



Fundacja EDU
ACTIVE



**Kurs Przygotowanie deserów
restauracyjnych wraz z egzaminem**

Numer usługi 2024/10/18/162797/2368028

📍 Mogielnica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 30.04.2025 do 30.06.2025

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: - Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym/hotelarskim/turystycznym; liceów ogólnokształcących - Studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym - Osób posiadających kompetencje, a nie posiadających kwalifikacji z zakresu cukiernictwa - Osób nieaktywnych zawodowo - Innych grup, które są zainteresowane zdobyciem kwalifikacji z zakresu cukiernictwa
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	29-04-2025
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	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 symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
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 symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	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 symulowanych
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne.	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.	1. Dobiera zastawę stołową 2. Dobiera dodatki do deseru 3. Porcuje i dekoruje deser 4. Stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek deseranta.	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	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie deserów restauracyjnych
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze 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.

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

Mogielnica

Mogielnica

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