



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/06/12/127923/2181173

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 19.10.2024 do 27.10.2024

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, - 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	12
Data zakończenia rekrutacji	18-10-2024

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	Test teoretyczny
	b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Wywiad ustrukturyzowany
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Test teoretyczny
	a. rozpoznaje surowce cukiernicze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Wywiad ustrukturyzowany
	c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje proces 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 e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wytwarza desery restauracyjne.	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
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	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
Omawia wizerunek 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	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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

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:

- maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 12
- liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe
- wyposażenie każdego stanowiska warsztatowego:
 - stół,
 - miski,
 - garnki,
 - formy do pieczenia
- zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia
- wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:

- kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny
- piece 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: 30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 30 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP.	Mateusz Płodzień	19-10-2024	08:00	08:45	00:45
2 z 30 Omawianie i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Mateusz Płodzień	19-10-2024	08:45	09:30	00:45
3 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	19-10-2024	09:30	09:45	00:15
4 z 30 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	19-10-2024	09:45	10:30	00:45
5 z 30 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	19-10-2024	10:30	11:15	00:45
6 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	19-10-2024	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 30 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	19-10-2024	11:30	13:00	01:30
8 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	19-10-2024	13:00	13:30	00:30
9 z 30 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	19-10-2024	13:30	15:00	01:30
10 z 30 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	20-10-2024	08:00	09:30	01:30
11 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	20-10-2024	09:30	09:45	00:15
12 z 30 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	20-10-2024	09:45	11:15	01:30
13 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	20-10-2024	11:15	11:30	00:15
14 z 30 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	20-10-2024	11:30	13:00	01:30
15 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	20-10-2024	13:00	13:30	00:30
16 z 30 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	20-10-2024	13:30	14:15	00:45
17 z 30 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	20-10-2024	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 30 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	26-10-2024	08:00	09:30	01:30
19 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	26-10-2024	09:30	09:45	00:15
20 z 30 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	26-10-2024	09:45	11:15	01:30
21 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	26-10-2024	11:15	11:30	00:15
22 z 30 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	26-10-2024	11:30	13:00	01:30
23 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	26-10-2024	13:00	13:30	00:30
24 z 30 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	26-10-2024	13:30	14:15	00:45
25 z 30 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	26-10-2024	14:15	15:00	00:45
26 z 30 Omawianie wizerunku deseranta.	Mateusz Płodzień	27-10-2024	08:00	09:30	01:30
27 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	27-10-2024	09:30	09:45	00:15
28 z 30 Dbanie o własny rozwój zawodowy.	Mateusz Płodzień	27-10-2024	09:45	11:15	01:30
29 z 30 Przerwa	Mateusz Płodzień	27-10-2024	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 30 Egzamin zewnętrzny.	-	27-10-2024	11:30	14:30	03:00

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.:
Fartuszek, 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

Adres

ul. Kolejowa 1
35-073 Rzeszów
woj. podkarpackie

36-073 Rzeszów, ul. Kolejowa 1

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