



Akademia Nauk
Stosowanych
Towarzystwa
Wiedzy
Powszechnej w
Szczecinie



Przygotowanie deserów restauracyjnych - kurs kwalifikacyjny kończący się egzaminem 2

Numer usługi 2025/02/10/23887/2549562

📍 Ciechanowiec / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 44 h

📅 01.03.2025 do 30.04.2025

6 600,00 PLN brutto

6 600,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych" - kurs kwalifikacyjny kończący się egzaminem, skierowana jest do: • Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym; • Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim; • Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym; • Absolwentów liceów ogólnokształcących. • Studentów wyższych uczelni o profilu gastronomicznym; • Studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym; • Osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp; • Instruktorów praktycznej nauki zawodu; • Osób nieaktywnych zawodowo; • Absolwentów szkół branży spożywczej (cukiernik, technik technologii żywności, technolog technologii żywności); • Przedsiębiorców prowadzących cukiernie; • Osób zainteresowanych zdobyciem kwalifikacji.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	28-02-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Liczba godzin usługi	44
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Kursy i szkolenia

Cel

Cel edukacyjny

Kurs "Przygotowanie deserów restauracyjnych" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania deserów zimnych i gorących; organizacji pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii; określania zapotrzebowania na surowce, ich magazynowania i tworzenia zestawów deserów dla restauracji, kawiarni i cateringu, stosowania w miejscu pracy zasad HACCP oraz identyfikacji zagrożeń w 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	– 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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	– rozpoznaje surowce cukiernicze, – ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze, – omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje proces produkcji deserów	– planuje proces technologiczny produkcji deserów, – stosuje receptury deserów, restauracyjnych – 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, radeł ka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów), – używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. „kupażowanie”, „macerowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wytwarza desery restauracyjne	– 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. monodesery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, ma śle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami, – stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów, – przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	– dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów, – dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów, restauracyjnych – wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze – polewę lustrzaną)	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wydaje desery restauracyjne	– dobiera zastawę stołową, restauracyjne – dobiera dodatki do deseru, – porcuje i dekoruje deser, – stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek deseranta	– charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant, – przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dba o własny rozwój zawodowy	– podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego, – wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie deserów restauracyjnych
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13831
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Walidacja zostanie przeprowadzona przez Niepubliczną Placówkę Kształcenia Ustawicznego akredytowaną przez Kuratorium Oświaty w Lublinie - "Agencję Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik".
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Tak, "Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik" jest podmiotem zarejestrowanym w Bazie Usług Rozwojowych.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Liczba godzin kursu - 44 godzin (10 godzin zajęć teoretycznych, 30 godziny zajęć praktycznych, 4 godziny walidacji efektów uczenia się)

Liczba godzin kursu wynosi 44, przy czym godzina szkoleniowa została dostosowana do 45-minutowej godziny dydaktycznej. W trakcie każdego dnia kursu zaplanowano trzy 15-minutowe przerwy, które odbywają się po każdym skończonym dwóch jednostkach lekcyjnych. Ostatniego dnia kursu zaplanowane są dwie przerwy: jedna 15 minutowa i jedna 30 minutowa poprzedzająca proces walidacji. Czas przerw nie jest wliczany do ogólnej liczby godzin dydaktycznych. Walidacja efektów uczenia się uczestników odbędzie się ostatniego dnia kursu (14-01-2025) w formie zgodnej z Obwieszczeniem Ministra Rozwoju z dn. 25 maja 2020 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie deserów restauracyjnych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Poz. 517); Podsumowania modułów: Po każdym module organizowane będą grupowe omówienia trudności, sukcesów i wyzwań, co umożliwi monitorowanie postępów uczestników i wprowadzanie niezbędnych korekt. Metody nauczania: Interaktywne i praktyczne podejście, umożliwiające naukę poprzez doświadczenie i ćwiczenie umiejętności. Moduł 1: Organizacja pracy deserowni Czas trwania: 10 godzin (4 godziny teorii, 6 godzin praktyki) 1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP – 5 godzin Teoria: 2 godziny Przepisy BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji deserów zgodnie z HACCP. Praktyka: 3 godziny Przygotowanie i organizacja maszyn, urządzeń oraz narzędzi stosowanych w produkcji deserów. Tworzenie ergonomicznego stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa. 2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych – 5 godzin Teoria: 2 godziny Zasady rozpoznawania i oceny organoleptycznej surowców cukierniczych. Warunki przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych. Praktyka: 3 godziny Praktyczne magazynowanie surowców i organizacja przestrzeni magazynowej. Ocena jakości surowców w praktyce. Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych Czas trwania: 24 godziny (4 godziny teorii, 20 godzin praktyki) Kod

kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji 13831 Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację Walidacja zostanie przeprowadzona przez Niepubliczną Placówkę Kształcenia Ustawicznego akredytowaną przez Kuratorium Oświaty w Lublinie - "Agencję Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik". Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR Tak Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego Tak, "Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik" jest podmiotem zarejestrowanym w Bazie Usług Rozwojowych. Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR Tak 1. Przygotowanie procesu produkcji deserów – 6 godzin Teoria: 2 godziny Planowanie procesu technologicznego produkcji deserów. Dobór receptur oraz odpowiednich urządzeń cukierniczych. Terminologia branżowa, np. „kupażowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”. Praktyka: 4 godziny Przygotowanie surowców i dodatków do produkcji deserów. Użycie narzędzi i urządzeń w praktyce. 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych – 10 godzin Teoria: 1 godzina Tworzenie wykazu surowców i alergenów występujących w deserach. Zasady produkcji deserów dostosowanych do preferencji zdrowotnych klientów. Praktyka: 9 godzin Przygotowanie różnorodnych deserów, np. na bazie lodów, ciast czy naturalnych składników. Przeprowadzanie oceny organoleptycznej deserów w różnych fazach produkcji. 3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych – 8 godzin Teoria: 1 godzina Zasady dekorowania deserów oraz doboru zestawów stołowych. Wymagania HACCP przy wydawaniu deserów. Praktyka: 7 godzin Tworzenie dekoracji (np. z karmelu, czekolady, masy cukrowej). Prezentacja deserów oraz ich wydawanie w sposób estetyczny i zgodny z zasadami HACCP. Moduł 3: Doskonalenie umiejętności zawodowych Czas trwania: 6 godzin (2 godziny teorii, 4 godziny praktyki) 1. Wizerunek i etyka zawodowa deseranta – 3 godziny Teoria: 1 godzina Zasady savoir-vivre w pracy deseranta. Przestrzeganie tajemnicy zawodowej. Praktyka: 2 godziny Symulacje obsługi klienta z uwzględnieniem profesjonalnego wizerunku. Ćwiczenia praktyczne w budowaniu relacji z klientem. 2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem – 3 godziny Teoria: 1 godzina Możliwości doskonalenia zawodowego w branży cukierniczej. Techniki radzenia sobie ze stresem w pracy. Praktyka: 2 godziny Symulacje sytuacji stresowych w pracy deseranta. Ćwiczenia praktyczne dotyczące zarządzania czasem i zasobami w pracy. Walidacja efektów uczenia się - 4 godziny Podczas kursu zostanie szczegółowo omówiona problematyka związana z rozwijaniem kompetencji zielonych, w tym zagadnienia dotyczące: zarządzanie cieplną i elektryczną, zarządzanie gospodarką wodną, zero waste - minimalizacja odpadów, selektywne stosowanie ekologicznych produktów, opakowań i środków czystości. oraz kompetencji cyfrowych tj.: umiejętność stosowania marketingu cyfrowego w gastronomii, umiejętność stosowania AI.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Zajęcia organizacyjne	Mariusz Kisiel	01-03-2025	10:00	10:45	00:45
2 z 7 Warsztaty kulinarne - 8 godz. dydaktyczny (45 min)	Mariusz Kisiel	10-03-2025	08:00	14:00	06:00
3 z 7 Warsztaty kulinarne - 8 godz. dydaktycznych (45 min)	Mariusz Kisiel	21-03-2025	08:00	14:00	06:00
4 z 7 Warsztaty kulinarne - 8 godz. dydaktycznych (45 min)	Mariusz Kisiel	24-03-2025	08:00	14:00	06:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 7 Warsztaty kulinarne - 8 godz. dydaktycznych (45 min)	Mariusz Kisiel	02-04-2025	08:00	14:00	06:00
6 z 7 Warsztaty kulinarne - 8 godz. dydaktycznych (45 min)	Mariusz Kisiel	15-04-2025	09:00	15:00	06:00
7 z 7 Warsztaty kulinarne	Mariusz Kisiel	22-04-2025	11:15	13:30	02:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1



Mariusz Kisiel

Mariusz Kisiel to doświadczony nauczyciel, trener i praktyk w dziedzinie gastronomii, z bogatym doświadczeniem zawodowym zdobywanym w restauracjach na całym świecie. Prowadzi autorski koncept kulinarny w Białymstoku. Laureat programu MasterChef Polska.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymają materiały szkoleniowe obejmujące swoim zakresem tematykę kursu (prezentacje)

Na czas procesu walidacji Uczestnikom zapewnia się:

- pomieszczenie spełniające warunki określone w obwieszczeniu Ministra Rozwoju z dn. 25 maja 2020 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie deserów restauracyjnych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Poz. 517);
- odzież ochronną;
- pomieszczenie odpowiadające warunkom rzeczywistym deserowi;
- niezbędne narzędzia, urządzenia, zastawę stołową do wydawania deserów oraz surowce do wykonywania deserów.

Informacje dodatkowe

- Aby zakończyć kurs, uczestnik musi osiągnąć minimum 80% frekwencji.
- Potwierdzeniem zdobytej kwalifikacji jest zdanie końcowego egzaminu (teoretycznego i praktycznego), który ocenia osiągnięte przez uczestnika efekty uczenia się. Uczestnik, który pozytywnie zda egzamin oraz będzie miał frekwencję na poziomie nie mniejszym niż 80%, otrzyma imienny certyfikat potwierdzający zdobytą przez niego kwalifikację (wzór certyfikatu stanowi załącznik do karty).
- Akademia Nauk Stosowanych TWP w Szczecinie zapewnia rozdzielenie funkcji pomiędzy procesem kształcenia, a walidacją.
- Obecność na kursie jest dokumentowana poprzez codzienne podpisy na imiennej liście obecności.
- W przypadku uczestników z niepełnosprawnością, zostaną wdrożone odpowiednie środki, aby dostosować kurs do ich potrzeb i zapewnić pełny komfort uczestnictwa.
- Zajęcia trwają godzinę lekcyjną (45 minut).

Adres

ul. 11 Listopada 5A
18-230 Ciechanowiec
woj. podlaskie

Kontakt



Bohdan Nowicki

E-mail bohdannowicki@gmail.com

Telefon (+48) 694 316 886