



## Przygotowanie deserów restauracyjnych – kurs cukierniczy kończący się egzaminem

Numer usługi 2026/03/09/115503/3392008

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ALDEO SYSTEMY  
ZARZĄDZANIA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

1 060 ocen

📍 Jarosław

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 38:00 h

📅 28.05.2026 do 31.05.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub planujących podjąć pracę w restauracjach (w tym w restauracjach hotelowych), cukierniach i kawiarniach, a także do osób zainteresowanych pracą przy obsłudze punktów i stoisk cukierniczych podczas imprez plenerowych, festynów i uroczystości okolicznościowych (np. wesel), przygotowujących się do objęcia stanowisk takich jak kierownik lub szef produkcji w zakładzie cukierniczym, jak również do wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i umiejętności w zakresie przygotowywania deserów restauracyjnych.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w obiektach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje zawodowe w tym zakresie.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

26-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

38

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa „Przygotowanie deserów restauracyjnych – kurs cukierniczy kończący się egzaminem” przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania nowoczesnych deserów restauracyjnych, zarówno zimnych, jak i gorących, oraz tworzenia profesjonalnych dekoracji zgodnie z aktualnymi trendami w cukiernictwie.

## 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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Test teoretyczny
	c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Obserwacja w warunkach symulowanych
	d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze</p>	<p>a. rozpoznaje surowce cukiernicze</p>	<p>Test teoretyczny</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Test teoretyczny</p>
	<p>c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych</p>	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	a. planuje proces technologiczny produkcji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	b. stosuje receptury deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
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 (np. miesiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów)	Wywiad ustrukturyzowany	
e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne	a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	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	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	a. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
c. wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Wydaje desery restauracyjne	a. dobiera zastawę stołową	Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
	b. dobiera dodatki do deseru	Wywiad ustrukturyzowany	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
	c. porcuje i dekoruje deser	Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	
		d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
			Wywiad ustrukturyzowany
	Omawia wizerunek deseranta	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant	Test teoretyczny
			Obserwacja w warunkach symulowanych
Wywiad ustrukturyzowany			
b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej		Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dba o własny rozwój zawodowy	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c. Przestrzega zasad savoir vivre, komunikacji, współpracy, kultury i etyki w komunikacji w codziennych kontaktach (np. z przełożonymi, podwładnymi, współpracownikami, klientami itp.)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowanie deserów restauracyjnych
<b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b>	13831
<b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

## Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub planujących podjąć pracę w restauracjach (w tym w restauracjach hotelowych), cukierniach i kawiarniach, a także do osób zainteresowanych pracą przy obsłudze punktów i stoisk cukierniczych podczas imprez plenerowych, festynów i uroczystości okolicznościowych (np. wesel), przygotowujących się do objęcia stanowisk takich jak kierownik lub szef produkcji w zakładzie cukierniczym, jak również do wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i umiejętności w zakresie przygotowywania deserów restauracyjnych.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w obiektach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje zawodowe w tym zakresie.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie tworzyć desery zimne i gorące oraz zestawy deserów na różne wydarzenia a także przygotowywać elementy dekoracji deserów wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

#### Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

1. Organizowanie pracy deserowni:

- Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP
- Omówienie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych i ich magazynowanie

2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

- Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych,
- Wytwarzanie deserów restauracyjnych,
- Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych,
- Wydawanie deserów restauracyjnych.

3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

- Omówienie wizerunku deseranta,
- Dbanie o własny rozwój zawodowy

#### Program szkolenia:

L.p.	Tematyka	
<b>I.</b>	<b>Doskonalenie umiejętności zawodowych</b>	
<b>1.</b>	<b>Omówienie wizerunku deseranta</b>	
1.1	Zadania deseranta	
1.1	Podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	
<b>1.2</b>	<b>Dbanie o własny rozwój zawodowy</b>	
2.1	Możliwości rozwoju zawodowego	
2.2	Techniki radzenia sobie ze stresem	
1.3	Savoir vivre	
<b>II.</b>	<b>Organizowanie pracy deserowni</b>	
1.	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP	

1.1	Maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych	
1.2	Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska Krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz działania korygujące zgodnie z HACCP	
2.	Omówienie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych i ich magazynowanie	
2.1	Surowce cukiernicze, półprodukty i produkty cukiernicze – rozpoznawanie, ocena organoleptyczna	
2.2	Warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	
<b>III.</b>	<b>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:</b>	
1.	Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	
1.1	Planowanie procesu technologicznego Receptury deserów	
1.3	Dobór surowców i dodatków oraz sprzętu i urządzeń	
2.	Wytwarzanie deserów restauracyjnych	
2.1	Produkcja pralin i czekoladek: Omówienie i przeanalizowanie zasad wylewania form i korpusów czekoladowych Ganasz podstawowy, jego właściwości i zastosowanie Nadzienie na bazie ganaszu czekoladowego Dekoracje na korpusach z użyciem kolorowego masła kakaowego	
2.2	Wykonywanie monoporcji (mono-desery)	
2.3	Inne desery, w tym np. lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), wypieki na bazie różnych rodzajów ciast, piecznie makaroników, torty	
2.4	Surowce i alergeny występujących w deserach	
3.	Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	
	Przygotowanie dekoracji do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu masłanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewa lustrzana)	
4.	Wydawanie deserów restauracyjnych	

