



Szkolenie Cukiernik- słodki stół - desery i monodesery

Numer usługi 2024/10/07/154103/2347862

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

FUNDACJA
POLSKIE CENTRUM
ROZWOJU
EDUKACJI



📍 Wilcza Wola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 02.12.2024 do 31.01.2025

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	01-12-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Szkolenie Cukiernik- słodki stół - desery i monodesery " przygotowuje do samodzielnego wykonywania zadań zawodowych związanych z produkcją wyrobów cukierniczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami i standardami jakości, z uwzględnieniem najnowszych trendów w branży.

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	1. Rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych 2. Omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku 3. Omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska 4. 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) • tworzy harmonogram oraz określa zadania zespołu • tworzy budżet opracowania i dystrybucji treści marketingowych • sporządza plan działań związanych z treściami marketingowymi	Test teoretyczny
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	1. Rozpoznaje surowce cukiernicze 2. Ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze 3. Omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Test teoretyczny
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	1. Planuje proces technologiczny produkcji deserów 2. Stosuje receptury deserów 3. Dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów 4. Charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów 5. Używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Test teoretyczny

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 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
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 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
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 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów

uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa

Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację

FUNDACJA EDU ACTIVE

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Moduł 1: Organizowanie stanowiska pracy

- **Allergeny:** Szczegółowe omówienie najczęstszych alergenów występujących w deserach (np. orzechy, gluten, laktoza) oraz praktyczne wskazówki dotyczące ich oznaczania i unikania cross-kontaminacji.
- **Odpadki:** Włączenie informacji na temat prawidłowej segregacji odpadów kuchennych oraz ich utylizacji, ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki produkcji deserów.
- **Utrzymanie czystości:** Szczegółowe omówienie procedur utrzymania czystości na stanowisku pracy, w tym częstotliwości mycia i dezynfekcji sprzętu i powierzchni.

Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych

- **Techniki kulinarne:** Rozszerzenie zakresu technik kulinarnych o tematy takie jak karmelizacja, temperowanie czekolady, tworzenie musów, pianek i żelów.
- **Nowoczesne trendy:** Przedstawienie najnowszych trendów w dziedzinie deserów, takich jak dekonstrukcja, molekularna kuchnia, wykorzystanie nietypowych składników.
- **Prezentacja:** Szczegółowe omówienie zasad estetycznej prezentacji deserów na talerzu, wykorzystanie różnych technik dekoracyjnych i nowoczesnych narzędzi.
- **Sezonowość:** Omówienie wykorzystania sezonowych owoców i warzyw w produkcji deserów.

Moduł 3: Doskonalenie umiejętności zawodowych

- **Obsługa klienta:** Dodanie modułu dotyczącego obsługi klienta, w tym komunikacji z gośćmi, radzenia sobie z reklamacjami oraz budowania pozytywnego wizerunku lokalu.
- **Kosztorysowanie:** Nauczenie uczestników sporządzania kosztorysów dla poszczególnych deserów.
- **Zarządzanie czasem:** Omówienie technik zarządzania czasem, szczególnie przydatnych w sytuacjach stresowych, np. podczas przygotowywania dużej ilości deserów.
- **Rozwój osobisty:** Omówienie znaczenia ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, np. uczestniczenia w kursach, warsztatach, śledzenia trendów w branży.

Moduł 4: Słodkie stoły i monodesery

Słodkie stoły:

- Planowanie i projektowanie słodkiego stołu: dobór tematyki, kolorystyki, elementów dekoracyjnych.
- Wybór odpowiednich słodkości: torty, muffiny, babeczki, ciasteczka, owoce, praliny, mini desery.
- Aranżacja słodkiego stołu: wykorzystanie różnych wysokości, materiałów, oświetlenia.
- Trendy w dekoracji słodkich stołów: wykorzystanie kwiatów, napisów, elementów sezonowych.
- Kalkulacja kosztów i ustalanie cen.

Monodesery:

- Koncepcja monodeseru: połączenie smaków, tekstur i kolorów w jednym deserze.
- Budowanie kompozycji smakowych: słodko-kwaśne, gorzko-słodkie, wytrawne akcenty.
- Techniki dekoracji monodeserów: nowoczesne techniki, wykorzystanie jadalnych kwiatów, owoców.
- Prezentacja monodeserów: wybór odpowiedniej zastawy, oświetlenia.

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 MY PERSONALITY SKILLS - składa się z części pisemnej, zawierającej 40 pytań zamkniętych z czterema wariantami odpowiedzi. Aby otrzymać wynik pozytywny należy odpowiedzieć poprawnie na 12 pytań, czyli uzyskać 30%. Egzamin jest oceniany przez podmiot prowadzący walidację .

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	360,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	360,00 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

Wilcza Wola
36-121 Wilcza Wola
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Martyna Adamska

E-mail fundacja.pczeszkolenia@gmail.com

Telefon (+48) 537 792 855