



CENTRUM
SZKOLEŃ
AGNIESZKA
SOBOLEWSKA

★★★★★ 4,9 / 5

713 ocen

"Przygotowanie deserów restauracyjnych" - kurs kończący się egzaminem.

Numer usługi 2025/08/04/145637/2921912

📍 Przerośl / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 44 h

📅 25.08.2025 do 28.09.2025

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

Grupa docelowa usługi

Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych" - kurs kończący się egzaminem, skierowana jest do:

- Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym;
- Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim;
- Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym;
- Absolwentów liceów ogólnokształcących.
- Studentów wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- Studentów wyższych uczelni o profilu turystycznym;
- Osób prowadzących działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp;
- Instruktorów praktycznej nauki zawodu;
- Osób nieaktywnych zawodowo;
- Absolwentów szkół branży spożywczej (cukiernik, technik technologii żywności, technolog technologii żywności);
- Przedsiębiorców prowadzących cukiernie;
- Osób zainteresowanych zdobyciem kwalifikacji.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji

24-08-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

44

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.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	– rozpoznaje surowce cukiernicze, – ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze, – omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje proces produkcji deserów	– 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, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów), – używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. „kupażowanie”, „macerowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		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.	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		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 maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze – polewę lustrzaną)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		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	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek deseranta	– charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant, – przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Dba o własny rozwój zawodowy	– podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego, – wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Racjonalnie gospodaruje energią i wodą podczas codziennej pracy	- wskazuje sposoby ograniczania zużycia energii w pracy urządzeń gastronomicznych, - stosuje zasady oszczędnego wykorzystania wody podczas przygotowania deserów, - planuje proces pracy w sposób minimalizujący straty energii.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady zero waste i świadomie wybiera produkty ekologiczne	- wymienia przykłady działań ograniczających marnotrawstwo surowców, - przygotowuje deser z wykorzystaniem elementów surowca, które zazwyczaj są odpadem (np. skórki owoców), - wybiera do pracy produkty spożywcze i opakowania posiadające certyfikaty ekologiczne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje narzędzia cyfrowe i AI w promocji oferty gastronomicznej	- przygotowuje przykładowy opis menu lub deseru przy pomocy narzędzia AI, - opracowuje propozycję posta promującego ofertę gastronomiczną w mediach społecznościowych, - wskazuje trendy kulinarne na podstawie analizy treści online.	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	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 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 skończonym dwóch jednostkach lekcyjnych. Ostatniego dnia kursu zaplanowana jest jedna przerwa 15 minutowa. **Czas przerw nie jest wliczany do ogólnej liczby godzin dydaktycznych.**
- **Walidacja efektów uczenia się** uczestników odbędzie się ostatniego dnia kursu (14-01-2025) 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)

1. **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.
2. **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)

1. **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

Podczas kursu zostanie szczegółowo omówiona problematyka związana z rozwijaniem kompetencji zielonych, w tym zagadnienia dotyczące:

- racjonalnego zarządzania energią cieplną i elektryczną w pracy kuchni,
- stosowania praktyk oszczędzania wody i właściwego jej wykorzystania,
- ograniczania marnotrawstwa surowców i wdrażania zasady zero waste,
- świadomego wyboru ekologicznych produktów spożywczych, opakowań i środków czystości.

oraz kompetencji cyfrowych, tj.:

- promowanie oferty gastronomicznej w mediach społecznościowych i poprzez marketing cyfrowy,
- wykorzystywanie narzędzi AI do tworzenia opisów menu, generowania pomysłów na receptury i dekoracje, a także do analizy trendów kulinarnych i preferencji klientów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 37

