



Spatium

Development Group

Sp. z o.o.

★★★★★ 5,0 / 5

6 420 ocen

Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie z certyfikatem

Numer usługi 2026/01/07/43841/3243414

📍 Nowy Nart / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 27.03.2026 do 09.05.2026

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie jest skierowane do osób z różnym doświadczeniem w gastronomii i cukiernictwie, osób aktywnych i nieaktywnych zawodowo, które chcą rozwijać umiejętności w przygotowaniu deserów restauracyjnych. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	17
Data zakończenia rekrutacji	26-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie z certyfikatem" przygotowuje do samodzielnej produkcji, dekorowania i serwowania deserów zgodnie z zasadami BHP, HACCP oraz zrównoważonej gastronomii, uwzględniając nowoczesne techniki cukiernicze, zarządzanie surowcami, minimalizację odpadów i wykorzystanie ekologicznych składników, co pozwala na rozwój zawodowy zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

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.	a. rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Test teoretyczny
	c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Test teoretyczny
	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	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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	Obserwacja w warunkach symulowanych
	d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wytwarza desery restauracyjne.	e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	a. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów c. wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Obserwacja w warunkach symulowanych Obserwacja w warunkach symulowanych
Wydaje desery restauracyjne.	a. dobiera zastawę stołową	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. dobiera dodatki do deseru	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. porcuje i dekoruje deser	Obserwacja w warunkach symulowanych
	d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek deseranta. Dba o własny rozwój zawodowy. Kieruje się zasadami zrównoważonej gastronomii w procesie produkcji i serwowania deserów.	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Obserwacja w warunkach symulowanych
	a. identyfikuje sezonowe i lokalne produkty, które mogą być wykorzystane w deserach	Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. wybiera i stosuje techniki minimalizujące marnowanie żywności	Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. dobiera i stosuje zamienniki tradycyjnych składników na bardziej ekologiczne i zdrowsze	Obserwacja w warunkach symulowanych
	d. stosuje zasady segregacji odpadów i minimalizacji zużycia jednorazowych materiałów	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Promuje ekologiczne postawy i praktyki w miejscu pracy.	a. wykorzystuje ekologiczne środki czystości i techniki sprzątania	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

Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwo

- Rozróżnianie maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji deserów.
- Przepisy BHP, PPOŻ, HACCP i ochrony środowiska.
- System HACCP: identyfikacja zagrożeń, działania korygujące.
- Zasady segregacji odpadów i ekologiczne środki czystości.
- Symulacja praktyczna przygotowania stanowiska pracy z uwzględnieniem ergonomii.

Surowce, półprodukty i magazynowanie

- Rozpoznawanie surowców cukierniczych.
- Ocena organoleptyczna półproduktów.
- Zasady magazynowania i rotacji towarów.
- Praktyczne ćwiczenia z identyfikacji jakości surowców.
- Case study: wpływ sezonowości i lokalności produktów na jakość i koszty.

Przygotowanie procesu produkcji deserów

- Planowanie procesu technologicznego.
- Stosowanie receptur i przeliczanie składników.
- Dobór surowców i sprzętu.
- Terminologia branżowa.
- Projektowanie własnej receptury z uwzględnieniem celów zdrowotnych i ekologicznych.

Wytwarzanie deserów restauracyjnych

- Sporządzanie wykazu alergenów.
- Przygotowanie półproduktów.
- Sporządzanie deserów: mono-desery, lody, praliny.
- Ocena organoleptyczna deserów.
- Warianty dietetyczne: desery wegańskie, bezcukrowe, bezglutenowe.

- Zastosowanie alternatywnych, ekologicznych składników.

Elementy dekoracyjne deserów

- Dobór surowców, sprzętu.
- Techniki dekoracyjne: karmel, czekolada, lustrzana polewa.
- Nowoczesne techniki: aerograf, tekstury żelowe, dekoracje 3D.
- Praktyczne ćwiczenia z dekorowania z uwzględnieniem minimalizacji odpadów.

Wydawanie deserów

- Dobór zastawy i dodatków.
- Porcjowanie i dekorowanie.
- Zasady HACCP przy wydawaniu.
- Symulacja wydawania deserów w warunkach restauracyjnych.

