Możliwość dofinansowania

Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/06/20/127923/2827783

5 400,00 PLN brutto
5 400,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h

Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza

4,9 / 5

2 725 ocen

Markowa / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
36 h
04.10.2025 do 12.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
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, cukierniczym, hotelarskim itp., - osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji dot. 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 przygotowania deserów restauracyjnych badana na podstawie pre testu, - nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy przy przygotowaniu deserów restauracyjnych, - podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20

Data zakończenia rekrutacji	03-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
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 podniesienie kwalifikacji m.in 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 b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	a. rozpoznaje surowce cukiernicze b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	a. planuje proces technologiczny produkcji deserów b. stosuje receptury deserów c. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów d. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
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 Wywiad ustrukturyzowany
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	a. dobiera zastawę stołową b. dobiera dodatki do deseru c. porcjuje i dekoruje deser d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek deseranta.	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej Dba o własny rozwój zawodowy a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wpływ podniesienia kwalifikacji o zawód deseranta w zawodzie kucharza	a. charakteryzuje plusy pozyskania kwalifikacji deseranta w zawodzie kucharza	Wywiad ustrukturyzowany

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, 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 przygotowania deserów restauracyjnych badana na podstawie pre testu,

- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy przy przygotowaniu 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,

- 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, 36 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	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	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Tomasz Nowak

Kucharz, cukiernik – pasjonata. W 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 zewnętrze lub wewnętrze 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

Markowa 1491
37-120 Markowa
woj. podkarpackie

37-120 Markowa 1491

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