



"KREO" Agata
Kubacka

★★★★★ 4,9 / 5

35 ocen

Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2025/08/17/185981/2943341

📍 Wola Kałkowa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 68 h

📅 14.11.2025 do 23.11.2025

6 800,00 PLN brutto

6 800,00 PLN netto

100,00 PLN brutto/h

100,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana do osób które chcą rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności oraz uzyskać kompetencje w zakresie przygotowania i ekspozycji deserów na słodki stół.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	17
Data zakończenia rekrutacji	12-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	68
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

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie deserów restauracyjnych" samodzielnie wykonuje desery zimne i gorące, określa zapotrzebowanie na surowce. Wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie cateringu.

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
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
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
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
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 (np. miesiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów) e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach symulowanych
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), np. mono-desery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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 masłanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	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	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek deseranta	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Dbą o własny rozwój zawodowy	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Wywiad swobodny
		Test teoretyczny

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

68 h dydaktycznych

Przerwy są wliczone w czas trwania szkolenia.

Walidację i Certyfikację przeprowadza podmiot zewnętrzny.

Moduł 1.

Organizowanie Pracy Deserowni

- 1) Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP)oraz HACCP
- 2) Omawianie i magazynowanie(przechowywanie)surowców ,półproduktów i produktów

cukierniczych

Moduł 2.

Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych

- 1) Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych
- 2) Wytwarzanie deserów restauracyjnych
- 3) Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych
- 4) Wydawanie deserów restauracyjnych

Moduł 3.

Doskonalenie umiejętności zawodowych

- 1) Omawianie wizerunku deseranta
- 2) Dbanie o własny rozwój zawodowy
- 3) Egzamin

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe w dużym stopniu nastawionych na aktywność uczestników.

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie deserów restauracyjnych" samodzielnie wykonuje desery zimne i gorące, określa zapotrzebowanie na surowce. Wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie cateringu. Przewiduje i określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy na organizm człowieka. Przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej oraz bierze udział we wdrażaniu systemu HACCP. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych. Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe poprzez uczestnictwo w dodatkowych szkoleniach podnoszących i poszerzających kwalifikacje zawodowe. Przestrzega tajemnicy zawodowej. Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w karczmach, zajazdach oraz restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowych, w których jest zaplecze cukiernicze i wydzielone deserownie. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 33

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 33 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP)oraz HACCP	Agata Kubacka	14-11-2025	12:00	14:30	02:30
2 z 33 Przerwa	Agata Kubacka	14-11-2025	14:30	15:00	00:30
3 z 33 Omawianie i magazynowanie(przechowywanie) surowców ,półproduktów i produktów	Agata Kubacka	14-11-2025	15:00	17:30	02:30
4 z 33 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	14-11-2025	17:30	19:00	01:30
5 z 33 Przerwa	Agata Kubacka	14-11-2025	19:00	19:15	00:15
6 z 33 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	14-11-2025	19:15	20:30	01:15
7 z 33 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	15-11-2025	12:00	14:30	02:30
8 z 33 Przerwa	Agata Kubacka	15-11-2025	14:30	15:00	00:30
9 z 33 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	15-11-2025	15:00	18:30	03:30
10 z 33 Przerwa	Agata Kubacka	15-11-2025	18:30	18:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 33 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	15-11-2025	18:45	20:30	01:45
12 z 33 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	16-11-2025	12:00	15:00	03:00
13 z 33 Przerwa	Agata Kubacka	16-11-2025	15:00	15:30	00:30
14 z 33 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	16-11-2025	15:30	17:30	02:00
15 z 33 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	16-11-2025	17:30	19:30	02:00
16 z 33 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	16-11-2025	19:00	20:30	01:30
17 z 33 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	21-11-2025	12:00	15:00	03:00
18 z 33 Przerwa	Agata Kubacka	21-11-2025	15:00	15:30	00:30
19 z 33 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	21-11-2025	15:30	19:30	04:00
20 z 33 Przerwa	Agata Kubacka	21-11-2025	19:30	19:45	00:15
21 z 33 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	21-11-2025	19:45	20:30	00:45
22 z 33 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	22-11-2025	12:00	14:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
23 z 33 Przerwa	Agata Kubacka	22-11-2025	14:00	14:30	00:30
24 z 33 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	22-11-2025	14:30	19:30	05:00
25 z 33 Przerwa	Agata Kubacka	22-11-2025	19:30	19:45	00:15
26 z 33 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	22-11-2025	19:45	20:30	00:45
27 z 33 Wydawanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	23-11-2025	12:00	13:00	01:00
28 z 33 Omawianie wizerunku deseranta	Agata Kubacka	23-11-2025	13:00	15:00	02:00
29 z 33 Przerwa	Agata Kubacka	23-11-2025	15:00	15:30	00:30
30 z 33 Dbanie o własny rozwój zawodowy	Agata Kubacka	23-11-2025	15:30	16:45	01:15
31 z 33 Przerwa	Agata Kubacka	23-11-2025	16:45	17:00	00:15
32 z 33 Walidacja	-	23-11-2025	17:00	19:30	02:30
33 z 33 Certyfikacja	-	23-11-2025	19:30	20:00	00:30

Cennik

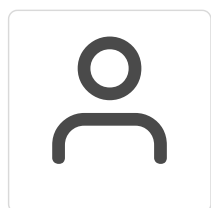
Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	300,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	101,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	101,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agata Kubacka

Z wykształcenia magister psychologii, mistrz cukiernictwa, trener/szkoleniowiec. Prekursorka w dziedzinie cukiernictwa altrantycznego .

Przygodę z cukiernictwem rozpoczęła w roku 2015 r. Swój warsztat doskonaliła na stanowisku cukiernik - dekorator wyrobów cukierniczych w sieci cukierni Wiślańska w Toruniu.

W roku 2018 otworzyła własną kawiarnię "Słodkolandia" którą prowadziła przez dwa lata, następnie przekształcając ją w cukiernię Zdrofit food z wyrobami alternatywnymi (bezglutenowe, wegańskie, bezcukrowe) dla osób ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi.

Obecnie właścicielka firmy Zdrofit food, od 6 lat również szkoleniowiec z zakresu cukiernictwa klasycznego oraz alternatywnego. Doradca ds. rozwoju słodkich biznesów oraz rozszerzania oferty o produkty alternatywne.

Aktywna uczestniczka wszelkiego rodzaju imprezach gastronomicznych, eventów, juror konkursów cukierniczych dla młodzieży

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowania potraw określonych w programie szkolenia. Aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie praktycznej wiedzy i doświadczenia.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa jest spełnienie wymogów operatora u którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Zapisy na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

Zwolnienie z VAT na podstawie rozporządzenia MF z dnia 10.11.2020 (Dz. ustaw 2020 poz. 1983 par.3.ust.1 pkt 14)

Adres

Wola Kałkowa 22
99-311 Wola Kałkowa
woj. łódzkie

Sala szkoleniowa wyposażona jest narzędzia, urządzenia, zastawę stołową do wydawania deserów oraz surowce do wykonywania deserów.

Kontakt



Agata Kubacka

E-mail agesicka@op.pl

Telefon (+48) 665 111 664