



## Przygotowanie deserów restauracyjnych - Deserant - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/04/24/157763/3511020

6 300,00 PLN brutto  
6 300,00 PLN netto  
150,00 PLN brutto/h  
150,00 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Polska Akademia  
Grilla i BBQ Piotr  
Bassara, Nicole  
Bassara-Witusik s.c.

📍 Tarnobrzeg  
🍽 Usługa szkoleniowa  
📄 stacjonarna  
🕒 42:00 h  
📅 03.08.2026 do 08.08.2026

★★★★★ 4,9 / 5

1 236 ocen

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

### 1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości deserów restauracyjnych.
- Mogą to być cukiernicy, kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

### 2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w cukiernictwie, ale podstawowe umiejętności w przygotowywaniu deserów są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

### 3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych deserów, takich jak ciasta, ciasteczka, torty, babeczki itp.
- Zdobienie i prezentacja deserów.
- Organizacja pracy w kuchni.

### 4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu cukiernictwa (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych deserów.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji

02-08-2026

<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	42
<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 "Przygotowanie deserów restauracyjnych - Deserant - Szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu Deseranta poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia w zakresie przygotowywania różnorodnych deserów, ciast, tortów oraz innych słodkości. opanowanie technik cukierniczych, kreowania i projektowania słodkości, rozwój umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem z zachowaniem standardów BHP.

### 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	rozdziela maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje i przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	planuje proces technologiczny produkcji deserów	Test teoretyczny
	stosuje receptury deserów	Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów  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)  używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wywiad ustrukturyzowany	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
planuje i przygotowuje desery restauracyjne	sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	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
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Wywiad ustrukturyzowany
Obserwacja w warunkach symulowanych		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
planuje i wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, wafłowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje sposoby wydawania deserów restauracyjnych	dobiera zastawę stołową	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera dodatki do deseru	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	porcuje i dekoruje deser	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Test teoretyczny		
Wywiad ustrukturyzowany		
Obserwacja w warunkach symulowanych		
Przygotowuje sposoby wydawania deserów restauracyjnych	stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje sposoby wydawania deserów restauracyjnych	charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje sposoby wydawania deserów restauracyjnych	Definiuje wizerunek deseranta	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje sposoby wydawania deserów restauracyjnych	przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Planuje i dba o własny rozwój zawodowy	podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
	wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Wywiad ustrukturyzowany
Obserwacja w warunkach symulowanych		

## 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

Moduł 1.

### Organizowanie Pracy Deserowni

- 1) Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP)oraz HACCP
- 2) Omawianie i magazynowanie(przechowywanie)surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych

Moduł 2.

### Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych

- 1) Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych

- 2) Wytwarzanie deserów restauracyjnych
- 3) Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych
- 4) Wydawanie deserów restauracyjnych

Moduł 3.

#### **Doskonalenie umiejętności zawodowych**

- 1) Omawianie wizerunku deseranta
- 2) Dbanie o własny rozwój zawodowy
- 3) Egzamin

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów, analizę sensoryczną, estetykę podania z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Zapewniamy najwyższy standard nauczania dzięki wykorzystaniu najwyższej jakości surowców oraz pełnego wyposażenia gastronomicznego, w tym m.in. sprzęt grzewczy i chłodniczy, akcesoria i formy cukiernicze, drobny sprzęt cukierniczy, mikser i inne akcesoria dopasowane do specyfiki pracy deseranta.

Sala szkoleniowa spełnia normy BHP i P.POŻ., co zapewnia komfort i bezpieczeństwo podczas zajęć.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na postawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich, które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się..

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 42 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 33,5 godziny zajęć praktycznych oraz 8,5 godziny zajęć teoretycznych.

Przerwy nie są wliczane w czas trwania usługi (szkolenia).

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny proces walidacji, składający się z części teoretycznej oraz praktycznej. W przypadku pozytywnego wyniku egzaminu, Uczestnicy/czki otrzymują certyfikat.

