Możliwość dofinansowania

"KREO" Agata Kubacka

5,0 / 5

16 ocen

Przygotowanie i ekspozycja słodkiego bufetu od podstaw - Kurs z egzaminem

Numer usługi 2025/08/17/185981/2943341

6 800,00 PLN brutto
6 800,00 PLN netto
100,00 PLN brutto/h
100,00 PLN netto/h

Wola Kałkowa / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
68 h
14.11.2025 do 23.11.2025

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 stoł.
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

Uczestnik samodzielnie przygotowuje słodki stół, potrafi wypiekać ciasta, potrafi przygotować kremy oraz poznaje zasady ekspozycji na słodkim bufecie

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami BHP	- rozróżnia urządzenia i narzędzia stosowane w wytwarzaniu deserów -omawia przepisy BHP na stanowisku	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i magazynuje surowce i półprodukty i produkty cukiernicze	- rozpoznaje surowce cukiernicze - ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze - omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	- planuje proces technologiczny produkcji deserów - stosuje receptury deserów - dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów - charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów	Test teoretyczny
Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu tworzenia ciast i deserów	wymienia techniki dekorwania rozróżnia sprzęt stosowany do przygotowania deserów	Wywiad swobodny
Potrafi dobrać smaki oraz tekstury, samodzielnie tworzy desery na słodki stół	umiejętnie dobiera i przygotowuje produkty	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi udekorować desery i torty tworząc spójna całość.	umiejętnie dekoruje, ozdabia powstałe desery	Obserwacja w warunkach symulowanych
Potrafi ułożyć desery na stole tak, aby były jak najlepiej wyeksponowane	zna zasady ustawnia i włsciwego eksopnowania deserów na słodkim stole	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wytwarza desery restauracyjne	- dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów - sporządza desery a bazie różnych rodzajów ciast - przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	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 - wykonuje dekoracje do deserów	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

68 h dydaktycznych

Przerwy są wliczone w czas trwania szkolenia.

Moduł I

Zasady BHP w cukiernictwie

1. Bezpieczeństwo osobiste i bezpieczna obsługa maszyn i urządzeń.

2. Organizacja stanowiska pracy

3. Bezpieczeństwo przy pracy z substancjami

Moduł II

Desery w pojemnikach

1. Zasady przygotowania deserów w pojemniku

2. Tworzenie warstwy chrupkiej

3. Metody przetwarzania owoców do deserów w pojemnikach

4. Nauka przygotowania warstwy smakowej, musu , kremu, puddingu.

Modul III

Desery na słodki stół - typu finger food

1. Nauka wypiekania ciast kruchego, biszkoptowego, finansier.

2. Obróbka owoców wykorzystywanych do deserów

3. Tworzenie musów, kremów i nadzień.

Moduł IV

Ciasta sernikowe w wersji bufetowej

1. Wypiekanie ciast, biszkoptów stosowanych do serników

2. Zasady przygotowania ciasta sernikowego

3. Tworzenie serników porcjowanych, minie serników, serników na patyku, w wersjach na zimno i na ciepło.

Moduł V

Ciasta tortowe na bufet restauracyujny

!. Wypiekanie ciast, biszkoptów do ciast tortowych.

4. Nauka przygotowanie warstw chrupkich

5. Nauka zastosowania owoców, żelki, frużeliny, owoce świeże

6. Nauka przygotowania kremów i musów.

5. Składanie ciast tortowych.

6. Sztuka wykorzystywanie resztek.

Moduł VI

Dekorowanie deserów

1. Nauka dekoracji deserów restauracyjnych

2. Zasady ekspozycji deserów na słodkim bufecie.

4. Ekspozycja deserów , tortów i ciast na słodkim stole.

Moduł IV Sprawdzenie zdobytej wiedzy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 38

