

Fundacja EDU
ACTIVE

Kurs Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z elementami kwalifikacji zielonych oraz egzaminem

Numer usługi 2024/10/04/162797/2343206

📍 Krowica Sama / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 09.12.2024 do 31.01.2025

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | Kurs skierowany jest dla: <ul style="list-style-type: none">Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym/hotelarskim/turystycznym; liceów ogólnokształcącychStudentów wyższych uczelni o profilu turystycznymOsób posiadających kompetencje, a nie posiadających kwalifikacji z zakresu cukiernictwaOsób nieaktywnych zawodowoInnych grup, które są zainteresowane zdobyciem kwalifikacji z zakresu cukiernictwa |
| Minimalna liczba uczestników | 3 |
| Maksymalna liczba uczestników | 12 |
| Data zakończenia rekrutacji | 08-12-2024 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 40 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Znak Jakości TGLS Quality Alliance |

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych" przygotowuje do samodzielnego wykonywania deserów zimnych oraz gorących. Uczestnicy wykazują się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania półproduktów oraz surowców. Uczestnik posiadający kwalifikację jest przygotowany do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane w restauracjach/kawiarniach/w formie cateringu oraz określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy.

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 | <ol style="list-style-type: none">1. Rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych2. Omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku3. Omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska4. Wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP• planuje wykorzystanie innych zasobów do tworzenia treści marketingowych (z zewnątrz i wewnątrz przedsiębiorstwa)<ul style="list-style-type: none">• tworzy harmonogram oraz określa zadania zespołu• tworzy budżet opracowania i dystrybucji treści marketingowych• sporządza plan działań związanych z treściami marketingowymi | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze. | <ol style="list-style-type: none">1. Rozpoznaje surowce cukiernicze2. Ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze3. Omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych. | <ol style="list-style-type: none">1. Planuje proces technologiczny produkcji deserów2. Stosuje receptury deserów3. Dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów4. Charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów5. Używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady" | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|-------------------------------------|
| Wytwarza desery restauracyjne. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze 2. Dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów 3. Sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta) 4. Stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów 5. Przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Dobiera zastawę stołową 2. Dobiera dodatki do deseru 3. Porcuje i dekoruje deser 4. Stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| Omawia wizerunek deseranta. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant 2. Przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej 3. Podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego 4. Wymienia techniki radzenia sobie ze stresem | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |

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 |

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 masłanego, 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.

Kwalifikacje zielone:

- Optymalizacja łańcucha dostaw poprzez selekcja ekologicznych składników.
- Minimalizacja strat żywności oraz optymalizacja zarządzania odpadami.
- Zastosowanie energooszczędnych rozwiązań w procesach produkcyjnych.
- Promowanie ekologicznych produktów i opakowań.
- Podniesienie świadomości na temat śladu węglowego i zrównoważonego menu.
- Wdrożenie proekologicznych praktyk w zakresie utrzymania czystości i higieny.

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 12 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.
- Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych - egzamin przeprowadzony zostanie przez Agencje Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

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 | 5 600,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 5 600,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 140,00 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 140,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto | 0,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 0,00 PLN |

| | |
|--|------------|
| W tym koszt certyfikowania brutto | 450,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 450,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska "Kurs gotowania Marka Łebkowskiego" - Marek Łebkowski

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat

Informacje dodatkowe

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

Krowica Sama

Krowica Sama

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Patrycja Konsor

E-mail szkolenia@edu-active.pl

Telefon (+48) 531 733 096