## **Harmonogram**

Liczba pozycji harmonogramu: 32

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 32</b> Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP)oraz HACCP	Barbara Bassara-Poprawa	03-08-2026	08:00	11:00	03:00
<b>2 z 32</b> Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	03-08-2026	11:00	11:30	00:30
<b>3 z 32</b> Omawianie i magazynowanie( przechowywanie) surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych	Barbara Bassara-Poprawa	03-08-2026	11:30	13:15	01:45
<b>4 z 32</b> Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	03-08-2026	13:15	13:45	00:30
<b>5 z 32</b> Omawianie i magazynowanie( przechowywanie) surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych	Barbara Bassara-Poprawa	03-08-2026	13:45	16:00	02:15
<b>6 z 32</b> Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	04-08-2026	08:00	11:00	03:00
<b>7 z 32</b> Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	04-08-2026	11:00	11:30	00:30
<b>8 z 32</b> Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	04-08-2026	11:30	13:15	01:45

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 32 Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	04-08-2026	13:15	13:45	00:30
10 z 32 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	04-08-2026	13:45	16:00	02:15
11 z 32 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	05-08-2026	08:00	11:00	03:00
12 z 32 Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	05-08-2026	11:00	11:30	00:30
13 z 32 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	05-08-2026	11:30	13:15	01:45
14 z 32 Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	05-08-2026	13:15	13:45	00:30
15 z 32 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	05-08-2026	13:45	16:00	02:15
16 z 32 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	06-08-2026	08:00	11:00	03:00
17 z 32 Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	06-08-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 32 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	06-08-2026	11:30	13:15	01:45
19 z 32 Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	06-08-2026	13:15	13:45	00:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>20 z 32</b> Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	06-08-2026	13:45	16:00	02:15
<b>21 z 32</b> Wydawanie deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	07-08-2026	08:00	11:00	03:00
<b>22 z 32</b> Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	07-08-2026	11:00	11:30	00:30
<b>23 z 32</b> Wydawanie deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	07-08-2026	11:30	13:15	01:45
<b>24 z 32</b> Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	07-08-2026	13:15	13:45	00:30
<b>25 z 32</b> Wydawanie deserów restauracyjnych	Barbara Bassara-Poprawa	07-08-2026	13:45	16:00	02:15
<b>26 z 32</b> Omawianie wizerunku deseranta	Barbara Bassara-Poprawa	08-08-2026	08:00	09:30	01:30
<b>27 z 32</b> Dbanie o własny rozwój zawodowy	Barbara Bassara-Poprawa	08-08-2026	09:30	11:00	01:30
<b>28 z 32</b> Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	08-08-2026	11:00	11:30	00:30
<b>29 z 32</b> Powtórzenie wiadomości	Barbara Bassara-Poprawa	08-08-2026	11:30	12:30	01:00
<b>30 z 32</b> Przerwa	Barbara Bassara-Poprawa	08-08-2026	12:30	13:00	00:30
<b>31 z 32</b> Walidacja	-	08-08-2026	13:00	15:30	02:30
<b>32 z 32</b> Certyfikacja	-	08-08-2026	15:30	16:00	00:30

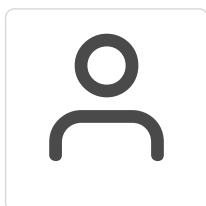
# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	6 300,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	6 300,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	150,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	150,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	200,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	200,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	88,50 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	88,50 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Barbara Bassara-Poprawa

Jest to osoba, która pracuje w zawodzie cukiernika od 1984r. I już w roku 1989r. otworzyła własną firmę cukierniczą. Studiowała na kierunku pedagogicznym jak również podyplomowo, uzyskując specjalność „Żywnie z Elementami Gospodarstwa Domowego”. Pracowała w szkołach branżowych/zawodowych jako nauczyciel przedmiotów spożywczych. Uzyskała tytuł nauczyciela mianowanego. Jest wykładowcą w firmie „Centrum Usług Szkoleniowych” w Tarnowie, gdzie wykłada dydaktykę i metodykę zawodową. Posiada dyplomy mistrzowskie w zawodach: cukiernik, kucharz, sprzedawca. Czynnice działa w Cechu Rzemiosł Różnych w Dębicy oraz w Izbie Rzemieśniczej w Tarnowie jako członek Prezydium. Od wielu lat pełni rolę egzaminatora państwowego oraz izbowego.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

## Warunki uczestnictwa

Usługa szkoleniowa skierowana jest do osób pełnoletnich, które ukończyły 18 lat.

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

## Informacje dodatkowe

Podany koszt walidacji jest kosztem uśrednionym, gdyż jest on zależny od liczebności grupy.

## Adres

ul. Stanisława Jachowicza 4  
39-400 Tarnobrzeg  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

## Kontakt



**Elżbieta Kruczek**

**E-mail** [biuro@pau.edu.pl](mailto:biuro@pau.edu.pl)

**Telefon** (+48) 794 773 599