenia i napowietrzania. Dobór kremu i nadzienia do rodzaju wyrobu oraz oczekiwanego efektu smakowego. Ocena konsystencji, stabilności i jakości kremów.	30 min	2 godz. 30 min	3 godz.

Nr	Moduł szkoleniowy	Zakres tematyczny	Teoria	Praktyka	Łącznie
5	Montowanie i dekorowanie tortów oraz wyrobów cukierniczych	Przygotowanie elementów tortu. Przekładanie blatów, nakładanie kremów i nadzień, stabilizacja oraz wykończenie powierzchni. Podstawowe techniki zdobienia z wykorzystaniem worka cukierniczego, tylek, mas dekoracyjnych i elementów ozdobnych. Tworzenie kompozycji zgodnie z projektem. Kontrola estetyki i jakości gotowego wyrobu.	30 min	4 godz.	4 godz. 30 min
6	Organizacja pracy, współpraca i doskonalenie jakości	Planowanie kolejności czynności i czasu produkcji. Utrzymywanie porządku na stanowisku. Podział zadań i komunikacja w zespole. Przyjmowanie i wykonywanie poleceń. Samoocena gotowego wyrobu, identyfikowanie błędów oraz wdrażanie działań korygujących. Odpowiedzialność zawodowa i dbałość o estetykę pracy.	0 godz.	2 godz.	2 godz.
	Łącznie zajęcia szkoleniowe		5 godz. 30 min	13 godz.	18 godz. 30 min

Nr	Moduł szkoleniowy	Zakres tematyczny	Teoria	Praktyka	Łącznie

Organizacja zajęć praktycznych

Zajęcia będą prowadzone z wykorzystaniem wykładu interaktywnego, prezentacji, instruktażu, demonstracji, analizy przypadków, pracy indywidualnej i zespołowej oraz ćwiczeń praktycznych.

Każdy uczestnik będzie samodzielnie wykonywał czynności objęte programem, w szczególności dobierał i odmierzał składniki, przygotowywał ciasta, masy, kremy i nadzienia, obsługiwał podstawowe urządzenia cukiernicze, montował oraz dekorował wyrób, a następnie dokonywał oceny jego jakości i estetyki. Uczestnicy będą również wykonywać zadania w małych zespołach, z określeniem podziału obowiązków i kolejności czynności.

Organizator zapewnia wyposażone stanowiska pracy oraz materiały i surowce potrzebne do wykonania ćwiczeń, w szczególności miksery, ubijarki, misy, wagi, formy, blachy, worki i tylki cukiernicze, szpatuły, narzędzia dekoratorskie, urządzenia do obróbki termicznej, środki ochrony indywidualnej oraz składniki przewidziane w recepturach.

Organizacja walidacji

Walidacja trwa łącznie 2 godziny i obejmuje:

1. **Test teoretyczny – 30 minut**
2. **Analizę dowodów i deklaracji – 1 godzinę 30 minut**

Test teoretyczny

Test przeprowadzany jest jednocześnie dla wszystkich 8 uczestników i służy sprawdzeniu wiedzy dotyczącej rodzajów ciast, właściwości składników, technologii przygotowania kremów, zasad HACCP oraz bezpieczeństwa produkcji cukierniczej.

W Karcie Usługi należy wybrać metodę „Test teoretyczny”. Nie jest to test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie. Test jest każdorazowo weryfikowany przez Egzaminatora z ICVC.

Analiza dowodów i deklaracji

Każdy uczestnik przygotowuje podczas szkolenia indywidualne portfolio dowodowe obejmujące wykonany wyrób cukierniczy, kartę zastosowanej receptury i procesu technologicznego, dokumentację fotograficzną poszczególnych etapów pracy, opis zastosowanych technik, kartę kontroli jakości oraz samoocenę gotowego produktu ze wskazaniem zauważonych błędów i działań korygujących.

Przygotowane dowody umożliwiają ocenę doboru składników, stosowania receptury, przygotowania ciasta, masy, kremu lub nadzienia, wykorzystania technik montażu i dekoracji, organizacji pracy, przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa oraz jakości i estetyki gotowego wyrobu.

Dokumentacja walidacyjna zostaje przekazana do oceny Egzaminatorowi z ICVC. Egzaminator weryfikuje dowody zgodnie ze scenariuszem walidacji oraz arkuszem oceny i wydaje decyzję walidacyjną.

Podmiot prowadzący walidację i certyfikację

Walidacja przeprowadzana jest przez podmiot zewnętrzny – ICVC Certyfikacja Sp. z o.o. – na podstawie akredytacji systemu Global Competence Certification Standard (GCCS), wydanej przez Międzynarodową Instytucję Certyfikującą i właściciela systemu GCCS – Talent Odyssey Ltd. Udział podmiotu zewnętrznego zapewnia rozdzielność procesu kształcenia od walidacji.

Warunkiem uzyskania pozytywnego wyniku walidacji jest osiągnięcie wyniku co najmniej 75% w ramach każdej zastosowanej metody walidacji osobno.

W przypadku pozytywnego wyniku walidacji usługa prowadzi do wydania certyfikatu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji międzynarodowej GCCS | ICVC: „CUKIERNIK”, numer kwalifikacji: ICVC/CUK 20011.16.

Certyfikat wydawany jest przez Instytucję Certyfikującą – Talent Odyssey Ltd. – maksymalnie w terminie 7 dni roboczych od dnia zakończenia walidacji. Warunkiem wydania certyfikatu jest uzyskanie pozytywnego wyniku walidacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 8

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 harmonogram	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	23-10-2026	08:00	12:00	04:00
2 z 8 -	Przerwa	-	23-10-2026	12:00	13:00	01:00
3 z 8 harmonogram	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	23-10-2026	13:00	16:00	03:00
4 z 8 harmonogram	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	24-10-2026	08:00	15:00	07:00
5 z 8 -	Przerwa	-	24-10-2026	15:00	16:00	01:00
6 z 8 harmonogram	Zajęcia	Agnieszka Szałaj	25-10-2026	09:00	12:00	03:00
7 z 8 -	Przerwa	-	25-10-2026	12:00	13:00	01:00
8 z 8 -	Walidacja	-	25-10-2026	13:00	15:00	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	22:00
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

Każdy uczestnik otrzyma komplet materiałów szkoleniowych w formie papierowej lub elektronicznej, obejmujący skrypt zgodny z programem usługi, prezentację, receptury cukiernicze, instrukcje technologiczne, materiały dotyczące surowców, rodzajów ciast, mas, kremów i nadzień, zasad HACCP, higieny oraz bezpieczeństwa pracy. Uczestnicy otrzymają również karty ćwiczeń, arkusze planowania procesu produkcji, karty kontroli jakości i samooceny wyrobu oraz materiały do sporządzania notatek. Organizator zapewni wszystkie surowce i materiały zużywalne niezbędne do przygotowania ciast, kremów, nadzień, tortów i dekoracji, a także środki ochrony indywidualnej. Na czas szkolenia uczestnicy otrzymają dostęp do wyposażonych stanowisk, mikserów, ubijarek, wag, mis, form, blach, worków i tulek cukierniczych, szpatuł, narzędzi dekoratorskich oraz urządzeń do obróbki termicznej. Wykonany wyrób, receptura, dokumentacja fotograficzna i karta samooceny utworzą indywidualne portfolio podlegające walidacji.

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