



Edu Service
Zdzisław Sikora



Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2024/11/14/139923/2411751

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 12.05.2025 do 06.06.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie deserów restauracyjnych” kierowana jest w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- studenci wyższych uczelni o profilu turystycznym;
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa;
- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp;
- instruktorzy praktycznej nauki zawodu;
- osoby nieaktywne zawodowo;
- absolwenci szkół branży spożywczej (cukiernik, technik technologii żywności, technolog technologii żywności);
- przedsiębiorcy prowadzący cukiernie.

Minimalna liczba uczestników

5

| | |
|--|------------------------------------|
| Maksymalna liczba uczestników | 16 |
| Data zakończenia rekrutacji | 11-05-2025 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 40 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Znak Jakości TGLS Quality Alliance |

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie deserów restauracyjnych” przygotowuje Uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku związanym z przygotowaniem deserów zimnych i gorących. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie deserów restauracyjnych” jest gotowa do organizacji stanowiska pracy, określa zapotrzebowanie na surowce, wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów oraz jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane np. w restauracjach.

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 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 | 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 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 |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|-------------------------------------|
| Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych. | <ol style="list-style-type: none"> 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 |
| 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 |
| 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 | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Test teoretyczny |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

| | |
|--|---|
| 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 |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR | Tak |

Program

1. Organizowanie pracy deserowni:

Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP;

- a) rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych,
- b) omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku,
- c) omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- d) wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP.

Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych;

- a) rozpoznaje surowce cukiernicze,
- b) ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze,
- c) omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.

2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych:

- a) planuje proces technologiczny produkcji deserów,
- b) stosuje receptury deserów,
- c) dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów,
- d) 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),
- e) używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady".

Wytwarzanie deserów restauracyjnych:

- a) sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze,
- b) dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów,
- c) 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,

- d) stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów,
- e) przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji.

Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych:

- a) dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów,
- b) dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów,
- c) wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną).

Wydawanie deserów restauracyjnych:

- a) dobiera zastawę stołową,
- b) dobiera dodatki do deseru,
- c) porcjkuje i dekoruje deser,
- d) stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów.

3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

Omówienie wizerunku deseranta:

- a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant,
- b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.

Dbą o własny rozwój zawodowy:

- a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,
- b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie deserów restauracyjnych” kierowana jest w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- studenci wyższych uczelni o profilu turystycznym;
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa;
- osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp;
- instruktorzy praktycznej nauki zawodu;
- osoby nieaktywne zawodowo;
- absolwenci szkół branży spożywczej (cukiernik, technik technologii żywności, technolog technologii żywności);
- przedsiębiorcy prowadzący cukiernie.

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie deserów restauracyjnych” przygotowuje Uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku związanym z przygotowaniem deserów zimnych i gorących. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie deserów restauracyjnych” jest gotowa do organizacji stanowiska pracy, określa zapotrzebowanie na surowce, wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów. Osoba posiadająca tę kwalifikację jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie cateringu. Przewiduje i określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w

środowisku pracy na organizm człowieka. Przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej oraz bierze udział we wdrażaniu systemu HACCP. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych. Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe poprzez uczestnictwo w dodatkowych szkoleniach podnoszących i poszerzających kwalifikacje zawodowe. Przestrzega tajemnicy zawodowej. Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w karczmach, zajazdach oraz restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowych, w których jest zaplecze cukiernicze i wydzielone deserownie. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

- a) minimalna liczba Uczestników: 5, maksymalna liczba Uczestników: 16
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego
- c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych.

Szkolenie realizowane będzie w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min). Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi. Po każdym 4 godzinach usługi szkoleniowej przypada 30 minut przerwy – w przypadku krótszych zajęć niż 4 godziny dydaktyczne przerwa wynosi minimum 15 min.

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych. Każdy uczestnik obowiązkowo musi przystąpić do Certyfikowanego egzaminu / walidacji o Kodzie kwalifikacji 13831 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji.

Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja. Zachowane jest rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe notes, długopis, teczka.

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 | 5 800,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 5 800,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 145,00 PLN |

| | |
|--|------------|
| Koszt osobogodziny netto | 145,00 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

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczka.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

Po ukończeniu kursu / szkolenia (z absencją wynoszącą maksymalnie 20%) każdy z uczestników musi przystąpić do Certyfikowanego egzaminu / walidacji.

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami Ustawy z dnia 19 lipca 201

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskują certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 13831 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 2

35-111 Rzeszów

woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.pl

Telefon (+48) 500 403 218