



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara



Szkolenie Deserant - Przygotowanie deserów restauracyjnych z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych i cyfrowych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/10/01/159966/2337675

📍 Stary Lubliniec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 25.01.2025 do 28.01.2025

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

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

Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	24-01-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
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 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 Test teoretyczny
	omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych 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 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 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
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

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	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	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

Kwalifikacje zielone zawarte w kursie:

- 1) Zarządzanie energią cieplną i elektryczną.
- 2) Zarządzenie gospodarką wodną.
- 3) Zero Waste - minimalizacja odpadów.
- 4) Selektywne stosowanie ekologicznych produktów, opakowań i środków czystości.

Kwalifikacje cyfrowe zawarte w kursie:

- 1) Umiejętność stosowania marketingu cyfrowego w gastronomii (fotografia produktowa, materiały wideo).
- 2) Umiejętność stosowania AI.

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 34 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 26

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Organizowanie pracy deserowni	Jan Filipczyk	25-01-2025	12:00	13:30	01:30
2 z 26 Przerwa	Jan Filipczyk	25-01-2025	13:30	13:45	00:15
3 z 26 Organizowanie pracy deserowni	Jan Filipczyk	25-01-2025	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 26 Przerwa	Jan Filipczyk	25-01-2025	15:00	15:30	00:30
5 z 26 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Jan Filipczyk	25-01-2025	15:30	17:30	02:00
6 z 26 Przerwa	Jan Filipczyk	25-01-2025	17:30	17:45	00:15
7 z 26 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Jan Filipczyk	25-01-2025	17:45	20:00	02:15
8 z 26 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Jan Filipczyk	26-01-2025	12:00	13:30	01:30
9 z 26 Przerwa	Jan Filipczyk	26-01-2025	13:30	13:45	00:15
10 z 26 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Jan Filipczyk	26-01-2025	13:45	15:00	01:15
11 z 26 Przerwa	Jan Filipczyk	26-01-2025	15:00	15:30	00:30
12 z 26 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Jan Filipczyk	26-01-2025	15:30	17:30	02:00
13 z 26 Przerwa	Jan Filipczyk	26-01-2025	17:30	17:45	00:15
14 z 26 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Jan Filipczyk	26-01-2025	17:45	20:00	02:15
15 z 26 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Jan Filipczyk	27-01-2025	14:00	15:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 26 Przerwa	Jan Filipczyk	27-01-2025	15:30	15:45	00:15
17 z 26 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Jan Filipczyk	27-01-2025	15:45	17:00	01:15
18 z 26 Przerwa	Jan Filipczyk	27-01-2025	17:00	17:30	00:30
19 z 26 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Jan Filipczyk	27-01-2025	17:30	19:30	02:00
20 z 26 Przerwa	Jan Filipczyk	27-01-2025	19:30	19:45	00:15
21 z 26 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych	Jan Filipczyk	27-01-2025	19:45	21:00	01:15
22 z 26 Doskonalenie umiejętności zawodowych	Jan Filipczyk	28-01-2025	14:00	15:30	01:30
23 z 26 Przerwa	Jan Filipczyk	28-01-2025	15:30	16:00	00:30
24 z 26 Doskonalenie umiejętności zawodowych	Jan Filipczyk	28-01-2025	16:00	17:30	01:30
25 z 26 Przerwa	Jan Filipczyk	28-01-2025	17:30	18:00	00:30
26 z 26 Egzamin	-	28-01-2025	18:00	21:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 100,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jan Filipczyk

Szef kuchni z ponad 30 letnim doświadczeniem. Przygodę z gastronomią realizuje jako szef kuchni w najwyższej klasy restauracjach i hotelach w Polsce. Posiada wykształcenie pedagogiczne, bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń. Pasjonat - profesjonalista.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt lub książkę, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Adres

Stary Lubliniec 45

37-612 Stary Lubliniec

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

Telefon (+48) 504 023 962