



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

Numer usługi 2024/06/04/157763/2170237

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Polska Akademia

Grilla i BBQ Piotr

Bassara, Nicole

Bassara-Witusik s.c.



📍 Radruż / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 31.08.2024 do 08.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych

Grupa docelowa usługi

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.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

30-08-2024

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

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>		Test teoretyczny
	rozpoznaje surowce cukiernicze	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	rozpoznaje surowce cukiernicze	Test teoretyczny
	Wywiad ustrukturyzowany	Wywiad ustrukturyzowany
	Obserwacja w warunkach symulowanych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Test teoretyczny
	omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	planuje proces technologiczny produkcji deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje receptury deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów	Test teoretyczny
		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
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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

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, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dba o własny rozwój zawodowy	podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		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	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	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

Uczestnik szkolenia musi mieć ukończone 18 lat oraz nie może posiadać własnej działalności gospodarczej.

Informacje dodatkowe

Catering (lunch i przerwa kawowa) zapewnia wykonawca kursu.

Jedna godzina szkoleniowa to jedna godzina dydaktyczna (45 minut).

Adres

Radruż 14

37-620 Radruż

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

Telefon (+48) 606 133 252