



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara

★★★★★ 4,9 / 5

1 306 ocen

Przygotowanie deserów restauracyjnych - Deserant - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2026/05/06/159966/3541749

- 📍 Lesko
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 37:00 h
- 📅 19.09.2026 do 27.09.2026

5 550,00 PLN brutto

5 550,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

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

18-09-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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 "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
	omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Obserwacja w warunkach symulowanych
		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	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

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

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

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	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		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
	Test teoretyczny	
	dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Test teoretyczny		

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

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

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

Powtórzenie wiadomości

Walidacja

Certyfikacja

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 37 godzin zegarowych.

Usługa obejmuje 29,5 godziny zajęć praktycznych oraz 7,5 godziny zajęć teoretycznych.

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: 26

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP) oraz HACCP	Zajęcia	Raisa Matenkova	19-09-2026	08:00	11:00	03:00
2 z 26 -	Przerwa	-	19-09-2026	11:00	11:30	00:30
3 z 26 Omawianie i magazynowanie(przechowywanie)surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych	Zajęcia	Raisa Matenkova	19-09-2026	11:30	13:15	01:45
4 z 26 -	Przerwa	-	19-09-2026	13:15	13:45	00:30
5 z 26 Omawianie i magazynowanie(przechowywanie)surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych	Zajęcia	Raisa Matenkova	19-09-2026	13:45	16:00	02:15
6 z 26 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Zajęcia	Raisa Matenkova	20-09-2026	08:00	11:00	03:00
7 z 26 -	Przerwa	-	20-09-2026	11:00	11:30	00:30
8 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Raisa Matenkova	20-09-2026	11:30	13:15	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 26 -	Przerwa	-	20-09-2026	13:15	13:45	00:30
10 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Raisa Matenkova	20-09-2026	13:45	15:00	01:15
11 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Raisa Matenkova	25-09-2026	14:00	17:00	03:00
12 z 26 -	Przerwa	-	25-09-2026	17:00	17:30	00:30
13 z 26 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Zajęcia	Raisa Matenkova	25-09-2026	17:30	19:15	01:45
14 z 26 -	Przerwa	-	25-09-2026	19:15	19:45	00:30
15 z 26 Wydawanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Raisa Matenkova	25-09-2026	19:45	21:00	01:15
16 z 26 Wydawanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Raisa Matenkova	26-09-2026	08:00	11:00	03:00
17 z 26 -	Przerwa	-	26-09-2026	11:00	11:30	00:30
18 z 26 Wydawanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Raisa Matenkova	26-09-2026	11:30	13:15	01:45
19 z 26 -	Przerwa	-	26-09-2026	13:15	13:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 26 Wydawanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Raisa Matenkova	26-09-2026	13:45	15:00	01:15
21 z 26 Omawianie wizerunku deseranta	Zajęcia	Raisa Matenkova	27-09-2026	08:00	09:30	01:30
22 z 26 Dbanie o własny rozwój zawodowy	Zajęcia	Raisa Matenkova	27-09-2026	09:30	11:00	01:30
23 z 26 -	Przerwa	-	27-09-2026	11:00	11:30	00:30
24 z 26 Powtórzenie wiadomości	Zajęcia	Raisa Matenkova	27-09-2026	11:30	12:30	01:00
25 z 26 -	Przerwa	-	27-09-2026	12:30	13:00	00:30
26 z 26 -	Walidacja	-	27-09-2026	13:00	16:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	26:15
w tym suma godzin zajęć	18:15
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	28:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 550,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 550,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	88,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	88,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	37:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Raisa Matenkova

Doświadczona cukierniczka, dekoratorka tortów oraz instruktorka z wieloletnim doświadczeniem w branży. Jej pasja do cukiernictwa oraz zdolności artystyczne pozwoliły rozwinąć własną cukiernię, gdzie nie tylko tworzy unikalne wypieki, ale także prowadzi szkolenia i warsztaty. Specjalizuje się w artystycznym dekorowaniu tortów, technikach cukierniczych oraz tworzeniu kwiatów jadalnych. Jej mocną stroną jest umiejętność przekazywania wiedzy w przystępny sposób oraz dostosowanie programów szkoleniowych do poziomu i potrzeb uczestników. Posiada doświadczenie w prowadzeniu warsztatów dla dzieci, dorosłych oraz przyszłych profesjonalistów w branży cukierniczej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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

Warunki uczestnictwa

Szkolenie skierowane 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. Piłsudskiego 52a
38-600 Lesko
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

Telefon (+48) 794 773 599