



Podkarpacka  
Akademia  
Przedsiębiorczości  
Katarzyna Podraza



## Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/03/05/127923/2599652

📍 Brzeźówka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 17.07.2025 do 20.07.2025

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Kategoria</b>                     | Inne / Gastronomia   |
| <b>Sposób dofinansowania</b>         | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników   |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>         | <p>Grupę docelową usługi stanowią m.in:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,</li><li>- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym, cukierniczym, hotelarskim itp.,</li><li>- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa,</li><li>- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu deserów.</li></ul> <p>Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.</p> <p>Od Uczestników/czek wymagana jest:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- podstawowa wiedza z zakresu tematyki cukierniczej badana na podstawie pre testu,</li><li>- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w cukiernictwie,</li><li>- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów.</li></ul> <p>Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości deserów restauracyjnych.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>  | 8  |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b> | 20   |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>   | 16-07-2025   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna  |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 32   |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych |

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie Uczestników/czek do samodzielnej pracy. Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie deserów restauracyjnych" jest gotowa do do organizowania pracy deserowni, stosuje procedury BHP, Systemu Analizy HACCP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Stosuje zasady prawidłowego przechowywania surowców i gotowych wyrobów. Wytwarza desery na podstawie receptur. Stosuje różnorodne elementy dekoracyjne. Dobiera zastawę stołową do wydania deserów.

## 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<br>b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku<br>c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska<br>d. 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.                                    | a. rozpoznaje surowce cukiernicze<br>b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze<br>c. 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. | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. planuje proces technologiczny produkcji deserów</li> <li>b. stosuje receptury deserów</li> <li>c. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów</li> <li>d. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów</li> <li>e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Test teoretyczny</li> <li>Obserwacja w warunkach symulowanych</li> <li>Wywiad ustrukturyzowany</li> </ul> |
| Wytwarza desery restauracyjne.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze</li> <li>b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów</li> <li>c. sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta)</li> <li>d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów</li> <li>e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Test teoretyczny</li> <li>Obserwacja w warunkach symulowanych</li> <li>Wywiad ustrukturyzowany</li> </ul> |
| Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych. | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. dobiera zastawę stołową</li> <li>b. dobiera dodatki do deseru</li> <li>c. porcuje i dekoruje deser</li> <li>d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Test teoretyczny</li> <li>Obserwacja w warunkach symulowanych</li> <li>Wywiad ustrukturyzowany</li> </ul> |
| Omawia wizerunek deseranta.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant</li> <li>b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</li> </ul> <p>Dbą o własny rozwój zawodowy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego</li> <li>b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Test teoretyczny</li> <li>Obserwacja w warunkach symulowanych</li> <li>Wywiad ustrukturyzowany</li> </ul> |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

|  |  |
|--|--|
| <b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji</b> | 13831  |
| <b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>         | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik. |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>  | Tak  |
| <b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>                | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik  |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>         | Tak  |

## Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizowanie pracy deserowni:

- Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP,
- Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.

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.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

**Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:**

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki cukierniczej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w cukiernictwie,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów.

**Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:**

- a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 20
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe
- c) wyposażenie każdego stanowiska warsztatowego:
  - stół,

- miski,
- garnki,
- formy do pieczenia
- zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia

d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:

- kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny
- piec konwekcyjny lub piekarnik
- zmywarka kapturowa,
- zamrażarka szokowa,
- lodówka,
- blender ręczny,
- mikser.

e) każdy Uczestnik/czka jest wyposażony w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy)

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Przerwy nie wliczają się do czasu szkolenia, 32 godziny to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Po zakończonej usługi realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

## 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 | 4 800,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 4 800,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 150,00 PLN   |

|  |            |
|--|------------|
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>          | 150,00 PLN |
| <b>W tym koszt walidacji brutto</b>      | 250,00 PLN |
| <b>W tym koszt walidacji netto</b>       | 250,00 PLN |
| <b>W tym koszt certyfikowania brutto</b> | 250,00 PLN |
| <b>W tym koszt certyfikowania netto</b>  | 250,00 PLN |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Mateusz Płodzień

Ukończył Technikum gastronomiczne w ZSG Rzeszowie. Od tamtego czasu - blisko 16 lat jest związany z gastronomią oraz cukiernictwem. Ostatnie lata pracował jak sous chef w hotelu Sokół \*\*\*\* i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron \*\*\*\*\*. Profesjonalista - pasjonat.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.: fartuszek, notes, teczka, długopis.

### Warunki uczestnictwa

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

### Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze przygotowania deserów restauracyjnych. Kod kwalifikacji w ZSK: 13831.

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.

## Adres

Brzezówka 110

36-024 Brzezówka

woj. podkarpackie

36-024 Hyżne, Brzezówka 110

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

## Kontakt



**Katarzyna Podraza**

**E-mail** [kpodraza@pap.rzeszow.pl](mailto:kpodraza@pap.rzeszow.pl)

**Telefon** (+48) 500 073 316