



## Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2026/05/06/116760/3542026

6 600,00 PLN brutto

6 600,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

BSMA Edukacja  
Spółka z  
ograniczoną  
odpowiedzialnością

★★★★★ 4,8 / 5

850 ocen

📍 Popławy

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 44:00 h

📅 19.05.2026 do 19.06.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych" skierowana jest do osób dorosłych zainteresowanych zdobyciem kwalifikacji w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	10
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	25
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	18-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<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

Kurs "Przygotowanie deserów restauracyjnych" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania deserów zimnych i gorących; organizacji pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, higieny i ergonomii; określania zapotrzebowania na surowce, ich magazynowania i tworzenia zestawów deserów dla restauracji, kawiarni i cateringu, stosowania w miejscu pracy zasad HACCP oraz identyfikacji zagrożeń w pracy.

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych,</li> <li>– omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku,</li> <li>– omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska,</li> <li>– wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP.</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	<ul style="list-style-type: none"> <li>– rozpoznaje surowce cukiernicze,</li> <li>– ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze,</li> <li>– omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje proces produkcji deserów	<ul style="list-style-type: none"> <li>– planuje proces technologiczny produkcji deserów,</li> <li>– stosuje receptury deserów, restauracyjnych</li> <li>– dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów,</li> <li>– charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów (np. miasiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radeł ka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów),</li> <li>– używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. „kupażowanie”, „macerowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wytwarza desery restauracyjne	<ul style="list-style-type: none"> <li>– sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze,</li> <li>– dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów,</li> <li>– sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta), np. monodesery, lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, ma śle), na bazie różnych rodzajów ciast, praliny z różnymi ganaszami,</li> <li>– stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów,</li> <li>– przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji.</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów,</li> <li>– dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów, restauracyjnych</li> <li>– wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślane, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze – polewę lustrzaną)</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wydaje desery restauracyjne	<ul style="list-style-type: none"> <li>– dobiera zastawę stołową, restauracyjne</li> <li>– dobiera dodatki do deseru,</li> <li>– porcuje i dekoruje deser,</li> <li>– stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek deseranta	<ul style="list-style-type: none"> <li>– charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant,</li> <li>– przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</li> </ul>	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dbą o własny rozwój zawodowy	<ul style="list-style-type: none"> <li>– podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,</li> <li>– wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</li> </ul>	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>	Walidacja zostanie przeprowadzona przez Niepubliczną Placówkę Kształcenia Ustawicznego akredytowaną przez Kuratorium Oświaty w Lublinie - "Agencję Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik".
<b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>	Tak, "Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik" jest podmiotem zarejestrowanym w Bazie Usług Rozwojowych.

# Program

**Liczba godzin kursu - 44 godzin (10 godzin zajęć teoretycznych, 30 godzin zajęć praktycznych, 4 godziny walidacji efektów uczenia się)**

- Liczba godzin kursu wynosi **44**, przy czym godzina szkoleniowa została dostosowana do **45-minutowej godziny dydaktycznej**.
- W trakcie każdego dnia kursu zaplanowano trzy 15-minutowe przerwy, które odbywają się po każdym skończonym dwóch jednostkach lekcyjnych. Ostatniego dnia kursu zaplanowane są dwie przerwy: jedna 15 minutowa i jedna 30 minutowa poprzedzająca proces walidacji. **Czas przerw nie jest wliczany do ogólnej liczby godzin dydaktycznych.**
- **Walidacja efektów uczenia się** uczestników odbędzie się w formie zgodnej z Obwieszczeniem Ministra Rozwoju z dn. 25 maja 2020 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie deserów restauracyjnych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Poz. 517);
- **Podsumowania modułów:** Po każdym module organizowane będą grupowe omówienia trudności, sukcesów i wyzwań, co umożliwi monitorowanie postępów uczestników i wprowadzanie niezbędnych korekt.
- **Metody nauczania:** Interaktywne i praktyczne podejście, umożliwiające naukę poprzez doświadczenie i ćwiczenie umiejętności.

## **Moduł 1: Organizacja pracy deserowni**

**Czas trwania:** 10 godzin (4 godziny teorii, 6 godzin praktyki)

1. **Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP** – 5 godzin
  - **Teoria:** 2 godziny
    - Przepisy BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
    - Krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji deserów zgodnie z HACCP.
  - **Praktyka:** 3 godziny
    - Przygotowanie i organizacja maszyn, urządzeń oraz narzędzi stosowanych w produkcji deserów.
    - Tworzenie ergonomicznego stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa.
2. **Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych** – 5 godzin
  - **Teoria:** 2 godziny
    - Zasady rozpoznawania i oceny organoleptycznej surowców cukierniczych.
    - Warunki przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych.
  - **Praktyka:** 3 godziny
    - Praktyczne magazynowanie surowców i organizacja przestrzeni magazynowej.
    - Ocena jakości surowców w praktyce.

