



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/09/24/127923/2324561

📍 Mrowla / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 16.12.2024 do 19.12.2024

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	<p>Grupę docelową usługi stanowią m.in:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>Osoby zgłaszające się do udziału w usłudze wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.</p> <p>Od Uczestników/czek wymagana jest:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości deserów restauracyjnych.</p>
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	13-12-2024

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

Celem usługi jest przygotowanie Uczestników/czek do samodzielnej pracy. Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie deserów restauracyjnych" jest gotowa do do organizowania pracy deserowni, stosuje procedury BHP, Systemu Analizy HACCP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Stosuje zasady prawidłowego przechowywania surowców i gotowych wyrobów. Wytwarza desery na podstawie receptur. Stosuje różnorodne elementy dekoracyjne. Dobiera zastawę stołową do wydania deserów.

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
		Wywiad ustrukturyzowany
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	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" 	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
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 	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
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 	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek deseranta.	<ul style="list-style-type: none"> a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej c. Dbą o własny rozwój zawodowy a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem 	Wywiad ustrukturyzowany
		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.

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 usługi:

- a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 20
- 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,
- zamrażarka szokowa,
- 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.

Po zakończonej usłudze dla Uczestników/niczek realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

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.	Mateusz Płodzień	16-12-2024	08:00	08:45	00:45
2 z 31 Omawianie i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Mateusz Płodzień	16-12-2024	08:45	09:30	00:45
3 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	16-12-2024	09:30	09:45	00:15
4 z 31 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	16-12-2024	09:45	10:30	00:45
5 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	16-12-2024	10:30	11:15	00:45
6 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	16-12-2024	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	16-12-2024	11:30	13:00	01:30
8 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	16-12-2024	13:00	13:30	00:30
9 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	16-12-2024	13:30	15:00	01:30
10 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	17-12-2024	08:00	09:30	01:30
11 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	17-12-2024	09:30	09:45	00:15
12 z 31 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	17-12-2024	09:45	11:15	01:30
13 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	17-12-2024	11:15	11:30	00:15
14 z 31 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	17-12-2024	11:30	13:00	01:30
15 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	17-12-2024	13:00	13:30	00:30
16 z 31 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	17-12-2024	13:30	14:15	00:45
17 z 31 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	17-12-2024	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	18-12-2024	08:00	09:30	01:30
19 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	18-12-2024	09:30	09:45	00:15
20 z 31 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	18-12-2024	09:45	11:15	01:30
21 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	18-12-2024	11:15	11:30	00:15
22 z 31 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	18-12-2024	11:30	13:00	01:30
23 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	18-12-2024	13:00	13:30	00:30
24 z 31 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	18-12-2024	13:30	14:15	00:45
25 z 31 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Mateusz Płodzień	18-12-2024	14:15	15:00	00:45
26 z 31 Omawianie wizerunku deseranta.	Mateusz Płodzień	19-12-2024	08:00	09:30	01:30
27 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	19-12-2024	09:30	09:45	00:15
28 z 31 Dbanie o własny rozwój zawodowy.	Mateusz Płodzień	19-12-2024	09:45	11:15	01:30
29 z 31 Przerwa	Mateusz Płodzień	19-12-2024	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
30 z 31 Walidacja.	-	19-12-2024	11:30	14:00	02:30
31 z 31 Certyfikacja.	-	19-12-2024	14:00	14:30	00:30

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

Mateusz Płodzień

Posiada wykształcenie Technik żywienia oraz tytuł Mistrza w zawodzie Kucharz. Od 16 lat pracuje w zawodzie. Przygodę z gastronomią realizuje jako szef kuchni i kucharz cukiernik w najwyższej klasy restauracjach i hotelach w Polsce. Pracował m.in. jako szef kuchni w hotelu Pod Herbami, sous szef w hotelu Sokół, kucharz w hotelu Live Heron. Posiada wykształcenie pedagogiczne, bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń. Pasjonat - profesjonalista. Specjalizuje się w kuchni azjatyckiej, śródziemnomorskiej.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej.

Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności

2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:
Fartuszek, notes, teczka, długopis.

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.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

Adres

Mrowla 79C
36-054 Mrowla
woj. podkarpackie
36-054 Mrowla 79C

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