



## Szkolenie Cukiernik- słodki stół - desery i monodesery

Numer usługi 2024/10/08/154103/2349148

5 700,00 PLN brutto

5 700,00 PLN netto

142,50 PLN brutto/h

142,50 PLN netto/h

FUNDACJA  
POLSKIE CENTRUM  
ROZWOJU  
EDUKACJI

📍 Wadowice Górne / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 08.01.2025 do 28.02.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Kurs skierowany jest dla: <ul style="list-style-type: none"><li>Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym/hotelarskim/turystycznym; liceów ogólnokształcących</li><li>Studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym</li><li>Osób posiadających kompetencje, a nie posiadających kwalifikacji z zakresu cukiernictwa</li><li>Osób nieaktywnych zawodowo</li><li>Innych grup, które są zainteresowane zdobyciem kwalifikacji z zakresu cukiernictwa</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	07-01-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
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
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

## 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	5 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	142,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	142,50 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

Wadowice Górne  
39-308 Wadowice Górne  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Martyna Adamska**

**E-mail** [fundacja.pczeszkolenia@gmail.com](mailto:fundacja.pczeszkolenia@gmail.com)

**Telefon** (+48) 537 792 855