



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

📅 14.01.2025 do 28.02.2025

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	13-01-2025
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
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
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"
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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