



Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/05/20/127923/2758265

6 900,00 PLN brutto

6 900,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
AkademiaPrzedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

2 820 ocen

📍 Osiek Jasielski / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 46 h

📅 18.10.2025 do 26.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią m.in:

- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym, cukierniczym, hotelarskim itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu deserów.

Osoby zgłaszające się do udziału w usłudze 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 cukierniczej badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy w cukiernictwie,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów.

Kurs jest dla dedykowany wszystkim osobom, których celem jest wykonywanie wysokiej jakości deserów restauracyjnych.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

17-10-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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

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	Test teoretyczny
	b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Wywiad ustrukturyzowany
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	a. rozpoznaje surowce cukiernicze	Test teoretyczny
	b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	a. planuje proces technologiczny produkcji deserów	Test teoretyczny
	b. stosuje receptury deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów	
	d. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów	Wywiad ustrukturyzowany
	e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne.	a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów c. sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta) d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	a. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów b. dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów c. wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wydaje desery restauracyjne.	a. dobiera zastawę stołową b. dobiera dodatki do deseru c. porcuje i dekoruje deser d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Doskonali umiejętności zawodowe.	Omawia wizerunek deseranta: a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej Dbą o własny rozwój zawodowy: a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje

Przygotowanie deserów restauracyjnych

Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	13831
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	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
- 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, 46 godzin to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja.

Po zakończeniu usługi realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 45 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP.	Konrad Korszla	18-10-2025	08:00	08:45	00:45
2 z 45 Omawianie i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Konrad Korszla	18-10-2025	08:45	09:30	00:45
3 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	18-10-2025	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 45 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	18-10-2025	09:45	10:30	00:45
5 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	18-10-2025	10:30	11:15	00:45
6 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	18-10-2025	11:15	11:30	00:15
7 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	18-10-2025	11:30	13:00	01:30
8 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	18-10-2025	13:00	13:30	00:30
9 z 45 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	18-10-2025	13:30	14:15	00:45
10 z 45 Serwowanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	18-10-2025	14:15	15:00	00:45
11 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	18-10-2025	15:00	15:15	00:15
12 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	18-10-2025	15:15	16:45	01:30
13 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	19-10-2025	08:00	09:30	01:30
14 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	19-10-2025	09:30	09:45	00:15
15 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	19-10-2025	09:45	11:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	19-10-2025	11:15	11:30	00:15
17 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	19-10-2025	11:30	13:00	01:30
18 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	19-10-2025	13:00	13:30	00:30
19 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	19-10-2025	13:30	15:00	01:30
20 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	19-10-2025	15:00	15:15	00:15
21 z 45 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	19-10-2025	15:15	16:00	00:45
22 z 45 Serwowanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	19-10-2025	16:00	16:45	00:45
23 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	24-10-2025	16:00	17:30	01:30
24 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	24-10-2025	17:30	17:45	00:15
25 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	24-10-2025	17:45	19:15	01:30
26 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	24-10-2025	19:15	19:30	00:15
27 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	24-10-2025	19:30	21:00	01:30
28 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	25-10-2025	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
29 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	25-10-2025	09:30	09:45	00:15
30 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	25-10-2025	09:45	11:15	01:30
31 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	25-10-2025	11:15	11:30	00:15
32 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	25-10-2025	11:30	13:00	01:30
33 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	25-10-2025	13:00	13:30	00:30
34 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	25-10-2025	13:30	15:00	01:30
35 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	25-10-2025	15:00	15:15	00:15
36 z 45 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	25-10-2025	15:15	16:45	01:30
37 z 45 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	26-10-2025	08:00	09:30	01:30
38 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	26-10-2025	09:30	09:45	00:15
39 z 45 Serwowanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	26-10-2025	09:45	10:30	00:45
40 z 45 Dbanie o własny rozwój zawodowy.	Konrad Korszla	26-10-2025	10:30	11:15	00:45
41 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	26-10-2025	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
42 z 45 Omawianie wizerunku deseranta.	Konrad Korszla	26-10-2025	11:30	13:00	01:30
43 z 45 Przerwa	Konrad Korszla	26-10-2025	13:00	13:30	00:30
44 z 45 Walidacja.	-	26-10-2025	13:30	16:00	02:30
45 z 45 Certyfikacja.	-	26-10-2025	16:00	16:30	00:30

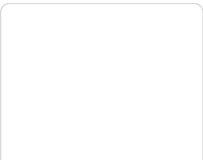
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 900,00 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

Konrad Korszla



Kuchnia z charakterem wymaga człowieka z charakterem! Taki jest Konrad Korszla - kreatywny szef cukierni w Heron Live Hotel. Natura, sport, podróże, ekstremalne doznania i... ludzie - oto 5 muz jego kulinarnej energii. Absolutnie rozkochany w słodkościach, potrafi rozczulić najbardziej gorzkie podniebienia. Doświadczenie zdobywał u boku najwybitniejszych krakowskich cukierników oraz w czasie ogólnopolskich i międzynarodowych szkoleń. Dzisiaj sam chętnie dzieli się swoim warsztatem z pasjonatami cukierniczej i kulinarnej twórczości. Swoim słodkim magnum opus podzielił się między innymi z papieżem Benedyktem XVI. Doceniony licznymi wyróżnieniami w swojej sztuce, w tym: III nagrodą w konkursie na deser podczas Expo Sweet 2015 oraz I nagrodą w kategorii 'deser' w konkursie Wine & Food Noble Night 2011. Podbił serca multikulturalnego gremium w czasie Dni Kultury polskiej w Pekinie. 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

Osiek Jasielski 9
38-223 Osiek Jasielski
woj. podkarpackie
38-223 Osiek Jasielski 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

Telefon (+48) 500 073 316