



Podkarpacka  
Akademia  
Przedsiębiorczości  
Katarzyna Podraza



## Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/05/14/127923/2149073

📍 Wierzawice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 22.07.2024 do 25.07.2024

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,
- właściele/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

19-07-2024

<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	32
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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 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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	a. rozpoznaje surowce cukiernicze b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach symulowanych  Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. planuje proces technologiczny produkcji deserów</li> <li>b. stosuje receptury deserów</li> <li>c. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów</li> <li>d. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów</li> <li>e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Test teoretyczny</li> <li>Obserwacja w warunkach symulowanych</li> <li>Wywiad ustrukturyzowany</li> </ul>
Wytwarza desery restauracyjne.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze</li> <li>b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów</li> <li>c. sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta)</li> <li>d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów</li> <li>e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Test teoretyczny</li> <li>Obserwacja w warunkach symulowanych</li> <li>Wywiad ustrukturyzowany</li> </ul>
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. dobiera zastawę stołową</li> <li>b. dobiera dodatki do deseru</li> <li>c. porcuje i dekoruje deser</li> <li>d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Test teoretyczny</li> <li>Obserwacja w warunkach symulowanych</li> <li>Wywiad ustrukturyzowany</li> </ul>
Omawia wizerunek deseranta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant</li> <li>b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</li> </ul> <p>Dbą o własny rozwój zawodowy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego</li> <li>b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Test teoretyczny</li> <li>Obserwacja w warunkach symulowanych</li> <li>Wywiad ustrukturyzowany</li> </ul>

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

<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

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.

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: 15
- 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
- piec 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: 31

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 31</b> Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP.	Konrad Korszla	22-07-2024	08:00	08:45	00:45
<b>2 z 31</b> Omawianie i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Konrad Korszla	22-07-2024	08:45	09:30	00:45
<b>3 z 31</b> Przerwa	Konrad Korszla	22-07-2024	09:30	09:45	00:15
<b>4 z 31</b> Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	22-07-2024	09:45	10:30	00:45
<b>5 z 31</b> Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	22-07-2024	10:30	11:15	00:45
<b>6 z 31</b> Przerwa	Konrad Korszla	22-07-2024	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>7 z 31</b> Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	22-07-2024	11:30	13:00	01:30
<b>8 z 31</b> Przerwa	Konrad Korszla	22-07-2024	13:00	13:30	00:30
<b>9 z 31</b> Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	22-07-2024	13:30	15:00	01:30
<b>10 z 31</b> Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	23-07-2024	08:00	09:30	01:30
<b>11 z 31</b> Przerwa	Konrad Korszla	23-07-2024	09:30	09:45	00:15
<b>12 z 31</b> Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	23-07-2024	09:45	11:15	01:30
<b>13 z 31</b> Przerwa	Konrad Korszla	23-07-2024	11:15	11:30	00:15
<b>14 z 31</b> Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	23-07-2024	11:30	13:00	01:30
<b>15 z 31</b> Przerwa	Konrad Korszla	23-07-2024	13:00	13:30	00:30
<b>16 z 31</b> Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	23-07-2024	13:30	14:15	00:45
<b>17 z 31</b> Wydawanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	23-07-2024	14:15	15:00	00:45
<b>18 z 31</b> Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	24-07-2024	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 31 Przerwa	Konrad Korszla	24-07-2024	09:30	09:45	00:15
20 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	24-07-2024	09:45	11:15	01:30
21 z 31 Przerwa	Konrad Korszla	24-07-2024	11:15	11:30	00:15
22 z 31 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	24-07-2024	11:30	13:00	01:30
23 z 31 Przerwa	Konrad Korszla	24-07-2024	13:00	13:30	00:30
24 z 31 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	24-07-2024	13:30	14:15	00:45
25 z 31 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	24-07-2024	14:15	15:00	00:45
26 z 31 Omawianie wizerunku deseranta.	Konrad Korszla	25-07-2024	08:00	09:30	01:30
27 z 31 Przerwa	Konrad Korszla	25-07-2024	09:30	09:45	00:15
28 z 31 Dbanie o własny rozwój zawodowy.	Konrad Korszla	25-07-2024	09:45	11:15	01:30
29 z 31 Przerwa	Konrad Korszla	25-07-2024	11:15	11:30	00:15
30 z 31 Powtórzenie wiadomości	Konrad Korszla	25-07-2024	11:30	12:00	00:30
31 z 31 Egzamin zewnętrzny.	-	25-07-2024	12:00	14:30	02:30

# 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
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Konrad Korszla

Kuchnia z charakterem wymaga człowieka z charakterem! Taki jest Konrad Korszla - kreatywny szef cukierni w Heron Live Hotel. Natura, sport, podróże, ekstremalne doznania i... ludzie - oto 5 muz jego kulinarnej energii. Absolutnie rozkochany w słodkościach, potrafi rozczulić najbardziej gorzkie podniebienia. Doświadczenie zdobywał u boku najwybitniejszych krakowskich cukierników oraz w czasie ogólnopolskich i międzynarodowych szkoleń. Dzisiaj sam chętnie dzieli się swoim warsztatem z pasjonatami cukierniczej i kulinarnej twórczości. Swoim słodkim magnum opus podzielił się między innymi z papieżem Benedyktem XVI. Doceniony licznymi wyróżnieniami w swojej sztuce, w tym: III nagrodą w konkursie na deser podczas Expo Sweet 2015 oraz I nagrodą w kategorii 'deser' w konkursie Wine & Food Noble Night 2011. Podbił serca multikulturalnego gremium w czasie Dni Kultury polskiej w Pekinie.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi



Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- fartuch,
- notes, teczka, długopis.

## 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: 13831 (dawniej 3C812000028).

## Adres

Wierzawice 517  
37-300 Wierzawice  
woj. podkarpackie  
37-300 Wierzawice 517

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

## Kontakt



**Katarzyna Podraza**

**E-mail** [kpodraza@pap.rzeszow.pl](mailto:kpodraza@pap.rzeszow.pl)

**Telefon** (+48) 500 073 316