



Edu Service
Zdzisław Sikora



Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2025/01/21/139923/2514972

📍 Podolszynka Plebańska / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 10.05.2025 do 18.05.2025

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	<p>Usługa szkoleniowa „Przygotowanie deserów restauracyjnych” kierowana jest w szczególności do absolwentów:</p> <ul style="list-style-type: none">• szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym;• szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim;• szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym;• liceów ogólnokształcących. <p>Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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	09-05-2025
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
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
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
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>

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) porcuje 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: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Organizowanie pracy deserowni: Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP	Dominik Łukasik	10-05-2025	09:00	12:00	03:00
2 z 21 Przerwa	Dominik Łukasik	10-05-2025	12:00	12:30	00:30
3 z 21 Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Dominik Łukasik	10-05-2025	12:30	15:30	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 21 Przerwa	Dominik Łukasik	10-05-2025	15:30	16:00	00:30
5 z 21 Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Dominik Łukasik	10-05-2025	16:00	17:30	01:30
6 z 21 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Dominik Łukasik	11-05-2025	09:00	12:00	03:00
7 z 21 Przerwa	Dominik Łukasik	11-05-2025	12:00	12:30	00:30
8 z 21 Wytwarzanie deserów restauracyjnych, m.in. sporządzanie wykazu surowców i alergenów występujących w deserze	Dominik Łukasik	11-05-2025	12:30	15:30	03:00
9 z 21 Przerwa	Dominik Łukasik	11-05-2025	15:30	16:00	00:30
10 z 21 Sporządzanie deserów	Dominik Łukasik	11-05-2025	16:00	17:30	01:30
11 z 21 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Dominik Łukasik	17-05-2025	09:00	12:00	03:00
12 z 21 Przerwa	Dominik Łukasik	17-05-2025	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 21 Wykonywanie elementów dekoracyjnych, wydawanie deserów restauracyjnych.	Dominik Łukasik	17-05-2025	12:30	15:30	03:00
14 z 21 Przerwa	Dominik Łukasik	17-05-2025	15:30	16:00	00:30
15 z 21 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Dominik Łukasik	17-05-2025	16:00	17:30	01:30
16 z 21 Doskonalenie umiejętności zawodowych, omówienie wizerunku deseranta.	Dominik Łukasik	18-05-2025	09:00	12:00	03:00
17 z 21 Przerwa	Dominik Łukasik	18-05-2025	12:00	12:30	00:30
18 z 21 Doskonalenie umiejętności zawodowych: Omówienie wizerunku deseranta. Dbałość o własny rozwój zawodowy	Dominik Łukasik	18-05-2025	12:30	15:30	03:00
19 z 21 Przerwa	Dominik Łukasik	18-05-2025	15:30	16:00	00:30
20 z 21 Dbałość o własny rozwój zawodowy	Dominik Łukasik	18-05-2025	16:00	17:30	01:30
21 z 21 Egzamin (walidacja i certyfikacja)	-	18-05-2025	17:30	20:00	02:30

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: 1



1 z 1

Dominik Łukasik

Dominik Łukasik

Swoją przygodę z gotowaniem rozpocząłem w technikum gastronomicznym w Tarnowie, gdzie bardzo często brałem udział w licznych konkursach kulinarnych. Przez cztery lata technikum po zajęciach szkolnych oraz w weekendy pracowałem w jednej z tarnowskich restauracji, gdzie stawiałem pierwsze kroki na profesjonalnej kuchni.

Po ukończeniu szkoły przez rok pracowałem w hotelu Pałac Goetz *****, a później rozpocząłem pracę w hotelu Heron live Hotel***** w którym pracuje obecnie jako zastępca szefa kuchni.

Cały czas staram się rozwijać poprzez tworzenie nowych dań, czytanie książek kulinarnych oraz uczenie się od najlepszych, np. Staż w restauracji odznaczonej dwiema gwiazdkami Michelin.

Moją pasją są podróże, z których czerpię inspirację do tworzenia nowych potraw,

To niesamowite, jaki znaczący wpływ na kulturę danego kraju ma jedzenie. Intryguje mnie kuchnia azjatycka, stąd moje zamiłowanie do sztuki robienia sushi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczka.

Warunki uczestnictwa

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

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem

Informacje dodatkowe

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

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają 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. 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 spójn. 2021-27

Adres

Podolszynka Plebańska 36
37-418 Podolszynka Plebańska
woj. podkarpackie

W dniach 10.05.2025 i 11.05.2025 r szkolenie oraz egzamin będzie odbywać się pod adresem: 37-418 Krzeszów, Koziarnia 33

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.pl

Telefon (+48) 500 403 218