



Fundacja Polski
Instytut Wsparcia
Zawodowego



Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2024/09/09/160998/2299146

📍 Tajęcina / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 16.09.2024 do 02.10.2024

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	5
Maksymalna liczba uczestników	40
Data zakończenia rekrutacji	15-09-2024
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 	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
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 	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
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" 	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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 	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
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 	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		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	TAK

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: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP.	Dominik Łukasik	16-09-2024	15:15	21:00	05:45
2 z 7 Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych.	Dominik Łukasik	17-09-2024	15:15	21:00	05:45
3 z 7 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych.	Dominik Łukasik	18-09-2024	15:15	21:00	05:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 7 Wydawanie deserów restauracyjnych. Dobieranie surowców, półproduktów do dekoracji deserów, dobieranie urządzeń, sprzętu i narzędzi.	Dominik Łukasik	30-09-2024	15:15	21:00	05:45
5 z 7 Doskonalenie umiejętności zawodowych, dbałość o rozwój zawodowy.	Dominik Łukasik	01-10-2024	15:15	21:00	05:45
6 z 7 Doskonalenie umiejętności zawodowych, dbałość o rozwój zawodowy. Omówienie wizerunku deseranta.	Dominik Łukasik	02-10-2024	15:00	19:30	04:30
7 z 7 Egzamin	-	02-10-2024	19:30	21:30	02:00

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
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dominik Łukasik

Swoją przygodę z gotowaniem rozpocząłem w technikum gastronomicznym w Tarnowie, gdzie bardzo często brałem udział w licznych konkursach kulinarnych. Przez cztery lata technikum po zajęciach szkolnych oraz w weekendy pracowałem w jednej z tarnowskich restauracji, gdzie stawiałem pierwsze kroki na profesjonalnej kuchni.

Po ukończeniu szkoły przez rok pracowałem w hotelu Pałac Goetz *****, a później rozpocząłem pracę w hotelu Heron live Hotel***** w którym pracuje obecnie jako zastępca szefa kuchni.

Cały czas staram się rozwijać poprzez tworzenie nowych dań, czytanie książek kulinarnych oraz uczenie się od najlepszych, np. Staż w restauracji odznaczonej dwiema gwiazdkami Michelin.

Moją pasją są podróże, z których czerpię inspirację do tworzenia nowych potraw,

To niesamowite, jaki znaczący wpływ na kulturę danego kraju ma jedzenie. Intryguje mnie kuchnia azjatycka, stąd moje zamiłowanie do sztuki robienia sushi.

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

Tajęcina 39B
36-002 Tajęcina
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail fundacja@piwz.pl

Telefon (+48) 726 826 040