



Sztuka tworzenia deserów- profesjonalne szkolenie dla restauratorów

Numer usługi 2024/09/30/41749/2335799

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

500,00 PLN brutto/h

500,00 PLN netto/h

Pośrednictwo
Biznesowe Maciej
Pyszka



📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 15.11.2024 do 15.11.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie "Sztuka tworzenia deserów – profesjonalne szkolenie dla restauratorów" skierowane jest do właścicieli i menedżerów restauracji, szefów kuchni, cukierników oraz pracowników gastronomii, którzy chcą podnieść swoje umiejętności w tworzeniu wyrafinowanych deserów. Adresowane jest także do osób planujących otwarcie restauracji, pragnących wzbogacić swoją ofertę o profesjonalne desery.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	14-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
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 szkolenia jest nauczenie uczestników tworzenia kreatywnych i smacznych deserów na poziomie restauracyjnym. Uczestnicy zdobędą praktyczne umiejętności cukiernicze, poznają nowoczesne techniki oraz trendy, które pomogą podnieść standard i atrakcyjność deserowej oferty w restauracjach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętności techniczne	Uczestnik potrafi stosować nowoczesne techniki cukiernicze, takie jak temperowanie czekolady, przygotowywanie musów, kremów i ganache oraz wykorzystanie innowacyjnych metod, np. molekularnych w deserach.	Wywiad swobodny
Tworzenie kreatywnych kompozycji deserowych	Uczestnik posiada umiejętność komponowania deserów o zróżnicowanej teksturze, smaku i estetyce, z uwzględnieniem aktualnych trendów i fine dining	Wywiad swobodny
Estetyczna prezentacja	Uczestnik zna techniki platingu, które pozwolą mu serwować desery w atrakcyjny wizualnie sposób, co zwiększy ich wartość w restauracyjnym menu.	Wywiad swobodny
Rozwijanie własnych przepisów	Uczestnik potrafi samodzielnie tworzyć oryginalne przepisy na desery, wykorzystując sezonowe składniki oraz balansując smaki, co pozwoli na wyróżnienie się w branży gastronomicznej.	Wywiad swobodny
Zwiększenie jakości oferty	Uczestnik będzie wiedział, jak podnieść standard deserów w swoich restauracjach, co wpłynie na większą atrakcyjność oferty dla klientów i potencjalne zwiększenie przychodów.	Wywiad swobodny
Zrozumienie trendów gastronomicznych	Uczestnik zna trendy w cukiernictwie, co pozwoli mu lepiej dostosować ofertę do oczekiwań gości i rynku.	Wywiad swobodny
Zarządzanie czasem i organizacją pracy przy tworzeniu deserów	Uczestnik zna techniki efektywnego planowania i organizowania pracy w kuchni, aby tworzyć zaawansowane desery w ograniczonym czasie, co jest kluczowe w dynamicznym środowisku restauracyjnym.	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zastosowanie wiedzy o składnikach i ich właściwościach	Uczestnik posiada wiedzę na temat właściwości różnych składników (m.in. czekolady, owoców, produktów mlecznych) oraz nauczą się, jak je optymalnie łączyć i modyfikować, aby uzyskać pożądane tekstury i smaki w deserach.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

Program

1. Wprowadzenie do sztuki tworzenia deserów

- Krótkie omówienie historii i ewolucji deserów w gastronomii.
- Przegląd współczesnych trendów cukierniczych.
- Zasady kompozycji deseru: smak, tekstura, prezentacja.

2. Nowoczesne techniki cukiernicze

- Praca z czekoladą: techniki temperowania i tworzenia dekoracji.
- Techniki tworzenia musów, kremów i ganache.
- Tworzenie struktur i tekstur (chrupkość, kremowość, lekkość).