Wizerunek deseranta i rozwój zawodowy

- Etyka i tajemnica zawodowa.
- Rozwój zawodowy i techniki radzenia sobie ze stresem.
- Przegląd trendów rynkowych i platform do promocji usług.
- Ćwiczenia z autoprezentacji i komunikacji z klientem.

Walidacja - test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych

Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie z certyfikatem" przygotowuje do samodzielnej produkcji, dekorowania i serwowania deserów zgodnie z zasadami BHP, HACCP oraz zrównoważonej gastronomii, uwzględniając nowoczesne techniki cukiernicze, zarządzanie surowcami, minimalizację odpadów i wykorzystanie ekologicznych składników, co pozwala na rozwój zawodowy zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

Szkolenie jest skierowane do osób z różnym doświadczeniem w gastronomii i cukiernictwie, osób aktywnych i nieaktywnych zawodowo, które chcą rozwijać umiejętności w przygotowaniu deserów restauracyjnych. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.

Szkolenie trwa 48 godzin dydaktycznych i składa się z części teoretycznej 16 h, części praktycznej 30 h, walidacji 2 h. Przerwy nie wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 17. Szkolenie realizowane jest w sali wyposażonej w niezbędny sprzęt, narzędzia i środki dydaktyczne, adekwatne do specyfiki i tematyki usługi.

Walidacja efektów uczenia się będzie prowadzona przez zewnętrzną instytucję walidującą, posiadającą odpowiednie kwalifikacje do przeprowadzania walidacji w zakresie szkoleń zgodnych z wymaganiami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Proces walidacji obejmuje test teoretyczny oraz zadanie praktyczne polegające na samodzielnym wykonaniu wybranych czynności wynikających z programu szkolenia, takich jak przygotowanie, dekorowanie i wydawanie deserów.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 29

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 29 Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwa - cz. 1	Mateusz Osuch	27-03-2026	16:00	18:00	02:00
2 z 29 Przerwa	Mateusz Osuch	27-03-2026	18:00	18:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 29 Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwo - cz. 2	Mateusz Osuch	27-03-2026	18:15	20:15	02:00
4 z 29 Surowce, półprodukty i magazynowanie - cz. 1	Mateusz Osuch	28-03-2026	08:00	10:00	02:00
5 z 29 Przerwa	Mateusz Osuch	28-03-2026	10:00	10:15	00:15
6 z 29 Surowce, półprodukty i magazynowanie - cz. 2	Mateusz Osuch	28-03-2026	10:15	12:15	02:00
7 z 29 Przerwa	Mateusz Osuch	28-03-2026	12:15	12:30	00:15
8 z 29 Przygotowanie procesu produkcji deserów - cz. 1	Mateusz Osuch	28-03-2026	12:30	14:30	02:00
9 z 29 Przygotowanie procesu produkcji deserów - cz. 2	Mateusz Osuch	10-04-2026	16:00	18:00	02:00
10 z 29 Przerwa	Mateusz Osuch	10-04-2026	18:00	18:15	00:15
11 z 29 Przygotowanie procesu produkcji deserów - cz. 3	Mateusz Osuch	10-04-2026	18:15	20:15	02:00
12 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 1	Mateusz Osuch	11-04-2026	08:00	10:00	02:00
13 z 29 Przerwa	Mateusz Osuch	11-04-2026	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 2	Mateusz Osuch	11-04-2026	10:15	12:15	02:00
15 z 29 Przerwa	Mateusz Osuch	11-04-2026	12:15	12:30	00:15
16 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 3	Mateusz Osuch	11-04-2026	12:30	14:30	02:00
17 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 4	Bartłomiej Klag	25-04-2026	16:00	18:00	02:00
18 z 29 Przerwa	Bartłomiej Klag	25-04-2026	18:00	18:15	00:15
19 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 5	Bartłomiej Klag	25-04-2026	18:15	20:15	02:00
20 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 6	Bartłomiej Klag	26-04-2026	08:00	10:00	02:00
21 z 29 Przerwa	Bartłomiej Klag	26-04-2026	10:00	10:15	00:15
22 z 29 Elementy dekoracyjne deserów - cz. 1	Bartłomiej Klag	26-04-2026	10:15	12:15	02:00
23 z 29 Przerwa	Bartłomiej Klag	26-04-2026	12:15	12:30	00:15
24 z 29 Elementy dekoracyjne deserów - cz. 2	Bartłomiej Klag	26-04-2026	12:30	14:30	02:00
25 z 29 Wydawanie deserów - cz. 1	Bartłomiej Klag	09-05-2026	10:00	12:00	02:00
26 z 29 Przerwa	Bartłomiej Klag	09-05-2026	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 29 Wizerunek deseranta i rozwój zawodowy - cz. 1	Bartłomiej Klag	09-05-2026	12:15	14:15	02:00
28 z 29 Przerwa	Bartłomiej Klag	09-05-2026	14:15	14:30	00:15
29 z 29 Walidacja - test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych	-	09-05-2026	14:30	16:30	02:00

