



MSC Sp. z o.o.

★★★★★ 4,8 / 5

2 187 ocen

DESERY WYSOKOPROTEINOWE + KETO

Numer usługi 2026/02/23/11252/3354146

📍 Tarnów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 04.04.2026 do 04.04.2026

1 000,00 PLN brutto

1 000,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie dedykowane dla:

- cukierników i pastry chefów,
- właścicieli oraz pracowników cukierni, kawiarni i restauracji,
- osób prowadzących działalność w zakresie wypieków i tortów na zamówienie,
- technologów żywności, dietetyków i trenerów personalnych,
- osób chcących zdobyć nowe umiejętności lub przebranżwić się w kierunku cukiernictwa funkcjonalnego.

Szkolenie przeznaczone jest zarówno dla osób początkujących, jak i chcących rozszerzyć swoją ofertę o desery wysokoproteinowe i ketogeniczne.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

6

Data zakończenia rekrutacji

03-04-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

8

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwój kompetencji uczestników w zakresie przygotowywania nowoczesnych deserów wysokoproteinowych oraz keto, z uwzględnieniem zasad diet niskowęglowodanowych. Uczestnicy nauczą się komponować receptury o wysokiej wartości odżywczej, odpowiedniej strukturze i atrakcyjnej estetyce, zgodnie z aktualnymi trendami żywieniowymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik opisuje podstawy diet wysokoproteinowych i ketogenicznych.	Charakteryzuje zasady bilansowania makroskładników oraz różnice między dietą keto a high-protein.	Wywiad swobodny
Uczestnik omawia właściwości surowców stosowanych w deserach keto i wysokoproteinowych.	Wskazuje zastosowanie izolatu białka, mąk niskowęglowodanowych i naturalnych słodzików.	Wywiad swobodny
Uczestnik opisuje zasady przygotowania biszkoptów i spodów niskowęglowodanowych.	Wyjaśnia modyfikacje receptur i wpływ zamienników cukru oraz mąki na strukturę ciasta.	Wywiad swobodny
Uczestnik charakteryzuje kremy, musy i masy wysokoproteinowe.	Opisuje techniki stabilizacji, utrzymania konsystencji i wpływ białka na strukturę produktu.	Wywiad swobodny
Uczestnik wykonuje deser lub tort w wersji keto/high-protein.	Przygotowuje produkt o prawidłowej strukturze, odpowiedniej zawartości białka i atrakcyjnej estetyce.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik bilansuje makroskładniki w deserach funkcjonalnych.	Oblicza wartości odżywcze, kontroluje węglowodany netto i zapewnia zgodność z założeniami diety.	Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik stosuje techniki dekoracji i wykończenia deserów funkcjonalnych.	Samodzielnie dekoruje deser zachowując estetykę i strukturę produktu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik planuje produkcję i kalkuluje koszty deserów high-protein i keto.	Uwzględnia dobór surowców, proporcje i optymalizuje receptury pod kątem kosztów i wydajności.	Wywiad swobodny
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Zakres tematyczny szkolenia

- 1. Podstawy diet wysokoproteinowych i ketogenicznych
- 2. Surowce w deserach high-protein i keto
- 3. Biszkopity i spody niskowęglowodanowe - przygotowanie stabilnych blatów bez tradycyjnej mąki pszennej i cukru.
- 4. Kremy, musy i masy wysokoproteinowe - tworzenie kremów o zwiększonej zawartości białka przy zachowaniu odpowiedniej konsystencji i stabilności.
- 5. Desery keto – struktura i stabilizacja
- 6. Bilansowanie makroskładników w praktyce - obliczanie wartości odżywczych deserów oraz kontrola zawartości węglowodanów netto.
- 7. Dekoracja i estetyka deserów funkcjonalnych
- 8. Kalkulacja kosztów i planowanie produkcji

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	1 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzyma skrypt zawierający wszystkie nowe pojęcia wprowadzone na warsztatach.

Warunki uczestnictwa

INFORMACJA: realizacji usługi odbędzie się zgodnie z wytycznymi dla organizatorów szkoleń w trakcie epidemii SARS-CoV <https://www.gov.pl/web/koronawirus/aktualne-zasady-i-ograniczenia> - zgodność z wytycznymi GIS i MZ

Warunkiem uzyskania zaświadczenia z ukończenia szkolenia i uzyskania certyfikatu jest obecność **min 80% czasu na szkoleniu**.

Informacje dodatkowe

Podstawa zwolnienia z podatku VAT - Dotyczy dofinansowania usług rozwojowych w co najmniej 70%.

zwolnienie 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 (tekst jednolity Dz.U. z 2020 r., poz. 1983)

Adres

ul. Równa 18
33-100 Tarnów

woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Daraż

E-mail annadaraz@wp.pl

Telefon (+48) 519 539 131