4.1	Dobór zastawy i dodatków Porcjowanie i dekorowanie deseru	
-----	--	--

Usługa obejmuje łącznie 38 godzin edukacyjnych/szkoleniowych (1 godzina edukacyjna/szkoleniowa = 45 minut), przy czym w podanym czasie uwzględniono przerwy.

Przewidywany rozkład godzinowy usługi przedstawia się następująco (realizator zastrzega możliwość wprowadzenia nieznacznych zmian w rozkładzie godzinowym i aktualizacji katy usługi w tym zakresie):

- zajęcia szkoleniowe – 34 godziny edukacyjne (w tym przerwy), przy czym część warsztatowa stanowi co najmniej 60% całkowitego czasu trwania usługi,
- walidacja i certyfikacja efektów uczenia się – 4 godziny edukacyjne.

Łączny wymiar usługi wynosi 38 godzin edukacyjnych.

#### **Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:**

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 5

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 15

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. posiadać stanowiska i urządzenia do realizacji części praktycznej zajęć, dostęp do bieżącej wody itp.). W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

#### **WALIDACJA**

##### **Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.**

Do weryfikacji efektów uczenia się, stosuje się następujące metody:

- test teoretyczny,
- obserwacja w warunkach rzeczywistych (w miejscu pracy) lub symulowanych połączona z wywiadem ustrukturyzowanym (rozmowa z komisją),
- analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją).

W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się stosuje się test teoretyczny lub analizę dowodów i deklaracji połączoną z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją).

Całość lub część efektów uczenia się może być sprawdzona za pomocą metody analizy dowodów i deklaracji. Każdorazowo metoda analizy dowodów i deklaracji musi być połączona z wywiadem swobodnym (rozmową z komisją).

Do dopuszczalnych dowodów zalicza się np.: zaświadczenie ukończenia branżowego kursu akredytowanego lub kwalifikacyjnego potwierdzonego świadectwem czeladniczym lub mistrzowskim, potwierdzenie udziału jako finalista lub juror w konkursach o zasięgu minimum ogólnopolskim organizowanych przez szkoły, stowarzyszenia i firmy branżowe, potwierdzone wdrożenie branżowych rozwiązań nowatorskich opartych na usługach doradczych lub stażach zawodowych w innych placówkach tej samej branży, potwierdzone wdrożenie nowych form prezentacji wcześniej niestosowanych w ramach przygotowania deserów restauracyjnych.

Druga część weryfikacji efektów uczenia się obejmuje zadanie praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji. Obserwacja w miejscu pracy lub obserwacja w warunkach symulowanych musi być każdorazowo połączona z rozmową z komisją (wywiadem ustrukturyzowanym).

Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków.

Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne:

W razie stosowania metody obserwacji w warunkach symulowanych instytucja certyfikująca, o której mowa w art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226), zapewnia: - dostęp do komputera z Internetem i specjalistycznym oprogramowaniem stosowany w gastronomii, - narzędzia, urządzenia, zastawę stołową do wydawania deserów oraz surowce do wykonywania deserów.

Weryfikacja efektów uczenia się powinna odbyć się w części produkcyjnej kawiarni lub restauracji lub w ośrodku kształcenia, w pracowni, która odpowiada warunkom rzeczywistym deserowi. Instytucja certyfikująca musi zapewnić na czas trwania egzaminu salę egzaminacyjną spełniającą warunki do przeprowadzenia testu teoretycznego. Jeżeli test teoretyczny będzie przeprowadzony w elektronicznym systemie, sala egzaminacyjna jest wyposażona w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu.

