



## Przygotowanie deserów restauracyjnych - deserant

Numer usługi 2024/05/10/157763/2146424

7 100,00 PLN brutto

7 100,00 PLN netto

147,92 PLN brutto/h

147,92 PLN netto/h

Polska Akademia  
Grilla i BBQ Piotr  
Bassara, Nicole  
Bassara-Witusik s.c.



📍 Grodzisko Dolne / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 22.07.2024 do 31.07.2024

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Sposób dofinansowania**

wsparcie dla osób indywidualnych

**Grupa docelowa usługi**

Kurs Przygotowanie deserów restauracyjnych jest dostępny dla różnorodnych grup osób zainteresowanych rozwijaniem swoich umiejętności w dziedzinie cukiernictwa oraz pracy w branży cukierniczej. Jeśli jesteś pasjonatem przygotowywania deserów, ciast, ciastek, tortów i innych słodkości i czerpiesz z tego ogromną przyjemność, to szkolenie jest dedykowane właśnie dla Ciebie. Jeśli marzysz o założeniu własnej cukierni i chcesz zdobyć niezbędną wiedzę i umiejętności potrzebne do prowadzenia działalności – kurs przygotowuje Cię i do tego wyzwania. Cukiernictwo to dziedzina, która oferuje ogromną elastyczność i możliwość wyrażenia kreatywności dla każdej osoby – zarówno amatora, pasjonata czy doświadczonego cukiernika. Dlatego nasze szkolenie kierujemy do osób interesujących się szeroko rozumianym pojęciem cukiernictwa oraz dla osób kochających cukiernictwo, które chcą uzyskać certyfikowane uprawnienia.

**Minimalna liczba uczestników**

10

**Maksymalna liczba uczestników**

15

**Data zakończenia rekrutacji**

21-07-2024

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Liczba godzin usługi**

48

**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

Głównym celem edukacyjnym kursu z przygotowania deserów restauracyjnych jest wyedukowanie uczestników do wykonywania zawodu cukiernika poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia w zakresie przygotowywania różnorodnych deserów, ciast, tortów oraz innych słodkości. A ponad to opanowanie technik cukierniczych, kreowania i projektowania słodkości, rozwój umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, tworzenie atrakcyjnych wizualnie słodkości z zachowaniem standardów BHP.

## 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	rozdziela maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.</p>		Test teoretyczny
	rozpoznaje surowce cukiernicze	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	rozpoznaje surowce cukiernicze	Test teoretyczny
	Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych	Wywiad ustrukturyzowany
	ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	planuje proces technologiczny produkcji deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny
	stosuje receptury deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów
Wywiad ustrukturyzowany		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
	charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów (np. miesiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne	<p>sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze</p> <p>dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów</p>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta), np. mono-desery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami</p>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
<p>stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów</p> <p>przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji</p>	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny
	dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, wafłowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Wydaje desery restauracyjne	dobiera zastawę stołową	Test teoretyczny	
		Wywiad ustrukturyzowany	
		Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny	
	dobiera dodatki do deseru	Wywiad ustrukturyzowany	
		Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny	
		porcuje i dekoruje deser	Wywiad ustrukturyzowany
	Obserwacja w warunkach symulowanych		
	Omawia wizerunek deseranta	stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Test teoretyczny
			Wywiad ustrukturyzowany
			Obserwacja w warunkach symulowanych
charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant		Test teoretyczny	
		Wywiad ustrukturyzowany	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej		Test teoretyczny	
		Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dba o własny rozwój zawodowy	podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowanie deserów restauracyjnych
<b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji</b>	13831
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

## Program

Moduł 1.

### Organizowanie Pracy Deserowni

- 1) Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP)oraz HACCP
- 2) Omawianie i magazynowanie(przechowywanie)surowców ,półproduktów i produktów



cukierniczych

Moduł 2.

### Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych

- 1) Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych
- 2) Wytwarzanie deserów restauracyjnych
- 3) Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych
- 4) Wydawanie deserów restauracyjnych

Moduł 3.