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 37 1 z 37 Moduł 1: Organizacja pracy deserowni - Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (Teoria - 2 godziny)	Piotr Grycuk	25-08-2025	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 37 2 z 37 Moduł 1: Organizacja pracy deserowni - Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (Praktyka - 3 godziny)	Piotr Grycuk	06-09-2025	08:00	10:15	02:15
3 z 37 3 z 37 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	06-09-2025	10:15	10:30	00:15
4 z 37 4 z 37 Moduł 1: Organizacja pracy deserowni - Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (Teoria - 2 godziny)	Piotr Grycuk	06-09-2025	10:30	12:00	01:30
5 z 37 5 z 37 Moduł 1: Organizacja pracy deserowni - Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	07-09-2025	08:00	09:30	01:30
6 z 37 6 z 37 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	07-09-2025	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 37 7 z 37 Moduł 1: Organizacja pracy deserowni - Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (Praktyka - 1 godzina)	Piotr Grycuk	07-09-2025	09:45	10:30	00:45
8 z 37 8 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Przygotowanie procesu produkcji deserów (Teoria - 1 godzina)	Piotr Grycuk	07-09-2025	10:30	11:15	00:45
9 z 37 9 z 37 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	07-09-2025	11:15	11:30	00:15
10 z 37 10 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Przygotowanie procesu produkcji deserów (Teoria - 1 godzina)	Piotr Grycuk	07-09-2025	11:30	12:15	00:45
11 z 37 11 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Przygotowanie procesu produkcji deserów (Praktyka - 1 godzina)	Piotr Grycuk	07-09-2025	12:15	13:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 37 12 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Przygotowanie procesu produkcji deserów (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	13-09-2025	08:00	09:30	01:30
13 z 37 13 z 37 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	13-09-2025	09:30	09:45	00:15
14 z 37 14 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Przygotowanie procesu produkcji deserów (Praktyka - 1 godzina)	Piotr Grycuk	13-09-2025	09:45	10:30	00:45
15 z 37 15 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Wytwarzanie deserów restauracyjnych (Teoria - 1 godzina)	Piotr Grycuk	13-09-2025	10:30	11:15	00:45
16 z 37 16 z 37 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	13-09-2025	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 37 17 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Wytwarzanie deserów restauracyjnych (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	13-09-2025	11:30	13:00	01:30
18 z 37 18 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Wytwarzanie deserów restauracyjnych (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	14-09-2025	08:00	09:30	01:30
19 z 37 19 z 37 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	14-09-2025	09:30	09:45	00:15
20 z 37 20 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Wytwarzanie deserów restauracyjnych (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	14-09-2025	09:45	11:15	01:30
21 z 37 21 z 37 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	14-09-2025	11:15	11:30	00:15
22 z 37 22 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Wytwarzanie deserów restauracyjnych (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	14-09-2025	11:30	13:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 37 23 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Wytwarzanie deserów restauracyjnych (Praktyka - 1 godzina)	Piotr Grycuk	20-09-2025	08:00	08:45	00:45
24 z 37 24 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Wytwarzanie deserów restauracyjnych (Teoria - 1 godzina)	Piotr Grycuk	20-09-2025	08:45	09:30	00:45
25 z 37 25 z 37 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	20-09-2025	09:30	09:45	00:15
26 z 37 26 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Wytwarzanie deserów restauracyjnych (Praktyka - 3 godziny)	Piotr Grycuk	20-09-2025	09:45	12:00	02:15
27 z 37 27 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Wytwarzanie deserów restauracyjnych (Praktyka - 3 godziny)	Piotr Grycuk	21-09-2025	08:00	10:15	02:15
28 z 37 28 z 37 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	21-09-2025	10:15	10:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
29 z 37 29 z 37 Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych - Wytwarzanie deserów restauracyjnych (Praktyka - 1 godzina)	Piotr Grycuk	21-09-2025	10:30	11:15	00:45
30 z 37 30 z 37 Moduł 3: Doskonalenie umiejętności zawodowych - Wizerunek i estetyka zawodowa deseranta (Teoria - 1 godzina)	Piotr Grycuk	21-09-2025	11:15	12:00	00:45
31 z 37 31 z 37 Moduł 3: Doskonalenie umiejętności zawodowych - Wizerunek i estetyka zawodowa deseranta (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	27-09-2025	08:00	09:30	01:30
32 z 37 32 z 37 Moduł 3: Doskonalenie umiejętności zawodowych - Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (Teoria - 1 godzina)	Piotr Grycuk	27-09-2025	09:30	10:15	00:45
33 z 37 33 z 37 Przerwa (15 minut)	Piotr Grycuk	27-09-2025	10:15	10:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
34 z 37 34 z 37 Moduł 3: Doskonale umiejętności zawodowych - Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (Praktyka - 2 godziny)	Piotr Grycuk	27-09-2025	10:30	12:00	01:30
35 z 37 35 z 37 Walidacja efektów uczenia się (2 godziny)	-	28-09-2025	10:00	11:30	01:30
36 z 37 36 z 37 Przerwa (15 minut)	-	28-09-2025	11:30	11:45	00:15
37 z 37 37 z 37 Walidacja efektów uczenia się (2 godziny)	-	28-09-2025	11:45	13:15	01:30

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

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Piotr Grycuk

Piotr Grycuk to doświadczony nauczyciel, trener i praktyk w dziedzinie gastronomii, z bogatym doświadczeniem zawodowym zdobywanym w ostatnich latach. Od 2022 roku pracuje w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Rudce jako nauczyciel przedmiotów zawodowych na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych. W latach 2020–2022 był nauczycielem zajęć praktycznych w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach, gdzie kształcił przyszłych techników żywienia i kucharzy. Od 2016 roku prowadzi Studio Kulinarne „Zmokła Kura”, w ramach którego organizuje warsztaty kulinarne dla dzieci i dorosłych, współpracuje z szefami kuchni, instytucjami oświatowymi i firmami oraz organizuje wydarzenia gastronomiczne, takie jak pokazy i prezentacje. Jego działalność łączy edukację z praktyką, budując kreatywne i profesjonalne doświadczenia kulinarne. Piotr Grycuk stale rozwija swoje kompetencje – posiada kwalifikacje zawodowe w zakresie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharza, a obecnie uczestniczy w kursie cukierniczym w ZSGS w Olsztynie. Jego wszechstronność obejmuje także prowadzenie kawiarni, zarządzanie zespołem, tworzenie menu oraz kontrolę budżetu, co pozwala mu skutecznie łączyć aspekty teoretyczne z praktycznymi w gastronomii. Doświadczenie w pracy z młodzieżą i dorosłymi sprawia, że potrafi skutecznie dostosowywać treści i metody nauczania do potrzeb uczestników, inspirując ich do rozwijania pasji i umiejętności kulinarnych.

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).
- Centrum Szkoleń Agnieszka Sobolewska 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.

Adres

ul. Rynek 11
16-427 Przerośl
woj. podlaskie

Kurs i walidacja odbędą się w Gminny Ośrodek Kultury przy ul. Rynek 11, 16-427 Przerośl

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Agnieszka Sobolewska

E-mail cs.sobolewska@gmail.com

Telefon (+48) 531 836 470