

**"Przygotowanie deserów restauracyjnych" - kurs kończący się egzaminem.**

Numer usługi 2025/12/02/42245/3187164

6 600,00 PLN brutto

6 600,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

WP Projekt

Radosław Kuczek

★★★★★ 5,0 / 5

2 017 ocen

📍 Słomianka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 44 h

📅 10.12.2025 do 28.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

- Absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym i liceów ogólnokształcących
- Studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym, turystycznym
- Osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa
- Osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.
- Instruktorzy praktycznej nauki zawodu
- Osoby nieaktywne zawodowo
- Absolwenci szkół branży spożywczej (cukiernik, technik technologii żywności, technolog technologii żywności)
- Przedsiębiorcy prowadzący cukiernie
- Osoby zainteresowane zdobyciem kwalifikacji

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

09-12-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

44

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

Przygotowanie uczestnika do organizowania pracy deserowni i samodzielnej pracy, stosowania zasad prawidłowego magazynowania (przechowywania) surowców i gotowych wyrobów, wytwarzania deserów na podstawie receptur, stosowania różnorodnych elementów dekoracyjnych, dobierania zastawy stołowej do wydania deserów, stosowania w miejscu pracy procedur BHP, HACCP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska, troski o własny rozwój zawodowy.

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 - 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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	rozpoznaje surowce cukiernicze ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje proces 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"	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne	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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Wykonuje elementy dekoracyjne 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 maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wydaje desery restauracyjne	dobiera zastawę stołową dobiera dodatki do deseru porcuje i dekoruje deser stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek deseranta	charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Dba o własny rozwój zawodowy	podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Kurs składa się z 44 godzin dydaktycznych (10 godzin zajęć teoretycznych, 30 godzin zajęć praktycznych, 4 godziny walidacji efektów uczenia się) i kończy się egzaminem zewnętrznym. 1 godzina dydaktyczna to 45 minut.

W trakcie każdego dnia kursu zaplanowano 30 minut przerwy. W porozumieniu z uczestnikami prowadzący zajęcia może zmodyfikować godziny przerwy albo rozbić na krótsze przerwy, dostosowując do potrzeb uczestników. Czas przerw nie jest wliczany do ogólnej liczby godzin dydaktycznych.

Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni:

1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP:

- Przepisy BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- Krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji deserów zgodnie z HACCP.
- Przygotowanie i organizacja maszyn, urządzeń oraz narzędzi stosowanych w produkcji deserów.
- Tworzenie ergonomicznego stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa.

2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych:

- Zasady rozpoznawania i oceny organoleptycznej surowców cukierniczych.
- Warunki przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych.
- Praktyczne magazynowanie surowców i organizacja przestrzeni magazynowej.
- Ocena jakości surowców w praktyce.

Czas trwania modułu: 10 godzin (teoria: 4 godziny, praktyka: 6 godzin).

Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych:

- Planowanie procesu technologicznego produkcji deserów.
- Dobór receptur oraz odpowiednich urządzeń cukierniczych.
- Terminologia branżowa, np. „kupażowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”.
- Przygotowanie surowców i dodatków do produkcji deserów.
- Użycie narzędzi i urządzeń w praktyce.

2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych:

- Tworzenie wykazu surowców i alergenów występujących w deserach.
- Zasady produkcji deserów dostosowanych do preferencji zdrowotnych klientów.
- Przygotowanie różnorodnych deserów, np. na bazie lodów, ciast czy naturalnych składników.

- Przeprowadzanie oceny organoleptycznej deserów w różnych fazach produkcji.

3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych:

- Zasady dekorowania deserów oraz doboru zestawów stołowych.
- Wymagania HACCP przy wydawaniu deserów.
- Tworzenie dekoracji (np. z karmelu, czekolady, masy cukrowej).
- Prezentacja deserów oraz ich wydawanie w sposób estetyczny i zgodny z zasadami HACCP.

Czas trwania modułu: 24 godziny (teoria: 4 godziny, praktyka: 20 godzin).

Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

1. Wizerunek i etyka zawodowa deseranta:

- Zasady savoir-vivre w pracy deseranta.
- Przestrzeganie tajemnicy zawodowej.
- Ćwiczenia praktyczne w budowaniu relacji z klientem.

2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem:

- Możliwości doskonalenia zawodowego w branży cukierniczej.
- Techniki radzenia sobie ze stresem w pracy.
- Ćwiczenia praktyczne dotyczące zarządzania czasem i zasobami w pracy.

Czas trwania modułu: 6 godzin (teoria: 2 godziny, praktyka: 4 godziny).

Podczas kursu zostanie szczegółowo omówiona problematyka związana z rozwijaniem:

1) kompetencji zielonych, w tym zagadnienia dotyczące:

- zarządzania energią cieplną i elektryczną
- zarządzania gospodarką wodną
- zero waste - minimalizacji odpadów
- selektywnego stosowania ekologicznych produktów, opakowań i środków czystości.

2) kompetencji cyfrowych, w tym zagadnienia dotyczące umiejętności stosowania:

- marketingu cyfrowego w gastronomii
- AI.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 Moduł 1. Organizacja pracy deserowni: Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (5 godz. dydaktyczne)	Tomasz Sacharczuk	10-12-2025	16:00	19:45	03:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 600,00 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	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Sacharczuk

Ukończył Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku: Technikum Gastronomiczne profil Kucharz. Posiada wieloletnie doświadczenie pracy na w restauracjach jako kucharz i szef kuchni m.in. w: restauracja „Sphinx” Białystok, restauracja „Vivaldi Cook” Białystok, restauracja „Trzy po Trzy” Białystok, restauracja „Arsenał” Białystok, restauracja „Warszawska 39” Białystok, Hotel „Leśny” w Białymstoku, Oficerski Yacht Club Augustów, Hotel „Silver” w Białymstoku. Obecnie pełni rolę szefa kuchni w restauracji „Dwa Wiatry” Jakać Młoda.

W pracy zespołowej jako kucharz zwraca szczególną uwagę na rozsądne planowanie czasu oraz organizację pracy. Stawia na sumienność wykonywanych czynności oraz dobrą komunikację w zespole. Pasja do gotowania sprawia, że wykazuje się kreatywnością, wyczuciem smaku oraz zmysłem estetycznym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy będą mieli zapewnioną kompleksową organizację kursu, zarówno w części teoretycznej, jak i praktycznej. Dotyczy to wszelkich niezbędnych składników potrzebnych do przyrządzenia potraw, jak również sprzętu i akcesoriów do gotowania.

Informacje dodatkowe

Potwierdzeniem zdobytej kwalifikacji jest zdanie końcowego egzaminu (teoretycznego i praktycznego), który ocenia osiągnięte przez uczestnika efekty uczenia się. Uczestnik, który pozytywnie zda egzamin oraz będzie miał frekwencję na poziomie nie mniejszym niż 80%, otrzyma imienny certyfikat potwierdzający zdobytą przez niego kwalifikację.

Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w restauracjach, prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto taka osoba może być zatrudniona przy obsłudze stoiska cukierniczego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych, może zostać kierownikiem, szefem produkcji zakładu cukierniczego, szkolić personel oraz być doradcą podmiotów gastronomicznych.

Adres

Słomianka 42
19-122 Słomianka
woj. podlaskie

Kontakt



Radosław Kuczuk

E-mail wp.projekt.bialystok@gmail.com

Telefon (+48) 888 388 083