



## Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/04/15/127923/3490021

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Podkarpacka

Akademia

Przedsiębiorczości

Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 492 oceny

📍 Przemysł

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 34:00 h

📅 15.06.2026 do 18.06.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

### Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią osoby dorosłe (ukończone 18 lat):

- kucharze, szefowie kuchni, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych,
- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym, cukierniczym, hotelarskim itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu przygotowania deserów restauracyjnych,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu deserów restauracyjnych.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki deserów restauracyjnych badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem przygotowania deserów restauracyjnych,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów rest.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

20

<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	12-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	34
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje Uczestników/czki do samodzielnej pracy w zawodzie deseranta. Usługa przygotowuje Uczestnika/czkę do samodzielnego przygotowywania deserów restauracyjnych obejmujących organizację pracy deserowni, stosowanie zasad BHP i HACCP, przechowywanie surowców oraz wykonywanie deserów na podstawie receptur.

### Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda 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
		Test teoretyczny
	b) omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		d) wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP
Wywiad ustrukturyzowany		
Test teoretyczny		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
e) podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	a) rozpoznaje surowce cukiernicze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Magazynuje surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	a) omawia warunki magazynowania surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

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	
	b) stosuje receptury deserów	Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	
	c) dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów	Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	
		d) charakteryzuje 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)	Test teoretyczny
			Obserwacja w warunkach symulowanych
			Wywiad ustrukturyzowany
	e) 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)		Test teoretyczny
			Obserwacja w warunkach symulowanych
			Wywiad ustrukturyzowany
f) 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
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) dobiera półprodukty do produkcji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c) przygotowuje półprodukty do produkcji deserów	Test teoretyczny
Obserwacja w warunkach symulowanych		
Wywiad ustrukturyzowany		
d) 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		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
e) stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
f) przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	a) dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów	Test teoretyczny
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
		Test teoretyczny
	b) dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	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
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wydaje desery restauracyjne.	a) dobiera zastawę stołową	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b) dobiera dodatki do deseru	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c) porcuje deser	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wywiad ustrukturyzowany		
Test teoretyczny		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
Wywiad ustrukturyzowany		
Test teoretyczny		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
d) dekoruje deser	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
e) stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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
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

## 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

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizowanie pracy deserowni:

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

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, omówienie wpływu podniesienia kwalifikacji kucharza o przygotowanie deserów restauracyjnych.

Kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/czek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

**Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/czki:**

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki przygotowania deserów restauracyjnych badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w przygotowaniu deserów restauracyjnych,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych.

**Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:**

- a) maksymalna liczba Uczestników/czek kursu: 20
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/czek posiada własne stanowisko warsztatowe
- c) wyposażenie każdego stanowiska warsztatowego:
  - stół,
  - miski,
  - garnki,
  - formy do pieczenia
  - zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia
- d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:
  - kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny
  - piece konwekcyjny lub piekarnik
  - zmywarka kapturowa,
  - lodówka,
  - blender ręczny,
  - mikser.
- e) każdy Uczestnik/czka jest wyposażony w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy)

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Przerwy nie wliczają się do czasu szkolenia, 34 godziny to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 6 godzin zajęć teoretycznych oraz 24 godziny zajęć praktycznych.

Walidacja to 4 godziny (również lekcyjne).

Po zakończeniu usługi szkoleniowej (maksymalna absencja na zajęciach wynosi 20%) zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja. Zachowane jest rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Walidacja oraz certyfikacja przeprowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do ZSK jako podmiot walidujący oraz certyfikujący.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany)

W przypadku pozytywnego wyniku walidacji, certyfikat Uczestnicy/czki otrzymują w tym samym dniu.

Po zakończonej usługi realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 100,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 100,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	150,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	150,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	250,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	250,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto

88,50 PLN

W tym koszt certyfikowania netto

88,50 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Mateusz Płodzień

Ukończył Technikum gastronomiczne w ZSG Rzeszowie. Od tamtego czasu - blisko 16 lat jest związany z gastronomią oraz cukiernictwem. Ostatnie lata pracował jak sous chef w hotelu Sokół \*\*\*\* i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron \*\*\*\*\*. Profesjonalista - pasjonat.

W ostatnich 5 latach regularnie podnosi swoje kwalifikacje oraz realizuje działalność szkoleniową.

Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

fartuszek, notes, teczka, długopis.

### Warunki uczestnictwa

Grupę docelową usługi stanowią osoby dorosłe (ukończone 18 lat):

- kucharze, szefowie kuchni, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych,
- absolwenci szkół branży spożywczej, hotelarskiej, turystycznej,
- właściciele/pracownicy firm o profilu gastronomicznym, cukierniczym, hotelarskim itp.,
- osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu przygotowania deserów restauracyjnych,
- osoby posiadające podstawowe doświadczenie w przygotowywaniu deserów restauracyjnych.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowany do poziomu wiedzy Uczestników/czek.

Od Uczestników/czek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki deserów restauracyjnych badana na podstawie pre testu,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem przygotowania deserów restauracyjnych,

- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowania deserów restt.

## Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi z pozytywnym wynikiem walidacji, Uczestnicy/czki uzyskają certyfikat potwierdzający nabycie kwalifikacji w obszarze przygotowania deserów restauracyjnych. Kod kwalifikacji w ZSK: 13831.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*.

## Adres

ul. Sportowa 14  
37-700 Przemyśl  
woj. podkarpackie

37-700 Przemyśl, ul. Sportowa 14

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

## Kontakt



**KATARZYNA PODRAZA**

**E-mail** [kpodraza@pap.rzeszow.pl](mailto:kpodraza@pap.rzeszow.pl)

**Telefon** (+48) 500 073 316