

CUKIERNIK

KURS INDYWIDUALNY

PROGRAM KURSU:

1. Przepisy i zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej
2. Rachunkowość zawodowa
3. Rysunek zawodowy
4. Materiałoznawstwo
5. Maszynoznawstwo
6. Technologia
7. Zajęcia praktyczne

CZAS TRWANIA KURSU: 463 godzin

TERMIN: Ustalany indywidualnie

MIEJSCE KURSU: Trójmiasto i okolice

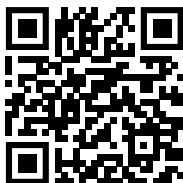
CENA: Cena ustalana indywidualnie

Zajęcia są realizowane w dniach roboczych od poniedziałku do piątku w zakładzie rzemieślniczym po 8 godzin dziennie, w godzinach pomiędzy 4.00 a 18.00.



**Pomorska Izba
Rzemieślnicza**

MAŁYCH I ŚREDNICH PRZEDSIĘBIORSTW



ZAPEWNIAMY:

- wykwalifikowanych wykładowców
- skrypt
- odzież ochronną
- materiały i sprzęt do realizacji zajęć praktycznych
- ubezpieczenie NNW
- po ukończeniu kursu uczestnik otrzyma zaświadczenie o ukończeniu kursu na podstawie którego może przystąpić do egzaminu czeladniczego

WYMAGANIA:

- ukończony 18 rok życia
- posiadanie wykształcenia minimum 8-letniego podstawowego, lub gimnazjalnego

KONTAKT:

POMORSKA IZBA RZEMIEŚLNICZA
MAŁYCH I ŚREDNICH PRZEDSIĘBIORSTW
ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk

✉ szkolenia@pomorskaizba.com.pl

🌐 <https://pomorskaizba.pl/kursy-i-szkolenia>