



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych oraz cyfrowych

Numer usługi 2024/03/26/127923/2106381

📍 Sanok / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 32 h
📅 11.06.2024 do 14.06.2024

4 800,00 PLN brutto
4 800,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią m.in: - absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej, - właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym, cukierniczym, hotelarskim itp., - osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa, - osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu deserów. Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek. Od Uczestników/czek wymagana jest: - podstawowa wiedza z zakresu tematyki cukierniczej badana na podstawie pre testu, - nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w cukiernictwie, - podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów. Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości deserów restauracyjnych.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	10-06-2024

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie deserów restauracyjnych" wykonuje desery zimne i gorące, Jest gotowa do organizowania pracy deserowni i samodzielnej pracy. Stosuje zasady prawidłowego przechowywania surowców i gotowych wyrobów. Wytwarza desery na podstawie receptur. Stosuje różnorodne elementy dekoracyjne. Dobiera zastawę stołową do wydania deserów. W pracy stosuje procedury BHP, Systemu Analizy HACCP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Dbą o własny rozwój zawodowy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP.	a. rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych	Test teoretyczny
	b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Wywiad ustrukturyzowany
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Test teoretyczny
	a. rozpoznaje surowce cukiernicze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Wywiad ustrukturyzowany
	c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	a. planuje proces technologiczny produkcji deserów b. stosuje receptury deserów c. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów d. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wytwarza desery restauracyjne.	a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów c. sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta) d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	a. dobiera zastawę stołową b. dobiera dodatki do deseru c. porcuje i dekoruje deser d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek deseranta.	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej Dbą o własny rozwój zawodowy a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje

Przygotowanie deserów restauracyjnych

Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	13831
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego validację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
Podmiot prowadzący validację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizowanie pracy deserowni:

- Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP,
- Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.

2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

- Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych,
- Wytwarzanie deserów restauracyjnych,
- Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych,
- Wydawanie deserów restauracyjnych.

3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

- Omówienie wizerunku deseranta,
- Dbanie o własny rozwój zawodowy.

Kwalifikacje zielone zawarte w kursie:

1. Zrównoważone wybory składników.
2. Minimalizacja marnowania.
3. Energooszczędność.
4. Redukcja odpadów.
5. Używanie ekologicznych produktów i opakowań.
6. Edukacja dotycząca śladu węglowego.
7. Kreowanie menu zrównoważonego ekologicznie.
8. Utrzymanie czystości i higieny w sposób przyjazny dla środowiska, np. poprzez stosowanie ekologicznych środków czystości.

Kwalifikacje cyfrowe zawarte w kursie:

1. Umiejętności cyfrowe związane z Food cost, recepturami cyfrowymi, menu cyfrowym.
2. Umiejętności cyfrowe związane z obsługą systemu POS, elektronicznego systemu zamówień.
3. Umiejętność prezentacji oferty deserów w Internecie, z uwzględnieniem różnych narzędzi i metod promocji: fotografia produktowa, materiały audio-video, wykorzystanie AI

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki cukierniczej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w cukiernictwie,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 12
 - b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe
 - c) wyposażenie każdego stanowiska warsztatowego:
 - stół,
 - miski,
 - garnki,
 - formy do pieczenia
 - zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia
 - d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:
 - kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny
 - piece konwekcyjny lub piekarnik
 - zmywarka kapturowa,
 - zamrażarka szokowa,
 - lodówka,
 - blender ręczny,
 - mikser.
 - e) każdy Uczestnik/czka jest wyposażony w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy)
- Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).
- Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 32

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 32 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP.	Mateusz Płodzień	11-06-2024	07:30	08:15	00:45
2 z 32 Omawianie i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Mateusz Płodzień	11-06-2024	08:15	09:00	00:45
3 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-06-2024	09:00	09:15	00:15
4 z 32 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	11-06-2024	09:15	10:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 32 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	11-06-2024	10:00	10:45	00:45
6 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-06-2024	10:45	11:00	00:15
7 z 32 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	11-06-2024	11:00	12:30	01:30
8 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-06-2024	12:30	13:00	00:30
9 z 32 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	11-06-2024	13:00	14:30	01:30
10 z 32 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	12-06-2024	07:30	09:00	01:30
11 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	12-06-2024	09:00	09:15	00:15
12 z 32 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	12-06-2024	09:15	10:45	01:30
13 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	12-06-2024	10:45	11:00	00:15
14 z 32 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	12-06-2024	11:00	12:30	01:30
15 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	12-06-2024	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 32 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	12-06-2024	13:00	13:45	00:45
17 z 32 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	12-06-2024	13:45	14:30	00:45
18 z 32 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	13-06-2024	07:30	09:00	01:30
19 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	13-06-2024	09:00	09:15	00:15
20 z 32 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	13-06-2024	09:15	10:45	01:30
21 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	13-06-2024	10:45	11:00	00:15
22 z 32 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	13-06-2024	11:00	12:30	01:30
23 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	13-06-2024	12:30	13:00	00:30
24 z 32 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	13-06-2024	13:00	13:45	00:45
25 z 32 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	13-06-2024	13:45	14:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 32 Omawianie wizerunku deseranta.	Mateusz Płodzień	14-06-2024	07:30	09:00	01:30
27 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	14-06-2024	09:00	09:15	00:15
28 z 32 Dbanie o własny rozwój zawodowy.	Mateusz Płodzień	14-06-2024	09:15	10:45	01:30
29 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	14-06-2024	10:45	11:00	00:15
30 z 32 Egzamin zewnętrzny.	-	14-06-2024	11:00	12:00	01:00
31 z 32 Przerwa	-	14-06-2024	12:00	12:30	00:30
32 z 32 Egzamin zewnętrzny.	-	14-06-2024	12:30	14:30	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Płodzień

Ukończył Technikum gastronomiczne w ZSG Rzeszowie. Od tamtego czasu - ponad 16 lat jest związany z gastronomią, cukiernictwem. Pracował jak sous szef w hotelu Sokół **** i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron *****. Obecnie szef kuchni w hotelu Pod Herbami. Pasjonat - profesjonalista. Wciąż się rozwija, podnosi swoje kwalifikacje.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- książka,
- notes, teczka, długopis,
- fartuszek.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze przygotowania deserów restauracyjnych. Kod kwalifikacji w ZSK: 3C812000028.

Adres

ul. Robotnicza 19

38-500 Sanok

woj. podkarpackie

38-500 Sanok, ul. Robotnicza 19

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316