



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



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

Numer usługi 2024/06/27/127923/2199760

📍 Wesola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 07.09.2024 do 15.09.2024

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

15

Data zakończenia rekrutacji

06-09-2024

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
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	Wywiad ustrukturyzowany
		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" 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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: 31

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP.	Tomasz Nowak	07-09-2024	08:00	08:45	00:45
2 z 31 Omawianie i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Tomasz Nowak	07-09-2024	08:45	09:30	00:45
3 z 31 Przerwa	Tomasz Nowak	07-09-2024	09:30	09:45	00:15
4 z 31 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	07-09-2024	09:45	10:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	07-09-2024	10:30	11:15	00:45
6 z 31 Przerwa	Tomasz Nowak	07-09-2024	11:15	11:30	00:15
7 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	07-09-2024	11:30	13:00	01:30
8 z 31 Przerwa	Tomasz Nowak	07-09-2024	13:00	13:30	00:30
9 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	07-09-2024	13:30	15:00	01:30
10 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	08-09-2024	08:00	09:30	01:30
11 z 31 Przerwa	Tomasz Nowak	08-09-2024	09:30	09:45	00:15
12 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	08-09-2024	09:45	11:15	01:30
13 z 31 Przerwa	Tomasz Nowak	08-09-2024	11:15	11:30	00:15
14 z 31 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	08-09-2024	11:30	13:00	01:30
15 z 31 Przerwa	Tomasz Nowak	08-09-2024	13:00	13:30	00:30
16 z 31 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	08-09-2024	13:30	14:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 31 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	08-09-2024	14:15	15:00	00:45
18 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	14-09-2024	08:00	09:30	01:30
19 z 31 Przerwa	Tomasz Nowak	14-09-2024	09:30	09:45	00:15
20 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	14-09-2024	09:45	11:15	01:30
21 z 31 Przerwa	Tomasz Nowak	14-09-2024	11:15	11:30	00:15
22 z 31 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	14-09-2024	11:30	13:00	01:30
23 z 31 Przerwa	Tomasz Nowak	14-09-2024	13:00	13:30	00:30
24 z 31 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	14-09-2024	13:30	14:15	00:45
25 z 31 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	14-09-2024	14:15	15:00	00:45
26 z 31 Omawianie wizerunku deseranta.	Tomasz Nowak	15-09-2024	08:00	09:30	01:30
27 z 31 Przerwa	Tomasz Nowak	15-09-2024	09:30	09:45	00:15
28 z 31 Dbanie o własny rozwój zawodowy.	Tomasz Nowak	15-09-2024	09:45	11:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
29 z 31 Przerwa	Tomasz Nowak	15-09-2024	11:15	11:30	00:15
30 z 31 Powtórzenie wiadomości.	Tomasz Nowak	15-09-2024	11:30	12:00	00:30
31 z 31 Egzamin zewnętrzny.	-	15-09-2024	12:00	14:30	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

Tomasz Nowak

Cukiernik – pasjonata. W cukiernictwie/gastronomii od ponad 20 lat. Współwłaściciel pracowni cukierniczej i kawiarni Sweet Home Silesia by Magdalena Nowak.

Szkoleniowiec, doradca i audytor dla wielu obiektów gastronomicznych w Polsce. Egzaminator w Cechu Rzemiosł Katowice na czeladnika i mistrza w zawodzie Kucharz

Układał menu i obsługiwał mistrzostwa świata i mistrzostwa Europy w Polsce w Piłce nożnej U21 i U19 z FIFA i UEFA

Założyciel „Kuźni Kucharzy Śląskich”. Szef Kuchni i doradca kulinarny.

Juror oraz Laureat wielu konkursów kulinarnych.

Autor wielu artykułów i przepisów kulinarnych na portalach internetowych oraz w prasie branżowej.

Brązowy medalista mistrzostw Europy w 2010 r w podawaniu potraw z karpia, udział w pucharze świata i brązowy medal w 2010r w Luksemburgu w drużynie Sebastiana Krauzowicza szefa kuchni obecnego trenera kadry kucharzy Polski, brązowy medal mistrzostw republiki czeskiej „ Ćesky Kapr” 2010r., Srebrny medal w mistrzostwach republiki czeskiej w Budejovicach w 2011r. Finalista konkursu TRENDY CHEF 2012r. Złoty medal w mistrzostwach republiki czeskiej w Budejovicach w 2012 r.

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

Wesoła 596

36-233 Wesoła

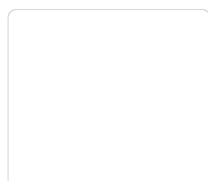
woj. podkarpackie

36-233 Wesoła 596

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