



Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/04/17/127923/3495813

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

📍 Tarnawka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 36 h

3 485 ocen

📅 05.09.2026 do 13.09.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią m.in:

- 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 restauracyjnych.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji	04-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
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

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

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, wafłowego, 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		
d) dekoruje deser	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
e) stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	

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

Kwalifikacje	Przygotowanie deserów restauracyjnych
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	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

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: 15
- 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, 36 godzin to czas trwania usługi, przerwy są dodatkowym czasem.

Kurs obejmuje 6 godzin zajęć teoretycznych oraz 26 godziny zajęć praktycznych oraz 4 h walidacji.

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 przedmiotów/zajęć: 39

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 39 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HAPPC.	Tomasz Nowak	05-09-2026	09:00	09:45	00:45
2 z 39 Omawianie i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Tomasz Nowak	05-09-2026	09:45	10:30	00:45
3 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	05-09-2026	10:30	10:45	00:15
4 z 39 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	05-09-2026	10:45	11:30	00:45
5 z 39 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	05-09-2026	11:30	12:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	05-09-2026	12:15	12:30	00:15
7 z 39 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	05-09-2026	12:30	14:00	01:30
8 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	05-09-2026	14:00	14:30	00:30
9 z 39 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	05-09-2026	14:30	15:15	00:45
10 z 39 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	05-09-2026	15:15	16:00	00:45
11 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	05-09-2026	16:00	16:15	00:15
12 z 39 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	05-09-2026	16:15	17:00	00:45
13 z 39 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	06-09-2026	09:00	10:30	01:30
14 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	06-09-2026	10:30	10:45	00:15
15 z 39 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	06-09-2026	10:45	12:15	01:30
16 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	06-09-2026	12:15	12:30	00:15
17 z 39 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	06-09-2026	12:30	14:00	01:30
18 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	06-09-2026	14:00	14:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 39 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	06-09-2026	14:30	16:00	01:30
20 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	06-09-2026	16:00	16:15	00:15
21 z 39 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	06-09-2026	16:15	17:00	00:45
22 z 39 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	12-09-2026	09:00	10:30	01:30
23 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	12-09-2026	10:30	10:45	00:15
24 z 39 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	12-09-2026	10:45	12:15	01:30
25 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	12-09-2026	12:15	12:30	00:15
26 z 39 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	12-09-2026	12:30	13:15	00:45
27 z 39 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	12-09-2026	13:15	14:00	00:45
28 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	12-09-2026	14:00	14:30	00:30
29 z 39 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	12-09-2026	14:30	16:00	01:30
30 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	12-09-2026	16:00	16:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 39 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	12-09-2026	16:15	17:00	00:45
32 z 39 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	13-09-2026	09:00	10:30	01:30
33 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	13-09-2026	10:30	10:45	00:15
34 z 39 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Tomasz Nowak	13-09-2026	10:45	11:30	00:45
35 z 39 Omawianie wizerunku deseranta.	Tomasz Nowak	13-09-2026	11:30	12:15	00:45
36 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	13-09-2026	12:15	12:30	00:15
37 z 39 Dbanie o własny rozwój zawodowy.	Tomasz Nowak	13-09-2026	12:30	13:15	00:45
38 z 39 Przerwa	Tomasz Nowak	13-09-2026	13:15	13:45	00:30
39 z 39 Walidacja.	-	13-09-2026	13:45	16:45	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 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	88,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	88,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Nowak

Kucharz, cukiernik – pasjonata. W cukiernictwie/gastronomii od ponad 20 lat. Współwłaściciel pracowni cukierniczej i kawiarni Sweet Home Silesia by Magdalena Nowak. Szkoleniowiec, doradca i audytor dla wielu obiektów gastronomicznych w Polsce. Egzaminator w Cechu Rzemiosł Katowice na czeladnika i mistrza w zawodzie Kucharz Układał menu i obsługiwał mistrzostwa świata i mistrzostwa Europy w Polsce w Piłce nożnej U21 i U19 z FIFA i UEFA. Założyciel „Kuźni Kucharzy Śląskich”. Szef Kuchni i doradca kulinarny. Juror oraz Laureat wielu konkursów kulinarnych. Autor wielu artykułów i przepisów kulinarnych na portalach internetowych oraz w prasie branżowej.

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 stanowią osoby dorosłe (ukończone 18rz.):

- 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 restauracyjnych.

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

Tarnawka 280
37-121 Tarnawka
woj. podkarpackie

37-121 Tarnawka 280

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

Telefon (+48) 500 073 316