



Fundacja Polski  
Instytut Wsparcia  
Zawodowego



## Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2024/05/15/160998/2149994

📍 Cieplice / stacjonarna  
🍽 Usługa szkoleniowa  
🕒 40 h  
📅 05.08.2024 do 09.08.2024

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 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>	30
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	02-08-2024
<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.	1. rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych 2. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku 3. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 4. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	1. rozpoznaje surowce cukiernicze 2. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze 3. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	1. planuje proces technologiczny produkcji deserów 2. stosuje receptury deserów 3. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów 4. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów 5. 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.	<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>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
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>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

## 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

# 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

Cieplice 126A  
37-534 Cieplice  
woj. podkarpackie

## Kontakt



**Zdzisław Sikora**

**E-mail** fundacja@piwz.pl

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