



Podkarpacka
Akademia

Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 261 ocen

Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2025/11/12/127923/3142252

📍 Markowa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 37 h

📅 28.02.2026 do 15.03.2026

5 550,00 PLN brutto

5 550,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią m.in:

- kucharze, szefowie kuchni, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych,

- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,

- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym, cukierniczym, hotelarskim itp.,

- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji dot. przygotowania deserów restauracyjnych,

- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu deserów restauracyjnych.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu przygotowania deserów restauracyjnych badana na podstawie pre testu,

- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy przy przygotowaniu deserów restauracyjnych,

- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

20

Data zakończenia rekrutacji	27-02-2026
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

Usługa przygotowuje Uczestników/czki do samodzielnej pracy w zawodzie deseranta. Usługa przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnego przygotowywania deserów restauracyjnych obejmujących organizację pracy deserowni, stosowanie zasad BHP i HACCP, przechowywanie surowców oraz wykonywanie deserów na podstawie receptur.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda 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
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	a. rozpoznaje surowce cukiernicze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	a. planuje proces technologiczny produkcji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. stosuje receptury deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	d. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne.	a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	a. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. 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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wydaje desery restauracyjne.	a. dobiera zastawę stołową	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b. dobiera dodatki do deseru	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. porcuje i dekoruje deser	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Omawia wizerunek deseranta.	d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dba o własny rozwój zawodowy.	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		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.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizowanie pracy deserowni:

- Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP,
- Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.

2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

- Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych,
- Wytwarzanie deserów restauracyjnych,
- Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych,
- Wydawanie deserów restauracyjnych.

3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

- Omówienie wizerunku deseranta,
- Dbanie o własny rozwój zawodowy, omówienie wpływu podniesienia kwalifikacji kucharza o przygotowanie deserów restauracyjnych.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:

- podstawowa wiedza z zakresu przygotowania deserów restauracyjnych badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem pracy przy przygotowaniu deserów restauracyjnych,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 20

b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe

c) wyposażenie każdego stanowiska warsztatowego:

- stół,
- miski,
- garnki,
- formy do pieczenia
- zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia

d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:

- kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny
- piec konwekcyjny lub piekarnik
- zmywarka kapturowa,
- lodówka,
- blender ręczny,
- mikser.

e) każdy Uczestnik/czka jest wyposażony w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy)

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Przerwy nie wliczają się do czasu szkolenia, 37 godzin to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 6 godzin zajęć teoretycznych oraz 27 godzin zajęć praktycznych.

Po zakończeniu usługi szkoleniowej (maksymalna absencja na zajęciach wynosi 20%) zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja. Zachowane jest rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany)

W przypadku pozytywnego wyniku walidacji, certyfikat Uczestnicy/czki otrzymują w tym samym dniu.

Po zakończonej usługi realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 37

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 37 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HAPPC.	Konrad Korszla	28-02-2026	08:00	08:45	00:45
2 z 37 Omawianie i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Konrad Korszla	28-02-2026	08:45	09:30	00:45
3 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	28-02-2026	09:30	09:45	00:15
4 z 37 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	28-02-2026	09:45	10:30	00:45
5 z 37 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	28-02-2026	10:30	11:15	00:45
6 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	28-02-2026	11:15	11:30	00:15
7 z 37 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	28-02-2026	11:30	13:00	01:30
8 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	28-02-2026	13:00	13:15	00:15
9 z 37 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	28-02-2026	13:15	14:45	01:30
10 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	28-02-2026	14:45	15:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 37 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	28-02-2026	15:00	15:45	00:45
12 z 37 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	01-03-2026	08:00	09:30	01:30
13 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	01-03-2026	09:30	09:45	00:15
14 z 37 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	01-03-2026	09:45	11:15	01:30
15 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	01-03-2026	11:15	11:30	00:15
16 z 37 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	01-03-2026	11:30	13:00	01:30
17 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	01-03-2026	13:00	13:15	00:15
18 z 37 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	01-03-2026	13:15	14:45	01:30
19 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	01-03-2026	14:45	15:00	00:15
20 z 37 Serwowanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	01-03-2026	15:00	15:45	00:45
21 z 37 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	14-03-2026	08:00	09:30	01:30
22 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	14-03-2026	09:30	09:45	00:15
23 z 37 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	14-03-2026	09:45	11:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	14-03-2026	11:15	11:30	00:15
25 z 37 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	14-03-2026	11:30	13:00	01:30
26 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	14-03-2026	13:00	13:15	00:15
27 z 37 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	14-03-2026	13:15	14:45	01:30
28 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	14-03-2026	14:45	15:00	00:15
29 z 37 Serwowanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	14-03-2026	15:00	15:45	00:45
30 z 37 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	15-03-2026	08:00	09:30	01:30
31 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	15-03-2026	09:30	09:45	00:15
32 z 37 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	15-03-2026	09:45	10:30	00:45
33 z 37 Serwowanie deserów restauracyjnych.	Konrad Korszla	15-03-2026	10:30	11:15	00:45
34 z 37 Przerwa	Konrad Korszla	15-03-2026	11:15	11:30	00:15
35 z 37 Omawianie wizerunku deseranta.	Konrad Korszla	15-03-2026	11:30	12:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
36 z 37 Dbanie o własny rozwój zawodowy.	Konrad Korszla	15-03-2026	12:15	13:00	00:45
37 z 37 Walidacja.	-	15-03-2026	13:00	16:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 550,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 550,00 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	88,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	88,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Korszla

Kuchnia z charakterem wymaga człowieka z charakterem! Taki jest Konrad Korszla - kreatywny szef cukierni w Heron Live Hotel. Natura, sport, podróże, ekstremalne doznania i... ludzie - oto 5 muz jego kulinarnej energii. Absolutnie rozkochany w słodkościach, potrafi rozczulić najbardziej gorzkie podniebienia. Doświadczenie zdobywał u boku najwybitniejszych krakowskich cukierników oraz w czasie ogólnopolskich i międzynarodowych szkoleń. Dzisiaj sam chętnie dzieli się swoim warsztatem z pasjonatami cukierniczej i kulinarnej twórczości. Swoim słodkim magnum opus podzielił się między innymi z papieżem Benedyktem XVI. Doceniony licznymi wyróżnieniami w

swojej sztuce, w tym: III nagrodą w konkursie na deser podczas Expo Sweet 2015 oraz I nagrodą w kategorii 'deser' w konkursie Wine & Food Noble Night 2011. Podbił serca multikulturalnego gremium w czasie Dni Kultury polskiej w Pekinie.

W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

fartuszek, notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat ukończenia kursu, potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze przygotowania deserów restauracyjnych. Kod kwalifikacji w ZSK: 13831.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

Adres

Markowa 1491

37-120 Markowa

woj. podkarpackie

37-120 Markowa 1491

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316