



Podkarpacka  
Akademia  
Przedsiębiorczości  
Katarzyna Podraza



## Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/03/27/127923/2652452

📍 Przeworsk / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 40 h  
📅 02.07.2025 do 08.07.2025

6 000,00 PLN brutto  
6 000,00 PLN netto  
150,00 PLN brutto/h  
150,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych  
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

### Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią m.in:

- kucharze, szefowie kuchni, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych,
- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu przygotowania deserów restauracyjnych,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu deserów restauracyjnych.

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.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

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

### Minimalna liczba uczestników

8

|                                        |                                                                                                                  |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 20                                                                                                               |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 30-06-2025                                                                                                       |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                      |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 40                                                                                                               |
| <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 podniesienie kwalifikacji kucharza, 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.

## 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<br>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<br>Wywiad ustrukturyzowany |

| Efekty uczenia się                                                                      | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Metoda walidacji                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.                                  | a. planuje proces technologiczny produkcji deserów<br>b. stosuje receptury deserów<br>c. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów<br>d. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów<br>e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady" | Test teoretyczny                    |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wytwarza desery restauracyjne.                                                          | a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze<br>b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów<br>c. sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta)<br>d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów<br>e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji                                     | Test teoretyczny                    |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.                                  | a. dobiera zastawę stołową<br>b. dobiera dodatki do deseru<br>c. porcuje i dekoruje deser<br>d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów                                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny                    |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Omawia wizerunek deseranta.                                                             | a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant<br>b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej<br>Dbą o własny rozwój zawodowy<br>a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego<br>b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem                                                                                                                          | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Test teoretyczny                    |
| Omawia wpływ podniesienia kwalifikacji kucharza o przygotowanie deserów restauracyjnych | a. charakteryzuje plusy pozyskania kwalifikacji deseranta w zawodzie kucharza                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Wywiad ustrukturyzowany             |

## 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                                                      |
| <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, omówienie wpływu podniesienia kwalifikacji kucharza o przygotowanie deserów restauracyjnych.

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 przygotowania deserów restauracyjnych badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy przy sporządzaniu deserów restauracyjnych,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych.

**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
- piece 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, 40 godzin 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 | 6 000,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 6 000,00 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

### Tomasz Nowak

Kucharz, cukiernik – pasjonata. W cukiernictwie/gastronomii od ponad 20 lat. Współwłaściciel pracowni cukierniczej i kawiarni Sweet Home Silesia by Magdalena Nowak. Szkoleniowiec, doradca i audytor dla wielu obiektów gastronomicznych w Polsce. Egzaminator w Cechu Rzemiosł Katowice na czeladnika i mistrza w zawodzie Kucharz Układał menu i obsługiwał mistrzostwa świata i mistrzostwa Europy w Polsce w Piłce nożnej U21 i U19 z FIFA i UEFA. Założyciel „Kuźni Kucharzy Śląskich”. Szef Kuchni i doradca kulinarny. Juror oraz Laureat wielu konkursów kulinarnych. Autor wielu artykułów i przepisów kulinarnych na portalach internetowych oraz w prasie branżowej. Brązowy medalista mistrzostw Europy w 2010 r w podawaniu potraw z karpia, udział w pucharze świata i brązowy medal w 2010r w Luksemburgu w drużynie Sebastiana Krauzowicza szefa kuchni obecnego trenera kadry kucharzy Polski, brązowy medal mistrzostw republiki czeskiej „ Ćesky Kapr” 2010r., Srebrny medal w mistrzostwach republiki czeskiej w Budejovicach w 2011r. Finalista konkursu TRENDY CHEF 2012r. Złoty medal w mistrzostwach republiki czeskiej w Budejovicach w 2012 r. 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.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

## Adres

ul. Niepodległości 9

37-200 Przeworsk

woj. podkarpackie

37-200 Przeworsk, ul. Niepodległości 9

## 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