



GRZEGORZ GÓRNIK
AGENCJA
PROMOCJI PRACY i
REKLAMY
„WSCHÓD”

★★★★★ 4,8 / 5

82 oceny

Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2025/10/13/13527/3074425

📍 Linkowo / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 37 h

📅 31.01.2026 do 02.02.2026

5 450,00 PLN brutto

5 450,00 PLN netto

147,30 PLN brutto/h

147,30 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 i kwalifikacje w zakresie przygotowania i ekspozycji deserów restauracyjnych. Osoby nieposiadające i posiadające kompetencje i nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa w różnych kontekstach niezależnie od wieku, wykształcenia czy doświadczenia.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	28-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	37
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. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie Wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów 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 wymogami 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.	Wywiad ustrukturyzowany
	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.	Test teoretyczny
	b.Ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze.	Wywiad ustrukturyzowany
	c. Omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	a.Planuje proces technologiczny produkcji deserów.	Test teoretyczny
	b.Stosuje receptury deserów.	Wywiad ustrukturyzowany
	c.Dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów.	
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	d.Charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów (miesiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietany i ciepłych sosów).	Obserwacja w warunkach symulowanych
	e.Używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej np: kupażowanie , macerowanie , ganasz, temperowanie czekolady.	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	a.Dobiera surowce i produkty 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 cygaretowego, z ciasta ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną).	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Wydaje desery restauracyjne	a.Dobiera zastawę stołową. b.Dobiera dodatki do deseru. c.Porcjuje i dekoruje deser. d.Stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Omawia wizerunek deseranta.	a.Charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant. b.Przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Dba o własny rozwój zawodowy.	a.Podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego. b.Wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.	Wywiad ustrukturyzowany
		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

37 h dydaktycznych - przerwy są wliczone w czas trwania szkolenia

Walidacje i Certyfikacje przeprowadza podmiot zewnętrzny

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.

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

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP)oraz HACCP	Agata Kubacka	31-01-2026	11:00	11:45	00:45
2 z 20 Omawianie i magazynowanie(przechowywanie) surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych	Agata Kubacka	31-01-2026	11:45	12:30	00:45
3 z 20 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	31-01-2026	12:30	13:30	01:00
4 z 20 Przerwa	Agata Kubacka	31-01-2026	13:30	14:00	00:30
5 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	31-01-2026	14:00	16:30	02:30
6 z 20 Przerwa	Agata Kubacka	31-01-2026	16:30	17:00	00:30
7 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	31-01-2026	17:00	20:30	03:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	01-02-2026	11:00	13:30	02:30
9 z 20 Przerwa	Agata Kubacka	01-02-2026	13:30	14:00	00:30
10 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	01-02-2026	14:00	16:30	02:30
11 z 20 Przerwa	Agata Kubacka	01-02-2026	16:30	17:00	00:30
12 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	01-02-2026	17:00	21:00	04:00
13 z 20 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	02-02-2026	11:00	12:30	01:30
14 z 20 Wydawanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	02-02-2026	12:30	13:00	00:30
15 z 20 Przerwa	Agata Kubacka	02-02-2026	13:00	13:30	00:30
16 z 20 Wydawanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	02-02-2026	13:30	14:30	01:00
17 z 20 Omawianie wizerunku deseranta	Agata Kubacka	02-02-2026	14:30	15:00	00:30
18 z 20 Dbanie o własny rozwój zawodowy	Agata Kubacka	02-02-2026	15:00	15:45	00:45
19 z 20 Przerwa	Agata Kubacka	02-02-2026	15:45	16:15	00:30
20 z 20 Egzamin	Agata Kubacka	02-02-2026	16:15	19:15	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 450,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 450,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,30 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,30 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 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

RECEPTURY I SKRYPTY SZKOLENIOWE,

FARTUCHY

Warunki uczestnictwa

Kontakt z firmą szkoleniową przed podpisaniem umowy

Musi spełniać warunki i wymagania projektowe Operatora u którego będą składane dokumenty.

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

Linkowo 19

11-400 Linkowo

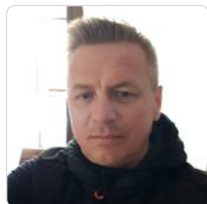
woj. warmińsko-mazurskie

Miejsce dostosowane do potrzeb przeprowadzania kursów i szkoleń cukierniczych i gastronomicznych.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- - Wyposażona kuchnia - Strefa do przygotowania wyrobów cukierniczych

Kontakt



Grzegorz Górnik

E-mail akademiakelnierska@wp.pl

Telefon (+48) 502 465 547