



## Przygotowanie deserów restauracyjnych - Deserant - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2024/09/24/159966/2325704

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka  
Akademia  
Umiejętności Piotr  
Bassara



📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 02.12.2024 do 05.12.2024

## 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

---

|  |  |
|--|--|
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 18   |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 01-12-2024   |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna  |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 36   |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | 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 samodzielnego wykonywania zawodu Deseranta poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia w zakresie przygotowywania różnorodnych deserów, ciast, tortów oraz innych słodkości. opanowanie technik cukierniczych, kreowania i projektowania słodkości, rozwój umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem 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<br><br>Test teoretyczny |
|  | omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku   | Wywiad ustrukturyzowany                                     |
|  |  | Obserwacja w warunkach symulowanych<br><br>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<br><br>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<br>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<br>Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                  | Kryteria weryfikacji  | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------|---|-------------------------------------|
| Wytwarza desery restauracyjne       | sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze  | Test teoretyczny                    |
|                                     |   | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                     |   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                     |   | Test teoretyczny                    |
|                                     | dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów   | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                     |   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                     | 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 | Test teoretyczny                    |
|                                     |   | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                     |   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                     | stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów   | Test teoretyczny                    |
|                                     |   | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                     |   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                     | przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji  | 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 |
|   | wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną) | Test teoretyczny                    |
|   |  | Wywiad ustrukturyzowany             |
| 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

|   |  |
|---|--|
| <b>Kwalifikacje</b>   | Przygotowanie deserów restauracyjnych                    |
| <b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji</b> | 13831  |
| <b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>        | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik. |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b> | Tak  |
| <b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>               | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik. |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>        | 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 36 godzin dydaktycznych.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 400,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 400,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 150,00 PLN   |

|  |            |
|--|------------|
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>          | 150,00 PLN |
| <b>W tym koszt walidacji brutto</b>      | 200,00 PLN |
| <b>W tym koszt walidacji netto</b>       | 200,00 PLN |
| <b>W tym koszt certyfikowania brutto</b> | 200,00 PLN |
| <b>W tym koszt certyfikowania netto</b>  | 200,00 PLN |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## 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

Rzeszów

Rzeszów

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](mailto:biuro@pau.edu.pl)

**Telefon** (+48) 504 023 962