## **Moduł 2: Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych**

**Czas trwania:** 24 godziny (4 godziny teorii, 20 godzin praktyki)

1. **Przygotowanie procesu produkcji deserów** – 6 godzin
  - **Teoria:** 2 godziny
    - Planowanie procesu technologicznego produkcji deserów.
    - Dobór receptur oraz odpowiednich urządzeń cukierniczych.
    - Terminologia branżowa, np. „kupażowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”.
  - **Praktyka:** 4 godziny
    - Przygotowanie surowców i dodatków do produkcji deserów.
    - Użycie narzędzi i urządzeń w praktyce.
2. **Wytwarzanie deserów restauracyjnych** – 10 godzin
  - **Teoria:** 1 godzina
    - Tworzenie wykazu surowców i alergenów występujących w deserach.
    - Zasady produkcji deserów dostosowanych do preferencji zdrowotnych klientów.
  - **Praktyka:** 9 godzin
    - Przygotowanie różnorodnych deserów, np. na bazie lodów, ciast czy naturalnych składników.
    - Przeprowadzanie oceny organoleptycznej deserów w różnych fazach produkcji.
3. **Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych** – 8 godzin
  - **Teoria:** 1 godzina
    - Zasady dekorowania deserów oraz doboru zestawów stołowych.
    - Wymagania HACCP przy wydawaniu deserów.

- **Praktyka:** 7 godzin
  - Tworzenie dekoracji (np. z karmelu, czekolady, masy cukrowej).
  - Prezentacja deserów oraz ich wydawanie w sposób estetyczny i zgodny z zasadami HACCP.

### Moduł 3: Doskonalenie umiejętności zawodowych

**Czas trwania:** 6 godzin (2 godziny teorii, 4 godziny praktyki)

#### 1. Wizerunek i etyka zawodowa deseranta – 3 godziny

- **Teoria:** 1 godzina
  - Zasady savoir-vivre w pracy deseranta.
  - Przestrzeganie tajemnicy zawodowej.
- **Praktyka:** 2 godziny
  - Symulacje obsługi klienta z uwzględnieniem profesjonalnego wizerunku.
  - Ćwiczenia praktyczne w budowaniu relacji z klientem.

#### 2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem – 3 godziny

- **Teoria:** 1 godzina
  - Możliwości doskonalenia zawodowego w branży cukierniczej.
  - Techniki radzenia sobie ze stresem w pracy.
- **Praktyka:** 2 godziny
  - Symulacje sytuacji stresowych w pracy deseranta.
  - Ćwiczenia praktyczne dotyczące zarządzania czasem i zasobami w pracy.

**Walidacja efektów uczenia się** - 4 godziny

**Podczas kursu zostanie szczegółowo omówiona problematyka związana z rozwijaniem kompetencji zielonych, w tym zagadnienia dotyczące:**

- zarządzanie ciepłą i elektryczną,
- zarządzanie gospodarką wodną,
- zero waste - minimalizacja odpadów,
- selektywne stosowanie ekologicznych produktów, opakowań i środków czystości.

**oraz kompetencji cyfrowych tj.:**

- umiejętność stosowania marketingu cyfrowego w gastronomii,
- umiejętność stosowania AI.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 26

