



Fundacja Polski
Instytut Wsparcia
Zawodowego



Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2024/07/01/160998/2204370

📍 Jastkowice / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 03.08.2024 do 09.08.2024

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 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.: <ul style="list-style-type: none">- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa;- absolwenci szkół branży spożywczej (cukiernik, technik technologii żywności, technolog technologii żywności);- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu deserów;- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym, cukierniczym, hotelarskim itp.,- Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji.
Minimalna liczba uczestników	9
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	02-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40

Cel

Cel edukacyjny

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie deserów restauracyjnych" samodzielnie wykonuje desery zimne i gorące, określa zapotrzebowanie na surowce. Wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie cateringu. Przewiduje i określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy.

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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych 2. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku 3. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 4. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	<ol style="list-style-type: none"> 1. rozpoznaje surowce cukiernicze 2. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze 3. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	<ol style="list-style-type: none"> 1. planuje proces technologiczny produkcji deserów 2. stosuje receptury deserów 3. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów 4. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów 5. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady" 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne.	<ol style="list-style-type: none"> 1. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze 2. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów 3. sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta) 4. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów 5. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji 	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	<ol style="list-style-type: none"> 1. dobiera zastawę stołową 2. dobiera dodatki do deseru 3. porcjuje i dekoruje deser 4. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów 	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek deseranta.	<ol style="list-style-type: none"> 1. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant 2. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej 3. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego 4. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem 	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

Program

1. Organizowanie pracy deserowni:

Organizowanie stanowiska 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.

Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych;

- a) rozpoznaje surowce cukiernicze,
- b) ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze,
- c) omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.

2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

Przygotowanie procesu 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 (np. miesiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów),
- e) używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady".

Wytwarzanie deserów restauracyjnych:

- 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), np. mono-desery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami,
- d) stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów,
- e) przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji.

Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych:

- a) dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów,
- b) dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów,
- c) wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną).

Wydawanie deserów restauracyjnych:

- a) dobiera zastawę stołową,
- b) dobiera dodatki do deseru,
- c) porcuje i dekoruje deser,
- d) stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów.

3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

Omówienie wizerunku 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.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">1 z 5</div> Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP.	Mateusz Płodzień	03-08-2024	09:00	17:00	08:00
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; display: inline-block; margin-bottom: 5px;">2 z 5</div> Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	06-08-2024	09:00	17:00	08:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 5 Wydawanie deserów restauracyjnych. Dobieranie surowców, półproduktów do dekoracji deserów, dobieranie urządzeń, sprzętu i narzędzi.	Mateusz Płodzień	08-08-2024	09:00	17:00	08:00
4 z 5 Doskonalenie umiejętności zawodowych, dbałość o rozwój zawodowy. Omówienie wizerunku deseranta.	Mateusz Płodzień	09-08-2024	09:00	17:00	08:00
5 z 5 Egzamin	-	09-08-2024	17:30	20:00	02:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	5 800,00 PLN
Koszt usługi netto	5 800,00 PLN
Koszt godziny brutto	145,00 PLN
Koszt godziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Płodzień

Od ponad 16 lat jestem zawodowo związany z gastronomią. Ostatnie lata pracowałem jak sous szef w hotelu Sokół **** i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron *****. Obecnie jestem szefem kuchni w hotelu Pod Herbami.

Prowadziłem szkolenia jak freelancer dla firmy Hendi z obsługi pieców konwekcyjno- parowych. W firmie Hendi przeszedłem kilka szkoleń sprzedażowych. Obecnie jestem Ambasadorem firmy La Lorraine Polska.

Dodatkowo prowadzę firmę szkoleniowo-doradczą. Szkolenia prowadzę w szkołach gastronomicznych i lokalach gastronomicznych. Każde z prowadzonych szkoleń przynosi mi wielką satysfakcję. Lubię dzielić się wiedzą, którą posiadam.

Tematyka szkoleń, które prowadzę;

- kuchnia azjatycka, śródziemnomorska
- kuchnia fusion i molekularna
- nowoczesne cukiernictwo i monodesery
- steki i burgery

Cały czas podnoszę również swoje kwalifikacje, aby iść z duchem czasu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

Adres

ul. Armii Krajowej 18
37-403 Jastkowice
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail fundacja@piwz.pl

Telefon (+48) 726 826 040