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 31</b> Moduł I – Omówienie wizerunku deseranta, zadania deseranta, etyka i tajemnica zawodowa 1h (każda h = 45 min.)	Dariusz Bucki	28-05-2026	14:00	14:45	00:45
<b>2 z 31</b> Moduł I – Dbanie o własny rozwój zawodowy, możliwości rozwoju 1h	Dariusz Bucki	28-05-2026	14:45	15:30	00:45
<b>3 z 31</b> Przerwa	Dariusz Bucki	28-05-2026	15:30	15:35	00:05
<b>4 z 31</b> Moduł I – Dbanie o własny rozwój zawodowy, Techniki radzenia sobie ze stresem 1h	Dariusz Bucki	28-05-2026	15:35	16:20	00:45
<b>5 z 31</b> Moduł I – Dbanie o własny rozwój zawodowy, Savoir vivre 1h	Dariusz Bucki	28-05-2026	16:20	17:05	00:45
<b>6 z 31</b> Przerwa	Dariusz Bucki	28-05-2026	17:05	17:15	00:10
<b>7 z 31</b> Moduł I – Dbanie o własny rozwój zawodowy, Savoir vivre 1h	Dariusz Bucki	28-05-2026	17:15	18:00	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>8 z 31</b> Moduł II – Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z BHP i HACCP 1h	Dariusz Bucki	28-05-2026	18:00	18:45	00:45
<b>9 z 31</b> Moduł II – Surowce, półprodukty i produkty cukiernicze 1h	Dariusz Bucki	28-05-2026	18:45	19:30	00:45
<b>10 z 31</b> Moduł II – Surowce, półprodukty i produkty cukiernicze - magazynowanie 1h	Dariusz Bucki	29-05-2026	14:00	14:45	00:45
<b>11 z 31</b> Moduł III – Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych 1h	Dariusz Bucki	29-05-2026	14:45	15:30	00:45
<b>12 z 31</b> Przerwa	Dariusz Bucki	29-05-2026	15:30	15:35	00:05
<b>13 z 31</b> Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 2h	Dariusz Bucki	29-05-2026	15:35	17:05	01:30
<b>14 z 31</b> Przerwa	Dariusz Bucki	29-05-2026	17:05	17:15	00:10
<b>15 z 31</b> Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 3h	Dariusz Bucki	29-05-2026	17:15	19:30	02:15
<b>16 z 31</b> Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 3h	Dariusz Bucki	30-05-2026	08:30	10:45	02:15
<b>17 z 31</b> Przerwa	-	30-05-2026	10:45	10:50	00:05

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>18 z 31</b> Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 3h	Dariusz Bucki	30-05-2026	10:50	13:05	02:15
<b>19 z 31</b> Przerwa	Dariusz Bucki	30-05-2026	13:05	13:25	00:20
<b>20 z 31</b> Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 3h	Dariusz Bucki	30-05-2026	13:25	15:40	02:15
<b>21 z 31</b> Przerwa	Dariusz Bucki	30-05-2026	15:40	16:00	00:20
<b>22 z 31</b> Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 1h	Dariusz Bucki	30-05-2026	16:00	16:45	00:45
<b>23 z 31</b> Moduł III – Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych 1h	Dariusz Bucki	30-05-2026	16:45	17:30	00:45
<b>24 z 31</b> Moduł III – Wydawanie deserów restauracyjnych 1h	Dariusz Bucki	30-05-2026	17:30	18:15	00:45
<b>25 z 31</b> Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 3h	Dariusz Bucki	31-05-2026	08:30	10:45	02:15
<b>26 z 31</b> Przerwa	Dariusz Bucki	31-05-2026	10:45	10:50	00:05
<b>27 z 31</b> Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 1h	Dariusz Bucki	31-05-2026	10:50	11:35	00:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>28 z 31</b> Moduł III – Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych 1h	Dariusz Bucki	31-05-2026	11:35	12:20	00:45
<b>29 z 31</b> Moduł III – Wydawanie deserów restauracyjnych 1h	Dariusz Bucki	31-05-2026	12:20	13:05	00:45
<b>30 z 31</b> Przerwa	Dariusz Bucki	31-05-2026	13:05	13:15	00:10
<b>31 z 31</b> Walidacja i certyfikacja	-	31-05-2026	13:15	16:15	03:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 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

## Dariusz Bucki

Szkoleniowiec/ trener na kursach cukierniczych i kucharskich

Posiada aktualne doświadczenie zawodowe (nie starsze niż 5 lat) m.in.

- Galicyjska Szkoła Smaku - od 09.2015 do aktualnie – prowadzenie kursów cukierniczych (kurscukierniczy ogólny, kurs cukierniczy – słodkie stoły, kurs cukierniczy - torty, kurs cukierniczy – stylangielski) oraz kucharskich.

Prowadzi kursy dla różnych grup odbiorców, w tym: młodzieży, nauczycieli, pracowników kawiarni, restauracji hoteli, cukierni.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

### Informacje dodatkowe

#### Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: [biuro@aldeo.pl](mailto:biuro@aldeo.pl) najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

**Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi** instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

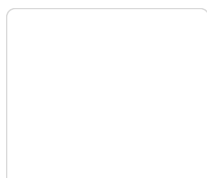
## Adres

ul. Ignacego Kraszewskiego 3

37-500 Jarosław

woj. podkarpackie

## Kontakt



### Natalia Szkoła

**E-mail** [n.szkoła@aldeo.pl](mailto:n.szkoła@aldeo.pl)



**Telefon** (+48) 533 130 200