



Przygotowanie deserów restauracyjnych - Deserant - Kurs wraz z egzaminem

Numer usługi 2024/07/29/159966/2240913

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara



📍 Bzianka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 04.11.2024 do 19.11.2024

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości deserów restauracyjnych.
- Mogą to być cukiernicy, kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w cukiernictwie, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu deserów są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych deserów, takich jak ciasta, ciasteczka, torty, babeczki itp.
- Zdobienie i prezentacja deserów.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu cukiernictwa (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych deserów.

Minimalna liczba uczestników

10

| | |
|--|--|
| Maksymalna liczba uczestników | 15 |
| Data zakończenia rekrutacji | 03-11-2024 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 48 |
| 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

Celem edukacyjnym kursu "Przygotowania deserów restauracyjnych" jest przygotowanie 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 Test teoretyczny |
| | omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wywiad ustrukturyzowany | | |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|---|
| Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze. | rozpoznaje surowce cukiernicze | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny |
| | ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|-------------------------------------|--|---|
| | planuje proces technologiczny produkcji deserów | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Wywiad ustrukturyzowany Test teoretyczny |
| | stosuje receptury deserów | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych. | dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów |
| 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 |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady" | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| Obserwacja w warunkach symulowanych | | |

| 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 |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| <p>stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów</p> <p>przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji</p> | Test teoretyczny | |
| | Wywiad ustrukturyzowany | |
| | Obserwacja w warunkach symulowanych | |
| | 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 |
| | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną) | 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 |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wywiad ustrukturyzowany | | |
| Test teoretyczny | | |
| przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej | | 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

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 48 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 42

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 42 Organizowanie Pracy Deserowni | Piotr Bassara | 04-11-2024 | 14:00 | 15:30 | 01:30 |
| 2 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 04-11-2024 | 15:30 | 15:45 | 00:15 |
| 3 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 04-11-2024 | 15:45 | 17:00 | 01:15 |
| 4 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 04-11-2024 | 17:00 | 17:30 | 00:30 |
| 5 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 04-11-2024 | 17:30 | 19:30 | 02:00 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 6 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 04-11-2024 | 19:30 | 19:45 | 00:15 |
| 7 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 04-11-2024 | 19:45 | 21:00 | 01:15 |
| 8 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 05-11-2024 | 14:00 | 15:30 | 01:30 |
| 9 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 05-11-2024 | 15:30 | 15:45 | 00:15 |
| 10 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 05-11-2024 | 15:45 | 17:00 | 01:15 |
| 11 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 05-11-2024 | 17:00 | 17:30 | 00:30 |
| 12 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 05-11-2024 | 17:30 | 19:30 | 02:00 |
| 13 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 05-11-2024 | 19:30 | 19:45 | 00:15 |
| 14 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 05-11-2024 | 19:45 | 21:00 | 01:15 |
| 15 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 11-11-2024 | 14:00 | 15:30 | 01:30 |
| 16 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 11-11-2024 | 15:30 | 15:45 | 00:15 |
| 17 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 11-11-2024 | 15:45 | 17:00 | 01:15 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 18 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 11-11-2024 | 17:00 | 17:30 | 00:30 |
| 19 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 11-11-2024 | 17:30 | 19:30 | 02:00 |
| 20 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 11-11-2024 | 19:30 | 19:45 | 00:15 |
| 21 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 11-11-2024 | 19:45 | 21:00 | 01:15 |
| 22 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 12-11-2024 | 14:00 | 15:30 | 01:30 |
| 23 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 12-11-2024 | 15:30 | 15:45 | 00:15 |
| 24 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 12-11-2024 | 15:45 | 17:00 | 01:15 |
| 25 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 12-11-2024 | 17:00 | 17:30 | 00:30 |
| 26 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 12-11-2024 | 17:30 | 19:30 | 02:00 |
| 27 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 12-11-2024 | 19:30 | 19:45 | 00:15 |
| 28 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 12-11-2024 | 19:45 | 21:00 | 01:15 |
| 29 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 18-11-2024 | 14:00 | 15:30 | 01:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 30 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 18-11-2024 | 15:30 | 15:45 | 00:15 |
| 31 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 18-11-2024 | 15:45 | 17:00 | 01:15 |
| 32 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 18-11-2024 | 17:00 | 17:30 | 00:30 |
| 33 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 18-11-2024 | 17:30 | 19:30 | 02:00 |
| 34 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 18-11-2024 | 19:30 | 19:45 | 00:15 |
| 35 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 18-11-2024 | 19:45 | 21:00 | 01:15 |
| 36 z 42 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych | Piotr Bassara | 19-11-2024 | 14:00 | 15:30 | 01:30 |
| 37 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 19-11-2024 | 15:30 | 15:45 | 00:15 |
| 38 z 42 Doskonalenie umiejętności zawodowych | Piotr Bassara | 19-11-2024 | 15:45 | 17:00 | 01:15 |
| 39 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 19-11-2024 | 17:00 | 17:30 | 00:30 |
| 40 z 42 Powtórzenie wiadomości | Piotr Bassara | 19-11-2024 | 17:30 | 17:45 | 00:15 |
| 41 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 19-11-2024 | 17:45 | 18:00 | 00:15 |
| 42 z 42 Egzamin | - | 19-11-2024 | 18:00 | 21:00 | 03:00 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 7 200,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 7 200,00 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

Piotr Bassara

Szef kuchni z ponad 30 letnim doświadczeniem. Od niemal 20 lat prowadzę szkolenia z adeptami sztuki kulinarnej. Swoje doświadczenie w gastronomii zdobywał szkoląc się w technikum gastronomicznych na kierunku cukiernictwa, a następnie w Stanach Zjednoczonych ukończył Catering and Gourmet Cooking w Penn Foster College. Pracował w wielu restauracjach w Polsce i za granicą. Prowadził również kilka restauracji, barów i punktów gastronomicznych. Posiada tytuł mistrza w zawodzie Kucharz oraz kurs pedagogiczny.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt lub książkę, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

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

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Adres

Bzianka 191
38-483 Bzianka
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 504 023 962