



Polska Akademia  
Grilla i BBQ Piotr  
Bassara, Nicole  
Bassara-Witusik s.c.



## Przygotowanie deserów restauracyjnych - deserant

Numer usługi 2024/06/24/157763/2194343

📍 Błazowa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 27.07.2024 do 11.08.2024

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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Grupa docelowa usługi           | <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> |
| Minimalna liczba uczestników    | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Maksymalna liczba uczestników   | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Data zakończenia rekrutacji     | 26-07-2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 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 |
|                                                                                                                  |                                                                                                                      | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                  | omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska                                                        | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                                                                  |                                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                  |                                                                                                                      | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                  | wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                                                                  |                                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                                                             | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                            | Metoda walidacji                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze. | rozpoznaje surowce cukiernicze                                                                                                                                                  | Test teoretyczny                    |
|                                                                                |                                                                                                                                                                                 | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                |                                                                                                                                                                                 | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                                | rozpoznaje surowce cukiernicze Test teoretyczny<br>Wywiad ustrukturyzowany<br>Obserwacja w warunkach symulowanych<br>ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze | Test teoretyczny                    |
|                                                                                |                                                                                                                                                                                 | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                                |                                                                                                                                                                                 | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                | omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych                                                                                  | Test teoretyczny                    |
|                                                                                |                                                                                                                                                                                 | 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 |
|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                | Test teoretyczny                    |
|                                                        | stosuje receptury deserów                                                                                                                                                                                                      | 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 |
|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                | Test teoretyczny                    |
|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                        | 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 | sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze                                                                                                                                                                              | Test teoretyczny                    |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | Test teoretyczny                    |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                               | 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 | Test teoretyczny                    |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                               | stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów                                                                                                                                                                                             | Test teoretyczny                    |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | Test teoretyczny                    |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                               |                                                                                                                                                                                                                                           | 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 |
|                                                       | wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną) | Test teoretyczny                    |
|                                                       |                                                                                                                                                                        | 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                    |
|                             | porcjuje i dekoruje deser                                 | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                             |                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Omawia wizerunek deseranta  | stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów             | Test teoretyczny                    |
|                             |                                                           | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                             |                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                             |                                                           | Test teoretyczny                    |
|                             | charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant       | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                             |                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                             |                                                           | Test teoretyczny                    |
|                             |                                                           | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                             | przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej | 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             |
|                              |                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                              | wymienia techniki radzenia sobie ze stresem      | 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

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: 28

| Przedmiot / temat zajęć                                     | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 28<br>Organizowanie Pracy Deserowni                     | Barbara Bassara-Poprawa | 27-07-2024            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| 2 z 28<br>Przerwa                                           | Barbara Bassara-Poprawa | 27-07-2024            | 09:30               | 09:45               | 00:15         |
| 3 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Barbara Bassara-Poprawa | 27-07-2024            | 09:45               | 11:00               | 01:15         |
| 4 z 28<br>Przerwa                                           | Barbara Bassara-Poprawa | 27-07-2024            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                                      | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 5 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych  | Barbara Bassara-Poprawa | 27-07-2024            | 11:30               | 13:30               | 02:00         |
| 6 z 28 Przerwa                                               | Barbara Bassara-Poprawa | 27-07-2024            | 13:30               | 13:45               | 00:15         |
| 7 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych  | Barbara Bassara-Poprawa | 27-07-2024            | 13:45               | 15:00               | 01:15         |
| 8 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych  | Barbara Bassara-Poprawa | 28-07-2024            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| 9 z 28 Przerwa                                               | Barbara Bassara-Poprawa | 28-07-2024            | 09:30               | 09:45               | 00:15         |
| 10 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Barbara Bassara-Poprawa | 28-07-2024            | 09:45               | 11:00               | 01:15         |
| 11 z 28 Przerwa                                              | Barbara Bassara-Poprawa | 28-07-2024            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 12 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Barbara Bassara-Poprawa | 28-07-2024            | 11:30               | 13:30               | 02:00         |
| 13 z 28 Przerwa                                              | Barbara Bassara-Poprawa | 28-07-2024            | 13:30               | 13:45               | 00:15         |
| 14 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Barbara Bassara-Poprawa | 28-07-2024            | 13:45               | 15:00               | 01:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                      | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 15 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Barbara Bassara-Poprawa | 10-08-2024            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| 16 z 28 Przerwa                                              | Barbara Bassara-Poprawa | 10-08-2024            | 09:30               | 09:45               | 00:15         |
| 17 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Barbara Bassara-Poprawa | 10-08-2024            | 09:45               | 11:00               | 01:15         |
| 18 z 28 Przerwa                                              | Barbara Bassara-Poprawa | 10-08-2024            | 11:00               | 11:30               | 00:30         |
| 19 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Barbara Bassara-Poprawa | 10-08-2024            | 11:30               | 13:30               | 02:00         |
| 20 z 28 Przerwa                                              | Barbara Bassara-Poprawa | 10-08-2024            | 13:30               | 13:45               | 00:15         |
| 21 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Barbara Bassara-Poprawa | 10-08-2024            | 13:45               | 15:00               | 01:15         |
| 22 z 28<br>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Barbara Bassara-Poprawa | 11-08-2024            | 08:00               | 09:30               | 01:30         |
| 23 z 28 Przerwa                                              | Barbara Bassara-Poprawa | 11-08-2024            | 09:30               | 09:45               | 00:15         |
| 24 z 28<br>Doskonalenie umiejętności zawodowych              | Barbara Bassara-Poprawa | 11-08-2024            | 09:45               | 10:45               | 01:00         |
| 25 z 28 Przerwa                                              | Barbara Bassara-Poprawa | 11-08-2024            | 10:45               | 11:15               | 00:30         |

| Przedmiot / temat zajęć           | Prowadzący              | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 26 z 28<br>Powtórzenie wiadomości | Barbara Bassara-Poprawa | 11-08-2024            | 11:15               | 11:45               | 00:30         |
| 27 z 28<br>Przerwa                | Barbara Bassara-Poprawa | 11-08-2024            | 11:45               | 12:00               | 00:15         |
| 28 z 28<br>Egzamin                | -                       | 11-08-2024            | 12:00               | 15:00               | 03:00         |

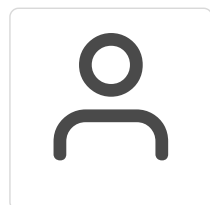
## Cennik

### 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              | 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: 1



1 z 1

### Barbara Bassara-Poprawa

Jest to osoba, która pracuje w zawodzie cukiernika od 1984r. I już w roku 1989r. otworzyła własną firmę cukierniczą. Studiowała na kierunku pedagogicznym jak również podyplomowo, uzyskując specjalność „Żywnienie z Elementami Gospodarstwa Domowego”. Pracowała w szkołach branżowych/zawodowych jako nauczyciel przedmiotów spożywczych. Uzyskała tytuł nauczyciela

mianowanego. Jest wykładowcą w firmie „Centrum Usług Szkoleniowych” w Tarnowie, gdzie wykłada dydaktykę i metodykę zawodową. Posiada dyplomy mistrzowskie w zawodach: cukiernik, kucharz, sprzedawca. Czynn timer działa w Cechu Rzemiosł Różnych w Dębicy oraz w Izbie Rzemieślniczej w Tarnowie jako członek Prezydium. Od wielu lat pełni rolę egzaminatora państwowego oraz izbowego.

## 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

ul. Armii Krajowej 30  
36-030 Błazowa  
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