



Spatium  
Development Group  
Sp. z o.o.



## Przygotowanie deserów restauracyjnych z uwzględnieniem zielonych kwalifikacji - szkolenie z certyfikatem

Numer usługi 2025/03/05/43841/2600171

📍 Trzeboś / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 36 h  
📅 23.05.2025 do 31.05.2025

5 400,00 PLN brutto  
5 400,00 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 wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie jest skierowane do osób z różnym doświadczeniem w gastronomii i cukiernictwie, osób aktywnych i nieaktywnych zawodowo, które chcą rozwijać umiejętności w przygotowaniu deserów restauracyjnych. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	16
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	22-05-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	36
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych z uwzględnieniem zielonych kwalifikacji – szkolenie z certyfikatem" przygotowuje do samodzielnej produkcji, dekorowania i serwowania deserów zgodnie z zasadami BHP, HACCP oraz zrównoważonej gastronomii, uwzględniając nowoczesne techniki cukiernicze, zarządzanie surowcami, minimalizację odpadów i wykorzystanie ekologicznych składników, co pozwala na rozwój zawodowy zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

## 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych</li> <li>b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku</li> <li>c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li> <li>d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. rozpoznaje surowce cukiernicze</li> <li>b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze</li> <li>c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
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), np. mono-desery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami</li> <li>d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów</li> <li>e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów</li> <li>b. dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów</li> <li>c. wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, wafłowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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
Omawia wizerunek deseranta.	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dbą o własny rozwój zawodowy.	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
Kieruje się zasadami zrównoważonej gastronomii w procesie produkcji i serwowania deserów.	a. identyfikuje sezonowe i lokalne produkty, które mogą być wykorzystane w deserach b. wybiera i stosuje techniki minimalizujące marnowanie żywności c. dobiera i stosuje zamienniki tradycyjnych składników na bardziej ekologiczne i zdrowsze d. stosuje zasady segregacji odpadów i minimalizacji zużycia jednorazowych materiałów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Promuje ekologiczne postawy i praktyki w miejscu pracy.	a. wykorzystuje ekologiczne środki czystości i techniki sprzątania	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowanie deserów restauracyjnych
<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

# Program

## Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwo

- Rozróżnianie maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji deserów restauracyjnych.
- Przepisy BHP na stanowisku pracy deseranta.
- Przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- System HACCP w produkcji deserów (krytyczne punkty kontroli, działania korygujące).
- Kwalifikacje zielone: Zasady segregacji odpadów. Oszczędność energii i wody.
- Wykorzystanie ekologicznych środków czystości.

## Surowce, półprodukty i magazynowanie

- Rozpoznawanie surowców cukierniczych.
- Ocena organoleptyczna półproduktów i produktów cukierniczych.
- Warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.
- Kwalifikacje zielone: Sezonowość produktów i ich wpływ na środowisko.
- Wykorzystanie lokalnych i ekologicznych produktów.

## Przygotowanie procesu produkcji deserów

- Planowanie procesu technologicznego produkcji deserów.
- Stosowanie receptur deserów.
- Dobór podstawowych surowców i dodatków.
- Charakterystyka i dobór urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego.
- Terminologia branżowa (np. kupażowanie, macerowanie, ganasz, temperowanie czekolady).
- Kwalifikacje zielone: Zrównoważone metody produkcji deserów.

## Wytwarzanie deserów restauracyjnych

- Sporządzanie wykazu surowców i alergenów.
- Dobór i przygotowanie półproduktów.
- Sporządzanie deserów (mono-desery, lody naturalne, praliny).
- Stosowanie zasad HACCP.
- Ocena organoleptyczna deserów.
- Kwalifikacje zielone: Tworzenie deserów z wykorzystaniem sezonowych i lokalnych produktów.

## Elementy dekoracyjne deserów

- Dobór surowców i półproduktów do dekoracji.
- Dobór urządzeń, sprzętu i narzędzi.
- Wykonanie dekoracji (elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, mirror glaze).
- Kwalifikacje zielone: Wykorzystanie naturalnych barwników i dekoracji.
- Ograniczanie użycia jednorazowych elementów dekoracyjnych.

## Wydawanie deserów

- Dobór zastawy stołowej.
- Dobór dodatków do deseru.
- Porcjowanie i dekorowanie deseru.
- Stosowanie zasad HACCP przy wydawaniu deserów.
- Kwalifikacje zielone: Ograniczanie generowania odpadów przy wydawaniu deserów.

## Wizerunek deseranta i rozwój zawodowy

- Zadania i odpowiedzialność deseranta.

- Etyka i tajemnica zawodowa.
- Możliwości rozwoju zawodowego.
- Techniki radzenia sobie ze stresem.

Walidacja usługi

Szkolenie adresowane jest do wszystkich, którzy chcą rozwijać umiejętności w przygotowaniu deserów restauracyjnych.

Szkolenie trwa 36 godzin dydaktycznych po 45 minut.

Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 16.

Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 22</b> Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwo	Bartłomiej Klag	23-05-2025	15:30	17:15	01:45
<b>2 z 22</b> Przerwa	Bartłomiej Klag	23-05-2025	17:15	17:30	00:15
<b>3 z 22</b> Surowce, półprodukty i magazynowanie	Bartłomiej Klag	23-05-2025	17:30	19:15	01:45
<b>4 z 22</b> Przerwa	Bartłomiej Klag	23-05-2025	19:15	19:30	00:15
<b>5 z 22</b> Przygotowanie procesu produkcji deserów - cz. 1	Bartłomiej Klag	23-05-2025	19:30	21:00	01:30
<b>6 z 22</b> Przygotowanie procesu produkcji deserów - cz. 2	Bartłomiej Klag	24-05-2025	08:00	10:00	02:00
<b>7 z 22</b> Przerwa	Bartłomiej Klag	24-05-2025	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>8 z 22</b> Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 1	Bartłomiej Klag	24-05-2025	10:15	12:15	02:00
<b>9 z 22</b> Przerwa	Bartłomiej Klag	24-05-2025	12:15	12:30	00:15
<b>10 z 22</b> Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 2	Bartłomiej Klag	24-05-2025	12:30	14:15	01:45
<b>11 z 22</b> Przerwa	Bartłomiej Klag	24-05-2025	14:15	14:30	00:15
<b>12 z 22</b> Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 3	Bartłomiej Klag	24-05-2025	14:30	16:00	01:30
<b>13 z 22</b> Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 4	Bartłomiej Klag	30-05-2025	15:30	17:00	01:30
<b>14 z 22</b> Przerwa	Bartłomiej Klag	30-05-2025	17:00	17:15	00:15
<b>15 z 22</b> Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 5	Bartłomiej Klag	30-05-2025	17:15	19:00	01:45
<b>16 z 22</b> Przerwa	Bartłomiej Klag	30-05-2025	19:00	19:15	00:15
<b>17 z 22</b> Elementy dekoracyjne deserów cz. 1	Bartłomiej Klag	30-05-2025	19:15	21:00	01:45
<b>18 z 22</b> Elementy dekoracyjne deserów cz. 2	Bartłomiej Klag	31-05-2025	08:00	10:00	02:00
<b>19 z 22</b> Przerwa	Bartłomiej Klag	31-05-2025	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span>20 z 22</span> Wydawanie deserów. Wizerunek deseranta i rozwój zawodowy	Bartłomiej Klag	31-05-2025	10:15	12:15	02:00
<span>21 z 22</span> Przerwa	Bartłomiej Klag	31-05-2025	12:15	13:00	00:45
<span>22 z 22</span> Walidacja	-	31-05-2025	13:00	16:00	03:00

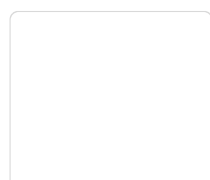
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 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	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN


## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

**Bartłomiej Klag**



Doświadczony szef kuchni i właściciel renomowanej Karczmy u Klagów, dysponujący 21-letnim doświadczeniem w gastronomii. Na co dzień specjalizuje się w serwowaniu potraw z kuchni regionalnej i polskiej, wzbogacając je o elementy nowoczesności. Absolwent szkoły gastronomicznej w Nowym Sączu, odbył liczne kursy, m.in. sushi master, kurs szefa kuchni, menadżera gastronomii oraz kurs cukierniczy ze specjalizacją w bezach i nowoczesnej kuchni polskiej. Dwukrotnie uhonorowany tytułem Kucharza Roku w 2018 roku, zarówno na poziomie powiatowym, jak i wojewódzkim w Małopolsce, a także w 2019 roku zdobył tytuł Kucharza Roku na poziomie powiatowym oraz zajął drugie miejsce w województwie małopolskim. Jego nieustanne dążenie do doskonałości i pasja do kulinariów sprawiają, że jest niezwykle szanowanym ekspertem w branży gastronomicznej. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat od dnia rozpoczęcia szkolenia. Email: bartlomiejklag@icloud.com.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przepisy, materiały, surowce i półprodukty cukiernicze.

### Informacje dodatkowe

- Certyfikat potwierdzający kwalifikacje zgodne z kodem 13831 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji zostanie wydany uczestnikom,

którzy ukończą kurs i uzyskają pozytywny wynik walidacji.

- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut.
- Szkolenie trwa 36 godzin dydaktycznych.
- Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu, kontroli oraz

w celu utrwalenia efektów uczenia się.

- Cena usługi rozwojowej nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności koszty środków

trwałych przekazywanych przedsiębiorcom lub ich pracownikom, koszty dojazdu i zakwaterowania.

- Karta niniejszej usługi rozwojowej została przygotowana zgodnie z obowiązującym Regulaminem Bazy Usług Rozwojowych, w tym

m.in. w zakresie powierzania usług.

- Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień

od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

## Adres

ul. Górna 168  
36-050 Trzeboś  
woj. podkarpackie

## Kontakt



**Ewa Wąsowicz**

**E-mail** ewa.wasowicz@spatiumdg.pl





**Telefon** (+48) 733 250 350