### Doskonalenie umiejętności zawodowych

- 1) Omawianie wizerunku deseranta
- 2) Dbanie o własny rozwój zawodowy
- 3) Egzamin

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 42

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 42</b> Organizowanie pracy deserowni	Krzysztof Wierzba	22-07-2024	08:00	09:30	01:30
<b>2 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	22-07-2024	09:30	09:45	00:15
<b>3 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	22-07-2024	09:45	11:00	01:15
<b>4 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	22-07-2024	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	22-07-2024	11:30	13:30	02:00
6 z 42 Przerwa	Krzysztof Wierzba	22-07-2024	13:30	13:45	00:15
7 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	22-07-2024	13:45	15:00	01:15
8 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	23-07-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 42 Przerwa	Krzysztof Wierzba	23-07-2024	09:30	09:45	00:15
10 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	23-07-2024	09:45	11:00	01:15
11 z 42 Przerwa	Krzysztof Wierzba	23-07-2024	11:00	11:30	00:30
12 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	23-07-2024	11:30	13:30	02:00
13 z 42 Przerwa	Krzysztof Wierzba	23-07-2024	13:30	13:45	00:15
14 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	23-07-2024	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>15 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	24-07-2024	08:00	09:30	01:30
<b>16 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	24-07-2024	09:30	09:45	00:15
<b>17 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	24-07-2024	09:45	11:00	01:15
<b>18 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	24-07-2024	11:00	11:30	00:30
<b>19 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	24-07-2024	11:30	13:30	02:00
<b>20 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	24-07-2024	13:30	13:45	00:15
<b>21 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	24-07-2024	13:45	15:00	01:15
<b>22 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	29-07-2024	08:00	09:30	01:30
<b>23 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	29-07-2024	09:30	09:45	00:15
<b>24 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	29-07-2024	09:45	11:00	01:15
<b>25 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	29-07-2024	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>26 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	29-07-2024	11:30	13:30	02:00
<b>27 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	29-07-2024	13:30	13:45	00:15
<b>28 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	29-07-2024	13:45	15:00	01:15
<b>29 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	30-07-2024	08:00	09:30	01:30
<b>30 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	30-07-2024	09:30	09:45	00:15
<b>31 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	30-07-2024	09:45	11:00	01:15
<b>32 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	30-07-2024	11:00	11:30	00:30
<b>33 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	30-07-2024	11:30	13:30	02:00
<b>34 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	30-07-2024	13:30	13:45	00:15
<b>35 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	30-07-2024	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>36 z 42</b> Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Krzysztof Wierzba	31-07-2024	08:00	09:30	01:30
<b>37 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	31-07-2024	09:30	09:45	00:15
<b>38 z 42</b> Doskonalenie umiejętności zawodowych	Krzysztof Wierzba	31-07-2024	09:45	10:45	01:00
<b>39 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	31-07-2024	10:45	11:15	00:30
<b>40 z 42</b> Powtórzenie wiadomości	Krzysztof Wierzba	31-07-2024	11:15	11:45	00:30
<b>41 z 42</b> Przerwa	Krzysztof Wierzba	31-07-2024	11:45	12:00	00:15
<b>42 z 42</b> Egzamin	-	31-07-2024	12:00	15:00	03:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,92 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,92 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN

---

W tym koszt certyfikowania brutto

200,00 PLN

---

W tym koszt certyfikowania netto

200,00 PLN

---

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krzysztof Wierzba

Szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem. Swoją karierę rozpoczynał w prestiżowej restauracji w Gdyni. Podczas służby wojskowej jako kucharz żywił ponad 7 tysięcy osób, potem został przeniesiony do ośrodka wypoczynkowego kancelarii Prezydenta RP, gdzie zakończył służbę. Od tego czasu doskonalił swoje umiejętności w pracy w wielu prestiżowych restauracjach i hotelach. Przeprowadził liczne kursy i szkolenia gastronomiczne. Odpowiada za logistykę, kalkulację, przygotowywanie potraw.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę kucharską, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

### Warunki uczestnictwa

Uczestnik szkolenia musi mieć ukończone 18 lat oraz nie może posiadać własnej działalności gospodarczej.

### Informacje dodatkowe

Catering ( lunch i przerwa kawowa ) zapewnia wykonawca kursu.

Jedna godzina szkoleniowa to jedna godzina dydaktyczna (45 minut).

## Adres

Grodzisko Dolne 332  
37-306 Grodzisko Dolne  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

# Kontakt



**Piotr Bassara**

**E-mail** [pau.debica@gmail.com](mailto:pau.debica@gmail.com)

**Telefon** (+48) 606 133 252