



Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie

Numer usługi 2026/04/17/143893/3495912

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 ⓘ

Eventun Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

★★★★★ 5,0 / 5

572 oceny

📍 Górnó

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 34:00 h

📅 19.09.2026 do 04.10.2026

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	16
Data zakończenia rekrutacji	04-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych – szkolenie" 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	Wywiad swobodny
	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	Test teoretyczny
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	a. rozpoznaje surowce cukiernicze	Test teoretyczny
	b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Wywiad swobodny
	c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Test teoretyczny
	a. planuje proces technologiczny produkcji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	b. stosuje receptury deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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. mikiarki, ubijarki, piecze cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów)	Obserwacja w warunkach symulowanych
	e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne	a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze	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
	e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
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	Obserwacja w warunkach symulowanych
	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
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	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant	Test teoretyczny
	b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Dba o własny rozwój zawodowy	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
	b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny

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

Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwo

- Rozróżnianie maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji deserów restauracyjnych.
- Przepisy BHP na stanowisku pracy deseranta.
- Przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- System HACCP w produkcji deserów (krytyczne punkty kontroli, działania korygujące).
- Kwalifikacje zielone: Zasady segregacji odpadów. Oszczędność energii i wody.
- Wykorzystanie ekologicznych środków czystości.

Surowce, półprodukty i magazynowanie

- Rozpoznawanie surowców cukierniczych.
- Ocena organoleptyczna półproduktów i produktów cukierniczych.
- Warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.
- Kwalifikacje zielone: Sezonowość produktów i ich wpływ na środowisko.
- Wykorzystanie lokalnych i ekologicznych produktów.

Przygotowanie procesu produkcji deserów

- Planowanie procesu technologicznego produkcji deserów.
- Stosowanie receptur deserów.
- Dobór podstawowych surowców i dodatków.
- Charakterystyka i dobór urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego.
- Terminologia branżowa (np. kupażowanie, macerowanie, ganasz, temperowanie czekolady).
- Kwalifikacje zielone: Zrównoważone metody produkcji deserów.

Wytwarzanie deserów restauracyjnych

- Sporządzanie wykazu surowców i alergenów.
- Dobór i przygotowanie półproduktów.
- Sporządzanie deserów (mono-desery, lody naturalne, praliny).
- Stosowanie zasad HACCP.
- Ocena organoleptyczna deserów.
- Kwalifikacje zielone: Tworzenie deserów z wykorzystaniem sezonowych i lokalnych produktów.

Elementy dekoracyjne deserów

- Dobór surowców i półproduktów do dekoracji.
- Dobór urządzeń, sprzętu i narzędzi.
- Wykonanie dekoracji (elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, mirror glaze).
- Kwalifikacje zielone: Wykorzystanie naturalnych barwników i dekoracji.
- Ograniczanie użycia jednorazowych elementów dekoracyjnych.

Wydawanie deserów

- Dobór zastawy stołowej.
- Dobór dodatków do deseru.
- Porcjowanie i dekorowanie deseru.
- Stosowanie zasad HACCP przy wydawaniu deserów.
- Kwalifikacje zielone: Ograniczanie generowania odpadów przy wydawaniu deserów.

Wizerunek deseranta i rozwój zawodowy

- Zadania i odpowiedzialność deseranta.
- Etyka i tajemnica zawodowa.
- Możliwości rozwoju zawodowego.
- Techniki radzenia sobie ze stresem.

Walidacja - test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych

Usługa obejmuje zajęcia praktyczne - 28,30 godz., teoretyczne - 4 godz. i walidacja 1,30 godz.

Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych – szkolenie" 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 34 godziny dydaktyczne. Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 16. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

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.

Szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w pomieszczeniu szkoleniowym wyposażonym w sprzęt gastronomiczny z zachowaniem zasad BHP oraz organizacją przerw zgodną z harmonogramem.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwo	Mateusz Osuch	19-09-2026	08:00	10:00	02:00
2 z 20 Przerwa	Mateusz Osuch	19-09-2026	10:00	10:15	00:15
3 z 20 Surowce, półprodukty i magazynowanie	Mateusz Osuch	19-09-2026	10:15	12:00	01:45
4 z 20 Przerwa	Mateusz Osuch	19-09-2026	12:00	12:15	00:15
5 z 20 Przygotowanie procesu produkcji deserów - cz. 1	Mateusz Osuch	19-09-2026	12:15	14:15	02:00
6 z 20 Przygotowanie procesu produkcji deserów - cz. 2	Mateusz Osuch	20-09-2026	08:00	10:00	02:00
7 z 20 Przerwa	Mateusz Osuch	20-09-2026	10:00	10:15	00:15
8 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 1	Mateusz Osuch	20-09-2026	10:15	12:15	02:00
9 z 20 Przerwa	Mateusz Osuch	20-09-2026	12:15	12:30	00:15
10 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 2	Mateusz Osuch	20-09-2026	12:30	14:30	02:00
11 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 4	Mateusz Osuch	03-10-2026	08:00	10:00	02:00
12 z 20 Przerwa	Mateusz Osuch	03-10-2026	10:00	10:15	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 5	Mateusz Osuch	03-10-2026	10:15	12:00	01:45
14 z 20 Przerwa	Mateusz Osuch	03-10-2026	12:00	12:15	00:15
15 z 20 Elementy dekoracyjne deserów cz. 1	Mateusz Osuch	03-10-2026	12:15	14:15	02:00
16 z 20 Elementy dekoracyjne deserów cz. 2	Mateusz Osuch	04-10-2026	08:00	10:00	02:00
17 z 20 Przerwa	Mateusz Osuch	04-10-2026	10:00	10:15	00:15
18 z 20 Wydawanie deserów. Wizerunek deseranta i rozwój zawodowy	Mateusz Osuch	04-10-2026	10:15	12:15	02:00
19 z 20 Przerwa	Mateusz Osuch	04-10-2026	12:15	12:30	00:15
20 z 20 Walidacja - test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych	-	04-10-2026	12:30	14:30	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 100,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN

Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	150,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

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 kucharskiej. Jest cenionym trenerem w zakresie pieczenia i gotowania. Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR. Email: mateuszosuch9@gmail.com.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie - materiały dla uczestników obejmują drukowane zestawy kart zawierających przepisy, receptury oraz instrukcje wykonania deserów.

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 34 godziny dydaktyczne.
- 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

Górno

Górno

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Kuchnia szkoleniowa wyposażona w sprzęt gastronomiczny.

Kontakt



Zdzisław Celusta

E-mail zdzislaw.celusta@eventun.pl

Telefon (+48) 608 427 360