



GRZEGORZ GÓRNIK
AGENCJA
PROMOCJI PRACY I
REKLAMY
„WSCHÓD”

★★★★★ 4,8 / 5
82 oceny

PRZYGOTOWANIE DESERÓW RESTAURACYJNYCH

Numer usługi 2025/11/15/13527/3149455

📍 Lubstów / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 29.01.2026 do 01.02.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

147,06 PLN brutto/h

147,06 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	26-01-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
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	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce , półprodukty i produkty cukiernicze.	d.Wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP .	Obserwacja w warunkach symulowanych
	a.Rozpoznaje surowce cukiernicze.	Test teoretyczny
	b.Ocena organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze.	Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	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.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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).	
	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 Górni
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy WSCHÓD - Grzegorz Górni
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

34 h dydaktycznych - przerwy nie są wliczone w czas trwania szkolenia (przerwy na żądanie uczestników)

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

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

Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych

1) Omawianie wizerunku deseranta

2) Dbanie o własny rozwój zawodowy

3) Egzamin

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP)oraz HACCP	Agata Kubacka	29-01-2026	17:00	17:45	00:45
2 z 21 Omawianie i magazynowanie(przechowywanie) surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych	Agata Kubacka	29-01-2026	17:45	18:30	00:45
3 z 21 Przerwa	Agata Kubacka	29-01-2026	18:30	18:45	00:15
4 z 21 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	29-01-2026	18:45	19:45	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 21 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	29-01-2026	19:45	21:00	01:15
6 z 21 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	30-01-2026	17:00	18:45	01:45
7 z 21 Przerwa	Agata Kubacka	30-01-2026	18:45	19:00	00:15
8 z 21 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	30-01-2026	19:00	21:00	02:00
9 z 21 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	31-01-2026	11:00	14:00	03:00
10 z 21 Przerwa	Agata Kubacka	31-01-2026	14:00	14:15	00:15
11 z 21 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	31-01-2026	14:15	17:15	03:00
12 z 21 Przerwa	Agata Kubacka	31-01-2026	17:15	17:30	00:15
13 z 21 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	31-01-2026	17:30	19:30	02:00
14 z 21 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	31-01-2026	19:30	21:00	01:30
15 z 21 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Agata Kubacka	01-02-2026	11:00	13:00	02:00

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

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,06 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,06 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 altrantywnego . 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

ul. Główna 41

62-610 Lubstów

woj. wielkopolskie

- Wyposażona kuchnia - Strefa do przygotowania wyrobów cukierniczych

Kontakt



Grzegorz Górnik

E-mail akademiakelnerska@wp.pl

Telefon (+48) 502 465 547