



PRZYGOTOWYWANIE DESERÓW RESTAURACYJNYCH KURS CERTYFIKOWANY

Numer usługi 2024/09/25/121120/2328278

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

POLSKI INSTYTUT
TRENINGU
MENTALNEGO
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 09.01.2025 do 18.01.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Kurs PRZYGOTOWYWANIE DESERÓW RESTAURACYJNYCH przeznaczony jest zarówno dla osób, które dopiero chcą rozpocząć swoją przygodę z deserami jak i dla tych którzy chcą udoskonalić swój słodki warsztat.</p> <p>Zapraszamy osoby zainteresowane zdobyciem umiejętności związanych z przygotowaniem wysokiej jakości deserów restauracyjnych i chcące rozpocząć lub rozwijać swoją karierę w branży cukierniczej.</p>
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	08-01-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40

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	Rozróżnia 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	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Test teoretyczny
	Wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i surowce cukiernicze</p>		Test teoretyczny
	Rozpoznaje surowce cukiernicze	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Test teoretyczny
<p>Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych</p>		Test teoretyczny
	Planuje proces technologiczny produkcji deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje receptury deserów	Test teoretyczny
	Dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	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
	Używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne	Sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów	Test teoretyczny
		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
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	Dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, wafłowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wydaje desery restauracyjne	Dobiera zastawę stołową	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Dobiera dodatki do deseru	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Porcuje i dekoruje deser	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Test teoretyczny	
Omawia wizerunek deseranta	Charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Dba o własny rozwój zawodowy	Podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie deserów restauracyjnych
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze 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:

Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP;

- rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych,
- omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku,
- omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP.

Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych;

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

Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych:

- planuje proces technologiczny produkcji deserów,
- stosuje receptury deserów,
- dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów,
- 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),
- używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady".

Wytwarzanie deserów restauracyjnych:

- sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze,
- dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów,
- 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,
- stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów,
- przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji.

Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych:

- dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów,

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

Wydawanie deserów restauracyjnych:

- dobiera zastawę stołową,
- dobiera dodatki do deseru,
- porcuje i dekoruje deser,
- stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów.

Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

Omówienie wizerunku deseranta:

- charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant,
- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.

Dbą o własny rozwój zawodowy:

- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,
- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.

Dodatkowe informacje:

- Szkolenie prowadzone jest w trybie godzin dydaktycznych (45 minut).
- Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy).
- Szkolenie będzie prowadzone w grupach maksymalnie 20 osobowych.
- kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych
- Podczas szkolenia przeprowadzane będą regularne weryfikacje postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się poprzez ankiety i testy.

Kurs certyfikowany zakończony egzaminem

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Organizowanie pracy deserowi	Marzena Gościmińska	09-01-2025	09:00	13:00	04:00
2 z 7 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Marzena Gościmińska	09-01-2025	13:00	17:00	04:00
3 z 7 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Marzena Gościmińska	10-01-2025	09:00	17:00	08:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 7 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Marzena Gościmińska	15-01-2025	09:00	17:00	08:00
5 z 7 Doskonalenie umiejętności zawodowych	Marzena Gościmińska	16-01-2025	09:00	17:00	08:00
6 z 7 Doskonalenie umiejętności zawodowych	Marzena Gościmińska	17-01-2025	09:00	11:00	02:00
7 z 7 Egzamin	-	17-01-2025	11:00	17:00	06:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	500,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	500,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marzena Gościmińska

Pasjonatka kawy i nieszablonowego cukiernictwa. Przedsiębiorca od 2006r prowadzi swoje kawiarnie, cukiernie i lodziarnie. Podróżuje po świecie w poszukiwaniu inspiracji i nowych smaków do tworzenia deserów i dań. Szkoliła się pod okiem mistrzów cukiernictwa. Ale słodczyce to nie jedyna pasja Marzeny. Od wielu lat interesuje się rozwojem osobistym i psychologią. Certyfikowana trenerka Radykalnego Wybaczania, certyfikowana trenerka i nauczycielka Vedic Art.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Terminy i godziny zajęć ustalone będą w porozumieniu z uczestnikami.

Szkolenie jest skoncentrowane na praktyce, dlatego uczestnicy będą mieli wiele okazji do ćwiczenia swoich umiejętności i zdobywania doświadczenia.

Adres

Rzeszów

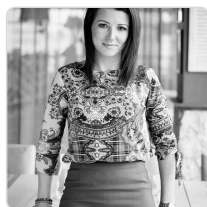
Rzeszów

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Sylwia Ason

E-mail sylwia.ason@gmail.com

Telefon (+48) 729 835 005