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 38 Bezpieczeństwo osobiste i bezpieczna obsługa maszyn i urządzeń.	Agata Kubacka	14-11-2025	12:00	13:30	01:30
2 z 38 Organizacja stanowiska pracy	Agata Kubacka	14-11-2025	13:30	14:30	01:00
3 z 38 Przerwa	Agata Kubacka	14-11-2025	14:30	15:00	00:30
4 z 38 Bezpieczeństwo przy pracy z substancjami	Agata Kubacka	14-11-2025	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 38 Zasady przygotowania deserów w pojemniku	Agata Kubacka	14-11-2025	16:00	17:30	01:30
6 z 38 Tworzenie warstwy chrupkiej	Agata Kubacka	14-11-2025	17:30	19:00	01:30
7 z 38 Przerwa	Agata Kubacka	14-11-2025	19:00	19:15	00:15
8 z 38 Nauka przygotowania warstwy smakowej, musu , kremu, puddingu	Agata Kubacka	14-11-2025	19:15	20:30	01:15
9 z 38 Nauka wypiekania ciast kruchego, biszkoptowego, finansier	Agata Kubacka	15-11-2025	12:00	14:30	02:30
10 z 38 Przerwa	Agata Kubacka	15-11-2025	14:30	15:00	00:30
11 z 38 Nauka wypiekania ciast kruchego, biszkoptowego, finansier	Agata Kubacka	15-11-2025	15:00	16:00	01:00
12 z 38 Obróbka owoców wykorzystywanych do deserów	Agata Kubacka	15-11-2025	16:00	18:30	02:30
13 z 38 Przerwa	Agata Kubacka	15-11-2025	18:30	18:45	00:15
14 z 38 Tworzenie musów, kremów i nadzień.	Agata Kubacka	15-11-2025	18:45	20:30	01:45
15 z 38 Tworzenie musów, kremów i nadzień.	Agata Kubacka	16-11-2025	12:00	15:00	03:00
16 z 38 Przerwa	Agata Kubacka	16-11-2025	15:00	15:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 38 Wypiekanie ciast, biszkoptów stosowanych do serników	Agata Kubacka	16-11-2025	15:30	17:30	02:00
18 z 38 Zasady przygotowania ciasta sernikowego	Agata Kubacka	16-11-2025	17:30	19:30	02:00
19 z 38 Tworzenie serników porcjowanych, minie serników, serników na patyku, w wersjach na zimno i na ciepło.	Agata Kubacka	16-11-2025	19:00	20:30	01:30
20 z 38 Wypiekanie ciast, biszkoptów do ciast tortowych.	Agata Kubacka	21-11-2025	12:00	15:00	03:00
21 z 38 Przerwa	Agata Kubacka	21-11-2025	15:00	15:30	00:30
22 z 38 Nauka przygotowanie warstw chrupkich	Agata Kubacka	21-11-2025	15:30	18:30	03:00
23 z 38 Nauka zastosowania owoców, żelki, frużeliny, owoce świeże	Agata Kubacka	21-11-2025	18:30	19:30	01:00
24 z 38 Przerwa	Agata Kubacka	21-11-2025	19:30	19:45	00:15
25 z 38 Nauka przygotowania kremów i musów.	Agata Kubacka	21-11-2025	19:45	20:30	00:45
26 z 38 Nauka przygotowania kremów i musów.	Agata Kubacka	22-11-2025	12:00	14:00	02:00
27 z 38 Przerwa	Agata Kubacka	22-11-2025	14:00	14:30	00:30
28 z 38 Składanie ciast tortowych.	Agata Kubacka	22-11-2025	14:30	16:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
29 z 38 Sztuka wykorzystywanie resztek	Agata Kubacka	22-11-2025	16:00	19:30	03:30
30 z 38 Przerwa	Agata Kubacka	22-11-2025	19:30	19:45	00:15
31 z 38 Nauka dekoracji deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	22-11-2025	19:45	20:30	00:45
32 z 38 Nauka dekoracji deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	23-11-2025	12:00	13:00	01:00
33 z 38 Zasady ekspozycji deserów na słodkim bufecie.	Agata Kubacka	23-11-2025	13:00	15:00	02:00
34 z 38 Przerwa	Agata Kubacka	23-11-2025	15:00	15:30	00:30
35 z 38 Ekspozycja deserów , tortów i ciast na słodkim stole.	Agata Kubacka	23-11-2025	15:30	16:45	01:15
36 z 38 Przerwa	Agata Kubacka	23-11-2025	16:45	17:00	00:15
37 z 38 Walidacja	-	23-11-2025	17:00	19:30	02:30
38 z 38 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	400,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	400,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	300,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Agata Kubacka

Z cukiernictwem związana jest od 5 lat.
Stworzyła w Koninie jedyną cukiernię produkującą ciasta i torty bez glutenu, cukru i wege – Słodkolandię. Pasjonatka w tworzeniu nowych rzeczy, a prywatnie ogromny łasuch. Swoją nieprzeciętną kreatywność przełożyła na własny biznes, który stał się unikalny w regionie. Jak sama o sobie mówi jej artystyczna dusza nie pozwala jej na nudę, a odwaga, upór i ciężka praca pozwoliły osiągnąć sukces w branży

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 skladane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Zapisy na uslugę 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

Kontakt

Agata Kubacka

E-mail agesicka@op.pl
Telefon (+48) 665 111 664