3. Warsztaty praktyczne: Desery klasyczne w nowoczesnym wydaniu

- Tworzenie klasycznych deserów z nowoczesnym twistem (np. crème brûlée, tiramisu, fondant czekoladowy).
- Praca z sezonowymi składnikami i ich integracja w deserach.
- Prezentacja i dekoracja deserów.

4. Innowacyjne techniki i kompozycje deserowe

- Wykorzystanie molekularnych technik w deserach (np. sferyfikacja, liofilizacja).

- Tworzenie deserów fine dining: minimalizm i elegancja.
- Techniki platingu: jak serwować desery, aby zachwyciły wizualnie.

5. Tworzenie własnych kompozycji deserowych

- Praca w grupach: tworzenie oryginalnych deserów na bazie dostępnych składników.
- Prezentacja i omówienie przygotowanych deserów.
- Wskazówki dotyczące balansu smaków, kreatywności i prezentacji.

6. Podsumowanie i omówienie trendów przyszłości w cukiernictwie

- Podsumowanie zdobytej wiedzy.
- Dyskusja o przyszłych trendach w deserach restauracyjnych.
- Pytania i odpowiedzi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Wprowadzenie do sztuki tworzenia deserów	Krzysztof Szulborski	15-11-2024	08:00	09:00	01:00
2 z 7 Nowoczesne techniki cukiernicze	Krzysztof Szulborski	15-11-2024	09:00	10:30	01:30
3 z 7 Warsztaty praktyczne: Desery klasyczne w nowoczesnym wydaniu	Krzysztof Szulborski	15-11-2024	10:30	12:30	02:00
4 z 7 Przerwa	Krzysztof Szulborski	15-11-2024	12:30	12:45	00:15
5 z 7 Innowacyjne techniki i kompozycje deserowe	Krzysztof Szulborski	15-11-2024	12:45	14:15	01:30
6 z 7 Tworzenie własnych kompozycji deserowych	Krzysztof Szulborski	15-11-2024	14:15	15:15	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 7 Podsumowanie i omówienie trendów przyszłości w cukiernictwie	Krzysztof Szulborski	15-11-2024	15:15	16:15	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	500,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	500,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Szulborski

Ponad 10 lat doświadczenia w branży gastronomicznej. Ekspert w dziedzinie sztuki kulinarnej, specjalizujący się w doskonaleniu umiejętności kucharskich, budowaniu wizerunku polskiej gastronomii oraz propagowaniu najnowszych trendów kulinarnych na rynku. Ceniony szkoleniowiec i promotor polskiej kuchni, odpowiedzialny za koordynację licznych wydarzeń gastronomicznych oraz konkursów kulinarnych.

W ramach swojej kariery, Krzysztof Szulborski prowadził szereg szkoleń i warsztatów dla kucharzy, menedżerów restauracji oraz studentów szkół gastronomicznych. Posiada doświadczenie w tworzeniu i realizacji programów edukacyjnych, mających na celu podniesienie standardów w branży HoReCa. Dzięki szerokiej wiedzy w zakresie technik kulinarnych, optymalizacji procesów kuchennych oraz zarządzania personelem, przyczynia się do podnoszenia jakości usług gastronomicznych w Polsce.

Jego bogate doświadczenie obejmuje także współpracę z firmami z branży gastronomicznej, gdzie pełnił funkcje doradcze, pomagając w optymalizacji procesów zarządzania kuchnią oraz wdrażaniu nowoczesnych rozwiązań gastronomicznych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały zapewnia realizator usługi.

Warunki uczestnictwa

Zapis na usługę z wykorzystaniem odpowiedniego ID wsparcia.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia i certyfikatu jest uczestnictwo w conajmniej 80% szkolenia.

Warunkiem niezbędnym do spełnienia przez uczestników, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu jest aktywność oraz obecność na szkoleniu.

Adres

al. Grunwaldzka 131a
80-264 Gdańsk
woj. pomorskie

Kontakt



Maciej Pyszka

E-mail posrednictwo.biznesowe1@gmail.com

Telefon (+48) 505 995 970