



Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie z certyfikatem

Numer usługi 2025/09/16/143893/3011417

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Eventun Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością

★★★★★ 4,9 / 5
447 ocen

📍 Trzeboś / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 17.01.2026 do 25.01.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest skierowane do osób z różnym doświadczeniem w gastronomii i cukiernictwie, osób aktywnych i nieaktywnych zawodowo, które chcą rozwijać umiejętności w przygotowaniu deserów restauracyjnych. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	16-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych – szkolenie z certyfikatem" przygotowuje do samodzielnej produkcji, dekorowania i serwowania deserów zgodnie z zasadami BHP, HACCP oraz zrównoważonej gastronomii, uwzględniając nowoczesne techniki cukiernicze, zarządzanie surowcami, minimalizację odpadów i wykorzystanie ekologicznych składników, co pozwala na rozwój zawodowy zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

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 c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	a. rozpoznaje surowce cukiernicze b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Test teoretyczny
	c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	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	Test teoretyczny
	d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	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)	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 Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia wizerunek deseranta	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Dba o własny rozwój zawodowy	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Kieruje się zasadami zrównoważonej gastronomii w procesie produkcji i serwowania deserów	a. identyfikuje sezonowe i lokalne produkty, które mogą być wykorzystane w deserach b. wybiera i stosuje techniki minimalizujące marnowanie żywności c. dobiera i stosuje zamienniki tradycyjnych składników na bardziej ekologiczne i zdrowsze d. stosuje zasady segregacji odpadów i minimalizacji zużycia jednorazowych materiałów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Promuje ekologiczne postawy i praktyki w miejscu pracy	a. wykorzystuje ekologiczne środki czystości i techniki sprzątnia	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

Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwo

- Rozróżnianie maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji deserów restauracyjnych.
- Przepisy BHP na stanowisku pracy deseranta.
- Przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- System HACCP w produkcji deserów (krytyczne punkty kontroli, działania korygujące).
- Kwalifikacje zielone: Zasady segregacji odpadów. Oszczędność energii i wody.
- Wykorzystanie ekologicznych środków czystości.

Surowce, półprodukty i magazynowanie

- Rozpoznawanie surowców cukierniczych.
- Ocena organoleptyczna półproduktów i produktów cukierniczych.
- Warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.
- Kwalifikacje zielone: Sezonowość produktów i ich wpływ na środowisko.
- Wykorzystanie lokalnych i ekologicznych produktów.

Przygotowanie procesu produkcji deserów

- Planowanie procesu technologicznego produkcji deserów.
- Stosowanie receptur deserów.
- Dobór podstawowych surowców i dodatków.
- Charakterystyka i dobór urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego.
- Terminologia branżowa (np. kupażowanie, macerowanie, ganasz, temperowanie czekolady).
- Kwalifikacje zielone: Zrównoważone metody produkcji deserów.

Wytwarzanie deserów restauracyjnych

- Sporządzanie wykazu surowców i alergenów.
- Dobór i przygotowanie półproduktów.
- Sporządzanie deserów (mono-desery, lody naturalne, praliny).
- Stosowanie zasad HACCP.
- Ocena organoleptyczna deserów.
- Kwalifikacje zielone: Tworzenie deserów z wykorzystaniem sezonowych i lokalnych produktów.

Elementy dekoracyjne deserów

- Dobór surowców i półproduktów do dekoracji.
- Dobór urządzeń, sprzętu i narzędzi.
- Wykonanie dekoracji (elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, mirror glaze).
- Kwalifikacje zielone: Wykorzystanie naturalnych barwników i dekoracji.
- Ograniczanie użycia jednorazowych elementów dekoracyjnych.

Wydawanie deserów

- Dobór zastawy stołowej.
- Dobór dodatków do deseru.
- Porcjowanie i dekorowanie deseru.
- Stosowanie zasad HACCP przy wydawaniu deserów.
- Kwalifikacje zielone: Ograniczanie generowania odpadów przy wydawaniu deserów.

Wizerunek deseranta i rozwój zawodowy

- Zadania i odpowiedzialność deseranta.
- Etyka i tajemnica zawodowa.
- Możliwości rozwoju zawodowego.
- Techniki radzenia sobie ze stresem.

Walidacja - test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych

Usługa obejmuje zajęcia praktyczne - 28,30 godz., teoretyczne - 4 godz. i walidacja 1,30 godz.

Walidacja efektów uczenia się będzie prowadzona przez zewnętrzną instytucję walidującą, posiadającą odpowiednie kwalifikacje do przeprowadzania walidacji w zakresie szkoleń zgodnych z wymaganiami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Proces walidacji obejmuje test teoretyczny oraz zadanie praktyczne polegające na samodzielnym wykonaniu wybranych czynności wynikających z programu szkolenia, takich jak przygotowanie, dekorowanie i wydawanie deserów.

