



Fundacja Polski  
Instytut Wsparcia  
Zawodowego



## Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2024/05/14/160998/2148625

📍 Strzyżów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 05.08.2024 do 30.08.2024

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Kategoria</b>                     | Inne / Gastronomia  |
| <b>Sposób dofinansowania</b>         | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników  |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>         | Grupę docelową usługi stanowią m.in.: <ul style="list-style-type: none"><li>- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;</li><li>- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa;</li><li>- absolwenci szkół branży spożywczej (cukiernik, technik technologii żywności, technolog technologii żywności);</li><li>- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu deserów;</li><li>- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym, cukierniczym, hotelarskim itp.,</li><li>- Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji.</li></ul> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>  | 5   |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b> | 20  |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>   | 04-08-2024  |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>      | stacjonarna   |
| <b>Liczba godzin usługi</b>          | 40  |

# Cel

## Cel edukacyjny

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie deserów restauracyjnych" samodzielnie wykonuje desery zimne i gorące, określa zapotrzebowanie na surowce. Wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie cateringu. Przewiduje i określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy.

## 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. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych</li> <li>2. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku</li> <li>3. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>4. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP</li> </ol>                             | Test teoretyczny                    |
|   |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. rozpoznaje surowce cukiernicze</li> <li>2. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze</li> <li>3. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych</li> </ol>  | Test teoretyczny                    |
|   |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. planuje proces technologiczny produkcji deserów</li> <li>2. stosuje receptury deserów</li> <li>3. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów</li> <li>4. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów</li> <li>5. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"</li> </ol> | Wywiad ustrukturyzowany             |
|   |  | Test teoretyczny                    |
|   |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|   |  | Wywiad ustrukturyzowany             |

| Efekty uczenia się                                     | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                    |
|--|--|-------------------------------------|
| Wytwarza desery restauracyjne.                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze</li> <li>2. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów</li> <li>3. sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta)</li> <li>4. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów</li> <li>5. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji</li> </ol> | Test teoretyczny                    |
|  |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. dobiera zastawę stołową</li> <li>2. dobiera dodatki do deseru</li> <li>3. porcjuje i dekoruje deser</li> <li>4. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów</li> </ol>   | Wywiad ustrukturyzowany             |
|  |  | Test teoretyczny                    |
|  |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Omawia wizerunek deseranta.                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant</li> <li>2. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</li> <li>3. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego</li> <li>4. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</li> </ol>  | Wywiad ustrukturyzowany             |
|  |  | Test teoretyczny                    |
|  |  | Obserwacja w warunkach symulowanych |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

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

# Program

## 1. Organizowanie pracy deserowni:

**Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP;**

- a) rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych,
- b) omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku,
- c) omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- d) wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP.

**Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych;**

- a) rozpoznaje surowce cukiernicze,
- b) ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze,
- c) omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.

## 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

**Przygotowanie procesu 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 (np. miesiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów),
- e) używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady".

**Wytwarzanie deserów restauracyjnych:**

- 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), np. mono-desery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami,
- d) stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów,
- e) przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji.

**Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych:**

- a) dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów,
- b) dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów,
- c) wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną).

**Wydawanie deserów restauracyjnych:**

- a) dobiera zastawę stołową,
- b) dobiera dodatki do deseru,
- c) porcuje i dekoruje deser,
- d) stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów.

### 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

#### Omówienie wizerunku 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.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                  | Cena         |
|------------------------------|--------------|
| Koszt usługi brutto          | 5 800,00 PLN |
| Koszt usługi netto           | 5 800,00 PLN |
| Koszt godziny brutto         | 145,00 PLN   |
| Koszt godziny netto          | 145,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto | 0,00 PLN     |
| W tym koszt walidacji netto  | 0,00 PLN     |

---

|  |            |
|--|------------|
| <b>W tym koszt certyfikowania brutto</b> | 450,00 PLN |
|--|------------|

---

|   |            |
|---|------------|
| <b>W tym koszt certyfikowania netto</b> | 450,00 PLN |
|---|------------|

---

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

## Adres

ul. Daszyńskiego 3

38-100 Strzyżów

woj. podkarpackie

## Kontakt



**Zdzisław Sikora**

**E-mail** [fundacja@piwz.pl](mailto:fundacja@piwz.pl)

**Telefon** (+48) 726 826 040