

Polski Instytut  
Treningu Mentalnego**PRZYGOTOWYWANIE DESERÓW  
RESTAURACYJNYCH KURS  
CERTYFIKOWANY**

Numer usługi 2025/11/12/121120/3142642

**5 800,00 PLN** brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

POLSKI INSTYTUT  
TRENINGU  
MENTALNEGO  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

522 oceny

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 23.01.2026 do 06.02.2026

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Identyfikatory projektów</b>        | Kierunek - Rozwój                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <p>Kurs <b>PRZYGOTOWYWANIE DESERÓW RESTAURACYJNYCH</b> przeznaczony jest zarówno dla osób, które dopiero chcą rozpocząć swoją przygodę z deserami jak i dla tych którzy chcą udoskonalić swój słodki warsztat.</p> <p>Zapraszamy osoby zainteresowane zdobyciem umiejętności związanych z przygotowywaniem wysokiej jakości deserów restauracyjnych i chcące rozpocząć lub rozwijać swoją karierę w branży cukierniczej.</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 22-01-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym kursu "Przygotowania deserów restauracyjnych" jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu Deseranta poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia w zakresie przygotowywania różnorodnych deserów, ciast, tortów oraz innych słodkości. opanowanie technik cukierniczych, kreowania i projektowania słodkości, rozwój umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem z zachowaniem standardów BHP

## 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 | Rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych                              | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                  |                                                                                                                      | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                                                                  |                                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                  | Omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku                                                   | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                  |                                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                  |                                                                                                                      | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                  | Omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska                                                        | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                  |                                                                                                                      | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                  | Wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                  |                                                                                                                      | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                                                           | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                           | Metoda walidacji                    |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i surowce cukiernicze | Rozpoznaje surowce cukiernicze                                                                                                                                                                                                 | Test teoretyczny                    |
|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                              | Ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze                                                                                                                                                                     | Test teoretyczny                    |
|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                              | Omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych                                                                                                                                 | Test teoretyczny                    |
|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych                        | Planuje proces technologiczny produkcji deserów                                                                                                                                                                                | Test teoretyczny                    |
|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                              | Stosuje receptury deserów                                                                                                                                                                                                      | Test teoretyczny                    |
|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                | Wywiad ustrukturyzowany             |
|                                                                              | 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) | Test teoretyczny                    |
|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                              | Używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"                                                                                           | Test teoretyczny                    |
|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się                                    | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                      | Metoda walidacji                    |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Wytwarza desery restauracyjne                         | Sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze                                                                                                                                                                              | Test teoretyczny                    |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                       | Dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów                                                                                                                                                                                   | Test teoretyczny                    |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                       | 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                    |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           | Test teoretyczny                    |
|                                                       | Stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów                                                                                                                                                                                             | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych | Przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji                                                                                                                                                              | Test teoretyczny                    |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                       | Dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów                                                                                                                                                                                        | Test teoretyczny                    |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                       | Dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów                                                                                                                                                                     | Test teoretyczny                    |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                       | Wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, wafłowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)                                                                    | Test teoretyczny                    |
|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się           | Kryteria weryfikacji                                      | Metoda walidacji                                           |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Wydaje desery restauracyjne  | Dobiera zastawę stołową                                   | Test teoretyczny                                           |
|                              |                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych                        |
|                              | Dobiera dodatki do deseru                                 | Test teoretyczny                                           |
|                              |                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych                        |
|                              | Porcuje i dekoruje deser                                  | Test teoretyczny                                           |
|                              |                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych                        |
| Omawia wizerunek deseranta   | Charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant       | Test teoretyczny                                           |
|                              |                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych                        |
|                              | Przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej | Test teoretyczny                                           |
|                              |                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych                        |
| Dba o własny rozwój zawodowy | Podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego          | Test teoretyczny                                           |
|                              |                                                           | Obserwacja w warunkach symulowanych                        |
|                              | Wymienia techniki radzenia sobie ze stresem               | Wywiad swobodny<br><br>Obserwacja w warunkach symulowanych |

## Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

|                                                                |                                                         |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Kwalifikacje</b>                                            | Przygotowanie deserów restauracyjnych                   |
| <b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji</b> | 13831                                                   |
| <b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>                   | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik |
| <b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>  | Tak                                                     |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>                          | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik |
| <b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>         | Tak                                                     |

# Program

## Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni:

### Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP;

- rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych,
- omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku,
- omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,
- wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP.

### Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych;

- rozpoznaje surowce cukiernicze,
- ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze,
- omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.

## Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

### Przygotowanie procesu 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 (np. miesiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów),
- używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady".

### Wytwarzanie deserów restauracyjnych:

- sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze,
- dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów,
- 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,
- stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów,
- przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji.

### Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych:

- dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów,
- dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów,

- wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu masłanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną).

#### Wydawanie deserów restauracyjnych:

- dobiera zastawę stołową,
- dobiera dodatki do deseru,
- porcuje i dekoruje deser,
- stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów.

#### Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

##### Omówienie wizerunku deseranta:

- charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant,
- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.

##### Dba o własny rozwój zawodowy:

- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,
- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.

##### Dodatkowe informacje:

- Szkolenie prowadzone jest w trybie godzin dydaktycznych (45 minut).
- Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy).
- Szkolenie będzie prowadzone w grupach maksymalnie 20 osobowych.
- kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych
- Podczas szkolenia przeprowadzane będą regularne weryfikacje postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się poprzez ankiety i testy.

#### Kurs certyfikowany zakończony egzaminem

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 800,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 800,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 145,00 PLN   |

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Koszt osobogodziny netto          | 145,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto      | 500,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto       | 500,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 500,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto  | 500,00 PLN |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Marzena Gościmińska

Pasjonatka kawy i nieszablonowego cukiernictwa. Przedsiębiorca od 2006r prowadzi swoje kawiarnie, cukiernie i lodziarnie. Podróżuje po świecie w poszukiwaniu inspiracji i nowych smaków do tworzenia deserów i dań. Szkoliła się pod okiem mistrzów cukiernictwa. Ale słodczyce to nie jedyna pasja Marzeny. Od wielu lat interesuje się rozwojem osobistym i psychologią. Certyfikowana trenerka Radykalnego Wybaczania, certyfikowana trenerka i nauczycielka Vedic Art.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Terminy i godziny zajęć ustalone będą w porozumieniu z uczestnikami.

Szkolenie jest skoncentrowane na praktyce, dlatego uczestnicy będą mieli wiele okazji do ćwiczenia swoich umiejętności i zdobywania doświadczenia.

## Adres

Rzeszów

Rzeszów

woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Sylwia Chyłek**

**E-mail** [kontakt@pitm.edu.pl](mailto:kontakt@pitm.edu.pl)

**Telefon** (+48) 729 835 005