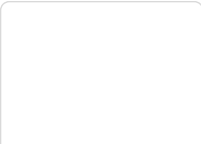
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 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	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Mateusz Osuch



Kucharz z 17-letnim doświadczeniem, dla którego gotowanie jest największą pasją. Prowadząc catering dietetyczny "Doprawione" w Krakowie, nauczył się tworzyć pyszne i zdrowe posiłki, które zachwycają klientów. Obecnie dzieli się swoją wiedzą i umiejętnościami, organizując szkolenia kulinarne. Pomaga rozwiązywać różnorodne problemy – od podstaw gotowania, przez optymalizację czasu pracy i efektywne wykorzystanie produktów, po tworzenie nowych odsłon dań oraz pieczenie ciast i produkcję słodkich monoporcji. Jego szkolenia to coś więcej niż tylko gotowanie – to inspiracja, nowe techniki i kreatywne połączenia smaków, które zaskoczą każdego. Ciągłe się szkoli i poznaje nowości w branży kucharzkiej. Jest cenionym trenerem w zakresie pieczenia i gotowania. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat od dnia rozpoczęcia szkolenia. Email: mateuszosuch9@gmail.com.



2 z 2

Bartłomiej Klag

Doświadczony szef kuchni i właściciel renomowanej Karczmy u Klagów, dysponujący 21-letnim doświadczeniem w gastronomii. Na co dzień specjalizuje się w serwowaniu potraw z kuchni regionalnej i polskiej, wzbogacając je o elementy nowoczesności. Absolwent szkoły gastronomicznej w Nowym Sączu, odbył liczne kursy, m.in. sushi master, kurs szefa kuchni, menadżera gastronomii oraz kurs cukierniczy ze specjalizacją w bezach i nowoczesnej kuchni polskiej. Dwukrotnie uhonorowany tytułem Kucharza Roku w 2018 roku, zarówno na poziomie powiatowym, jak i wojewódzkim w Małopolsce, a także w 2019 roku zdobył tytuł Kucharza Roku na poziomie powiatowym oraz zajął drugie miejsce w województwie małopolskim. Jego nieustanne dążenie do doskonałości i pasja do kulinariów sprawiają, że jest niezwykle szanowanym ekspertem w branży gastronomicznej. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat od dnia rozpoczęcia szkolenia. Email: bartlomiejklag@icloud.com.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt, pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie.

Informacje dodatkowe

- Certyfikat potwierdzający kwalifikacje zgodne z kodem 13831 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji zostanie wydany uczestnikom, którzy ukończą kurs i uzyskają pozytywny wynik walidacji.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut.
- Szkolenie trwa 48 godzin dydaktycznych.
- Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu, kontroli oraz w celu utrwalenia efektów uczenia się.
- Cena usługi rozwojowej nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności koszty środków trwałych przekazywanych przedsiębiorcom lub ich pracownikom, koszty dojazdu i zakwaterowania.
- Karta niniejszej usługi rozwojowej została przygotowana zgodnie z obowiązującym Regulaminem Bazy Usług Rozwojowych, w tym m.in. w zakresie powierzania usług.
- Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Adres

Nowy Nart 41a
37-430 Nowy Nart
woj. podkarpackie

Kontakt



EWA WĄSOWICZ

E-mail ewa.wasowicz@spatiumdg.pl

Telefon (+48) 733 250 350