



BSMA Edukacja  
Spółka z  
ograniczoną  
odpowiedzialnością



## Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2025/04/09/116760/2679179

📍 Augustów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 44 h

📅 28.04.2025 do 15.06.2025

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                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych,</li> <li>– omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku,</li> <li>– omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,</li> <li>– wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Obserwacja w warunkach symulowanych                                                   |
| <p>Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze</p> <p>Przygotowuje proces produkcji deserów</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpoznaje surowce cukiernicze,</li> <li>– ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze,</li> <li>– omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.</li> <li>– planuje proces technologiczny produkcji deserów,</li> <li>– stosuje receptury deserów, restauracyjnych</li> <li>– dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów,</li> <li>– 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),</li> <li>– używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. „kupażowanie”, „macerowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”</li> </ul> | <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> |

| Efekty uczenia się                                    | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Wytwarza desery restauracyjne                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>– sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze,</li> <li>– dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów,</li> <li>– 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,</li> <li>– stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów,</li> <li>– przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji.</li> </ul> | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych | <ul style="list-style-type: none"> <li>– dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów,</li> <li>– dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów, restauracyjnych</li> <li>– wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maśla nego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze – polewę lustrzaną)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wydaje desery restauracyjne                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– dobiera zastawę stołową, restauracyjne</li> <li>– dobiera dodatki do deseru,</li> <li>– porcuje i dekoruje deser,</li> <li>– stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Omawia wizerunek deseranta                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant,</li> <li>– przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Dbą o własny rozwój zawodowy                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>– podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,</li> <li>– wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach symulowanych |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

|                                                                |                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji</b> | 13831                                                                                                                                                                                                |
| <b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>         | Walidacja zostanie przeprowadzona przez Niepubliczną Placówkę Kształcenia Ustawicznego akredytowaną przez Kuratorium Oświaty w Lublinie - "Agencję Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik". |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>  | Tak                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>                | Tak, "Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik" jest podmiotem zarejestrowanym w Bazie Usług Rozwojowych.                                                                             |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>         | 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: 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 | 6 600,00 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

rynek Zygmunta Augusta 9

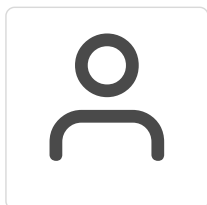
16-300 Augustów

woj. podlaskie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Bohdan Nowicki**

**E-mail** bohdannowicki@gmail.com

**Telefon** (+48) 694 316 886