



## Deserant - Przygotowanie deserów restauracyjnych - z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych i cyfrowych.

Numer usługi 2024/06/04/159966/2170223

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka  
Akademia  
Umiejętności Piotr  
Bassara



📍 Dębica / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 32 h  
📅 31.08.2024 do 08.09.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>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.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	10
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	30-08-2024
<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

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

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	planuje proces technologiczny produkcji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany 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
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne	sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	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	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Obserwacja w warunkach symulowanych		
Test teoretyczny		
przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	

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

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

### Kwalifikacje zielone zawarte w kursie:

- 1) Zarządzanie energią cieplną i elektryczną.
- 2) Zarządzenie gospodarką wodną.
- 3) Zero Waste - minimalizacja odpadów.
- 4) Selektywne stosowanie ekologicznych produktów, opakowań i środków czystości.

### Kwalifikacje cyfrowe zawarte w kursie:

- 1) Umiejętność stosowania marketingu cyfrowego w gastronomii (fotografia produktowa, materiały wideo).
- 2) Umiejętność stosowania AI.

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 32 godzin dydaktycznych.

## 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 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	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: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

### Warunki uczestnictwa

Szkolenie dla osób, które ukończyły 18 lat, nie posiadające własnej działalności gospodarczej.

### Informacje dodatkowe

Catering (przerwy kawowe i lunch) zapewnia wykonawca usługi.

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne.

## Adres

ul. Krakowska 7a

39-200 Dębica

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