



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych oraz cyfrowych.

Numer usługi 2024/06/04/127923/2170055

📍 Lubaczów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 08.11.2024 do 10.11.2024

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 pracodawców i ich pracowników
wsparcie dla osób indywidualnych

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

07-11-2024

| | |
|--|--|
| 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 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 |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| 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 | 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"> 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 Wywiad ustrukturyzowany |
| Wytwarza desery restauracyjne. | <ul style="list-style-type: none"> 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 Wywiad ustrukturyzowany |
| Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych. | <ul style="list-style-type: none"> 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 Wywiad ustrukturyzowany |
| Omawia wizerunek deseranta. | <ul style="list-style-type: none"> a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej Dbą o własny rozwój zawodowy <ul style="list-style-type: none"> a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany |

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

| | |
|---|--|
| 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 | 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: 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,
 - 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: 35

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 35 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP. | Mateusz Płodzień | 08-11-2024 | 14:00 | 14:45 | 00:45 |
| 2 z 35 Omawianie i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych. | Mateusz Płodzień | 08-11-2024 | 14:45 | 15:30 | 00:45 |
| 3 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 08-11-2024 | 15:30 | 15:45 | 00:15 |
| 4 z 35 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 08-11-2024 | 15:45 | 16:30 | 00:45 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 5 z 35 Wytwarzanie deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 08-11-2024 | 16:30 | 17:15 | 00:45 |
| 6 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 08-11-2024 | 17:15 | 17:30 | 00:15 |
| 7 z 35 Wytwarzanie deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 08-11-2024 | 17:30 | 19:00 | 01:30 |
| 8 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 08-11-2024 | 19:00 | 19:30 | 00:30 |
| 9 z 35 Wytwarzanie deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 08-11-2024 | 19:30 | 21:00 | 01:30 |
| 10 z 35 Wytwarzanie deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 08:00 | 09:30 | 01:30 |
| 11 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 09:30 | 09:45 | 00:15 |
| 12 z 35 Wytwarzanie deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 09:45 | 11:15 | 01:30 |
| 13 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 11:15 | 11:30 | 00:15 |
| 14 z 35 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 11:30 | 13:00 | 01:30 |
| 15 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 16 z 35 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 13:30 | 14:15 | 00:45 |
| 17 z 35 Wydawanie deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 14:15 | 15:00 | 00:45 |
| 18 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 15:00 | 15:15 | 00:15 |
| 19 z 35 Wytwarzanie deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 15:15 | 16:45 | 01:30 |
| 20 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 16:45 | 17:00 | 00:15 |
| 21 z 35 Wytwarzanie deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 09-11-2024 | 17:00 | 17:45 | 00:45 |
| 22 z 35 Wytwarzanie deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 08:00 | 08:45 | 00:45 |
| 23 z 35 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 08:45 | 09:30 | 00:45 |
| 24 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 09:30 | 09:45 | 00:15 |
| 25 z 35 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 09:45 | 11:15 | 01:30 |
| 26 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 11:15 | 11:30 | 00:15 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 27 z 35 Wydawanie deserów restauracyjnych. | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 11:30 | 12:15 | 00:45 |
| 28 z 35 Omawianie wizerunku deseranta. | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 12:15 | 13:00 | 00:45 |
| 29 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 13:00 | 13:30 | 00:30 |
| 30 z 35 Omawianie wizerunku deseranta. | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 13:30 | 14:15 | 00:45 |
| 31 z 35 Dbanie o własny rozwój zawodowy. | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 14:15 | 15:00 | 00:45 |
| 32 z 35 Przerwa | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 15:00 | 15:15 | 00:15 |
| 33 z 35 Dbanie o własny rozwój zawodowy. | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 15:15 | 16:00 | 00:45 |
| 34 z 35 Powtórzenie wiadomości. | Mateusz Płodzień | 10-11-2024 | 16:00 | 16:30 | 00:30 |
| 35 z 35 Egzamin zewnętrzny. | - | 10-11-2024 | 16:30 | 19:00 | 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

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.:

- 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: 13831.

Adres

ul. Adama Mickiewicza 33
37-600 Lubaczów

woj. podkarpackie

37-600 Lubaczów, ul. Mickiewicza 33

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

Telefon (+48) 500 073 316