



Przygotowanie deserów restauracyjnych – kurs cukierniczy kończący się egzaminem

Numer usługi 2025/02/11/115503/2552438

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA



📍 Jarosław / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 12.06.2025 do 15.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w restauracjach, w tym restauracjach będących częścią kompleksów hotelowych, cukierniach, kawiarniach, osób chcących pracować przy obsłudze punktu/stoiska cukierniczego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel), przygotowujących się do pełnienia w przyszłości funkcji kierownika, szefa produkcji zakładu cukierniczego, a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką kursu. Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w obiektach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje zawodowe w tym zakresie.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	10-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	38

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Przygotowanie deserów restauracyjnych – kurs cukierniczy kończący się egzaminem” przygotowuje do samodzielnego tworzenia deserów zimnych i gorących oraz zestawów deserów na różne wydarzenia a także przygotowywania elementów dekoracji deserów wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

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	a. rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych	Test teoretyczny
	b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Wywiad ustrukturyzowany
	d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	a. rozpoznaje surowce cukiernicze	Test teoretyczny
	b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	a. planuje proces technologiczny produkcji deserów	Test teoretyczny
	b. stosuje receptury deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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)	Wywiad ustrukturyzowany
	e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne	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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Wykonuje elementy dekoracyjne 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, wafłowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Wydaje desery restauracyjne	a. dobiera zastawę stołową b. dobiera dodatki do deseru c. porcuje i dekoruje deser d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
Omawia wizerunek deseranta	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Dba o własny rozwój zawodowy	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem c. Przestrzega zasad savoir vivre, komunikacji, współpracy, kultury i etyki w komunikacji w codziennych kontaktach (np. z przełożonymi, podwładnymi, współpracownikami, klientami itp.)	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
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w restauracjach, w tym restauracjach będących częścią kompleksów hotelowych, cukierniach, kawiarniach, osób chcących pracować przy obsłudze punktu/stoiska cukierniczego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych (np. wesel), przygotowujących się do zostania kierownikiem, szefem produkcji zakładu cukierniczego, a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką kursu.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w obiektach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje zawodowe w tym zakresie.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie tworzyć desery zimne i gorące oraz zestawy deserów na różne wydarzenia a także przygotowywać elementy dekoracji deserów wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

1. Organizowanie pracy deserowni:
 - Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP
 - Omówienie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych i ich magazynowanie
2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:
 - Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych,
 - Wytwarzanie deserów restauracyjnych,
 - Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych,
 - Wydawanie deserów restauracyjnych.
3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:
 - Omówienie wizerunku deseranta,
 - Dbanie o własny rozwój zawodowy

Program szkolenia:

L.p.	Tematyka
I.	Doskonalenie umiejętności zawodowych
1.	Omówienie wizerunku deseranta
1.1	Zadania deseranta
1.1	Podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej
1.2	Dbanie o własny rozwój zawodowy
2.1	Możliwości rozwoju zawodowego
2.2	Techniki radzenia sobie ze stresem
II.	Organizowanie pracy deserowni
1.	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP
1.1	Maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych
1.2	Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska Krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz działania korygujące zgodnie z HACCP
2.	Omówienie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych i ich magazynowanie
2.1	Surowce cukiernicze, półprodukty i produkty cukiernicze – rozpoznawanie, ocena organoleptyczna
2.2	Warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych
III.	Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:
1.	Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych
1.1	Planowanie procesu technologicznego Receptury deserów
1.3	Dobór surowców i dodatków oraz sprzętu i urządzeń

2.	Wytwarzanie deserów restauracyjnych
2.1	Produkcja pralin i czekoladek: Omówienie i przeanalizowanie zasad wylewania form i korpusów czekoladowych Ganasz podstawowy, jego właściwości i zastosowanie Nadzienie na bazie genaszu czekoladowego Dekoracje na korpusach z użyciem kolorowego masła kakaowego
2.2	Wykonywanie monoporcji (mono-desery)
2.3	Inne desery, w tym np. lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), wypieki na bazie różnych rodzajów ciast, piecznie makaroników,
2.4	Surowce i alergeny występujących w deserach
3.	Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych
	Przygotowanie dekoracji do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewa lustrzana)
4.	Wydawanie deserów restauracyjnych
4.1	Dobór zastawy i dodatków Porcjowanie i dekorowanie deseru

Szkolenie trwa 38 godz. edukacyjnych/ szkoleniowych - w ten czas nie wliczono przerw

Szkolenie prowadzone jest w godz. edukacyjnych/ szkoleniowych, tj. 1 godz. = 45 min.

W trakcie realizacji usługi rozwojowej, przeprowadzona jest weryfikacja postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się w formie okresowego podsumowania dokonywane grupowo lub indywidualnie z Uczestnikami.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 15

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. posiadać stanowiska i urządzenia do realizacji części praktycznej zajęć, dostęp do bieżącej wody itp.). W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Zajęcia prowadzone są w formie wykładu oraz warsztatów (zajęć praktycznych).

Podczas warsztatów uczestnicy będą przygotowywać wypieki/desery samodzielnie lub w grupach, ale pod okiem szkoleniowca, który nadzoruje ich pracę, poprawiając lub pomagając jeśli jest taka potrzeba.

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	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 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: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Partyzantów 1A, 35-242 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Jarosław

Jarosław

woj. podkarpackie

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200