



BSMA Edukacja
Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością



Przygotowanie deserów restauracyjnych I

Numer usługi 2025/04/08/116760/2676505

📍 Mońki / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 44 h

📅 28.04.2025 do 31.05.2025

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" skierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem kwalifikacji w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	27-04-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	44
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

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 Przygotowuje proces produkcji deserów	– rozpoznaje surowce cukiernicze, – ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze, – omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych. – 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 Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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, maśle), 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 maśla nego, 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
Dbą 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

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 skończonych 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 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)

- 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.
- 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)

- 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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
 Zajęcia organizacyjne	Mariusz Kisiel	28-04-2025	09:00	09:45	00:45

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. Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

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).
- BSMA Edukacja Sp. z o.o. zapewnia rozdzielność 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).

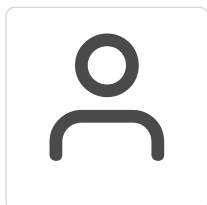
Adres

ul. Białostocka 25
19-100 Mońki
woj. podlaskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Bohdan Nowicki

E-mail bohdannowicki@gmail.com

Telefon (+48) 694 316 886