Szkolenie adresowane jest do wszystkich, którzy chcą rozwijać umiejętności w przygotowaniu deserów restauracyjnych. Szkolenie trwa 34 godziny dydaktyczne. Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 16. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwa	Bartłomiej Klag	17-01-2026	15:00	17:00	02:00
2 z 22 Przerwa	Bartłomiej Klag	17-01-2026	17:00	17:15	00:15
3 z 22 Surowce, półprodukty i magazynowanie	Bartłomiej Klag	17-01-2026	17:15	19:00	01:45
4 z 22 Przerwa	Bartłomiej Klag	17-01-2026	19:00	19:15	00:15
5 z 22 Przygotowanie procesu produkcji deserów - cz. 1	Bartłomiej Klag	17-01-2026	19:15	20:45	01:30
6 z 22 Przygotowanie procesu produkcji deserów - cz. 2	Bartłomiej Klag	18-01-2026	08:00	10:00	02:00
7 z 22 Przerwa	Bartłomiej Klag	18-01-2026	10:00	10:15	00:15
8 z 22 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 1	Bartłomiej Klag	18-01-2026	10:15	12:15	02:00
9 z 22 Przerwa	Bartłomiej Klag	18-01-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 22 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 2	Bartłomiej Klag	18-01-2026	12:30	14:15	01:45
11 z 22 Przerwa	Bartłomiej Klag	18-01-2026	14:15	14:30	00:15
12 z 22 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 3	Bartłomiej Klag	18-01-2026	14:30	15:00	00:30
13 z 22 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 4	Mateusz Osuch	24-01-2026	15:00	17:00	02:00
14 z 22 Przerwa	Mateusz Osuch	24-01-2026	17:00	17:15	00:15
15 z 22 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 5	Mateusz Osuch	24-01-2026	17:15	19:00	01:45
16 z 22 Przerwa	Mateusz Osuch	24-01-2026	19:00	19:15	00:15
17 z 22 Elementy dekoracyjne deserów cz. 1	Mateusz Osuch	24-01-2026	19:15	20:45	01:30
18 z 22 Elementy dekoracyjne deserów cz. 2	Mateusz Osuch	25-01-2026	08:00	10:00	02:00
19 z 22 Przerwa	Mateusz Osuch	25-01-2026	10:00	10:15	00:15
20 z 22 Wydawanie deserów. Wizerunek deseranta i rozwój zawodowy	Mateusz Osuch	25-01-2026	10:15	13:15	03:00
21 z 22 Przerwa	Mateusz Osuch	25-01-2026	13:15	13:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
22 z 22 Walidacja - test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych	-	25-01-2026	13:30	15:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	150,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Mateusz Osuch

Kucharz z 17-letnim doświadczeniem, dla którego gotowanie jest największą pasją. Prowadząc catering dietetyczny "Doprawione" w Krakowie, nauczył się tworzyć pyszne i zdrowe posiłki, które zachwycają klientów. Obecnie dzieli się swoją wiedzą i umiejętnościami, organizując szkolenia kulinarne. Pomaga rozwiązywać różnorodne problemy – od podstaw gotowania, przez optymalizację czasu pracy i efektywne wykorzystanie produktów, po tworzenie nowych odsłon dań oraz pieczenie ciast i produkcję słodkich monoporcji. Jego szkolenia to coś więcej niż tylko gotowanie – to inspiracja, nowe techniki i kreatywne połączenia smaków, które zaskoczą każdego.

Ciągle się szkoli i poznaje nowości w branży kucharskiej. Jest cenionym trenerem w zakresie pieczenia i gotowania. Email: mateuszsuch9@gmail.com.



2 z 2

Bartłomiej Klag

Doświadczony szef kuchni i właściciel renomowanej Karczmy u Klagów, dysponujący 21-letnim doświadczeniem w gastronomii. Na co dzień specjalizuje się w serwowaniu potraw z kuchni regionalnej i polskiej, wzbogacając je o elementy nowoczesności. Absolwent szkoły gastronomicznej w Nowym Sączu, odbył liczne kursy, m.in. sushi master, kurs szefa kuchni, menadżera gastronomii oraz kurs cukierniczy ze specjalizacją w bezach i nowoczesnej kuchni polskiej. Dwukrotnie uhonorowany tytułem Kucharza Roku w 2018 roku, zarówno na poziomie powiatowym, jak i wojewódzkim w Małopolsce, a także w 2019 roku zdobył tytuł Kucharza Roku na poziomie powiatowym oraz zajął drugie miejsce w województwie małopolskim. Jego nieustanne dążenie do doskonałości i pasja do kulinariów sprawiają, że jest niezwykle szanowanym ekspertem w branży gastronomicznej. Email: bartlomiejklag@icloud.com.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie - materiały dla uczestników obejmują drukowane zestawy kart zawierających przepisy, receptury oraz instrukcje wykonania deserów.

Informacje dodatkowe

- Certyfikat potwierdzający kwalifikacje zgodne z kodem 13831 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji zostanie wydany uczestnikom, którzy ukończą kurs i uzyskają pozytywny wynik walidacji.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut.
- Szkolenie trwa 34 godziny dydaktyczne.
- Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu, kontroli oraz w celu utrwalenia efektów uczenia się.
- Cena usługi rozwojowej nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności koszty środków trwałych przekazywanych przedsiębiorcom lub ich pracownikom, koszty dojazdu i zakwaterowania.
- Karta niniejszej usługi rozwojowej została przygotowana zgodnie z obowiązującym Regulaminem Bazy Usług Rozwojowych, w tym m.in. w zakresie powierzania usług.
- Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Adres

ul. Dolna 301
36-050 Trzeboś
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Kuchnia szkoleniowa wyposażona w sprzęt gastronomiczny.

Kontakt



Zdzisław Celusta

E-mail zdzislaw.celusta@eventun.pl

Telefon (+48) 608 427 360