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 26</b> Moduł 1. Organizacja pracy deserowni: Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (4 godz. dydaktyczne)	Zajęcia	Mariusz Kisiel	19-05-2026	09:00	12:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 26 -	Przerwa	-	19-05-2026	12:00	12:30	00:30
3 z 26 Moduł 1. Organizacja pracy deserowni: Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (1 godz. dydaktyczna)	Zajęcia	Mariusz Kisiel	19-05-2026	12:30	13:15	00:45
4 z 26 Warsztaty	Zajęcia	Mariusz Kisiel	19-05-2026	13:15	14:00	00:45
5 z 26 -	Przerwa	-	19-05-2026	14:00	14:30	00:30
6 z 26 Moduł 1. Organizacja pracy deserowni: Ocena i magazynowa nie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (5 godz. dydaktycznych)	Zajęcia	Mariusz Kisiel	20-05-2026	09:00	12:45	03:45
7 z 26 -	Przerwa	-	20-05-2026	12:45	13:15	00:30
8 z 26 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (5 godz. dydaktycznych)	Zajęcia	Mariusz Kisiel	20-05-2026	13:15	16:30	03:15
9 z 26 -	Przerwa	-	20-05-2026	16:30	17:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>10 z 26</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (1 godz. dydaktyczna)</p>	Zajęcia	Mariusz Kisiel	21-05-2026	09:00	09:45	00:45
<p><b>11 z 26</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: Wytwarzanie deserów restauracyjnych (4 godz. dydaktyczne)</p>	Zajęcia	Mariusz Kisiel	21-05-2026	09:45	12:45	03:00
<b>12 z 26</b> -	Przerwa	-	21-05-2026	12:45	13:15	00:30
<p><b>13 z 26</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: Wytwarzanie deserów restauracyjnych (5 godz. dydaktycznych)</p>	Zajęcia	Mariusz Kisiel	21-05-2026	13:15	16:30	03:15
<b>14 z 26</b> -	Przerwa	-	21-05-2026	17:00	17:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>15 z 26</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: Wytwarzanie deserów restauracyjnych (1 godz. dydaktyczna)	Zajęcia	Mariusz Kisiel	28-05-2026	09:00	09:45	00:45
<b>16 z 26</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych (4 godz. dydaktyczne)	Zajęcia	Mariusz Kisiel	28-05-2026	09:45	12:45	03:00
<b>17 z 26</b> -	Przerwa	-	28-05-2026	12:45	13:15	00:30
<b>18 z 26</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych (4 godz. dydaktyczne)	Zajęcia	Mariusz Kisiel	28-05-2026	13:15	16:15	03:00
<b>19 z 26</b> -	Przerwa	-	28-05-2026	16:30	17:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>20 z 26</b> Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych: Wizerunek i etyka zawodowa deseranta (1 godz. dydaktyczna)	Zajęcia	Mariusz Kisiel	11-06-2026	09:00	09:45	00:45
<b>21 z 26</b> Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych: Wizerunek i etyka zawodowa deseranta (2 godz. dydaktyczne)	Zajęcia	Mariusz Kisiel	11-06-2026	09:45	13:30	03:45
<b>22 z 26</b> -	Przerwa	-	11-06-2026	13:30	14:30	01:00
<b>23 z 26</b> Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych: Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (3 godz. dydaktyczne)	Zajęcia	Mariusz Kisiel	18-06-2026	09:00	14:30	05:30
<b>24 z 26</b> -	Przerwa	-	18-06-2026	14:30	15:30	01:00
<b>25 z 26</b> -	Walidacja	-	19-06-2026	08:00	10:30	02:30
<b>26 z 26</b> -	Przerwa	-	19-06-2026	10:45	11:00	00:15

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	41:00
w tym suma godzin zajęć	32:15

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	02:30
w tym suma przerw	06:15
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	46:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	6 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	6 600,00 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
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	250,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	250,00 PLN

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	44:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



## Mariusz Kisiel

Mariusz Kisiel to doświadczony nauczyciel, trener i praktyk w dziedzinie gastronomii, z bogatym doświadczeniem zawodowym zdobywanym w restauracjach na całym świecie. Prowadzi autorski koncept kulinarny w Białymstoku. Laureat programu MasterChef Polska. Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymają materiały szkoleniowe obejmujące swoim zakresem tematykę kursu (prezentacje).

#### Na czas procesu walidacji Uczestnikom zapewnia się:

- pomieszczenie spełniające warunki określone w obwieszczeniu Ministra Rozwoju z dn. 25 maja 2020 r. w sprawie włączenia kwalifikacji rynkowej „Przygotowanie deserów restauracyjnych” do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji (Poz. 517);
- odzież ochronną;
- pomieszczenie odpowiadające warunkom rzeczywistym deserowi;
- niezbędne narzędzia, urządzenia, zastawę stołową do wydawania deserów oraz surowce do wykonywania deserów.

### Informacje dodatkowe

- Aby zakończyć kurs, uczestnik musi osiągnąć minimum 80% frekwencji.
- Potwierdzeniem zdobytej kwalifikacji jest zdanie końcowego egzaminu (teoretycznego i praktycznego), który ocenia osiągnięte przez uczestnika efekty uczenia się.
- Uczestnik, który pozytywnie zda egzamin oraz będzie miał frekwencję na poziomie nie mniejszym niż 80%, otrzyma imienny certyfikat potwierdzający zdobytą przez niego kwalifikację (wzór certyfikatu stanowi załącznik do karty).
- BSMA Edukacja Sp. z o.o. zapewnia rozdzielność funkcji pomiędzy procesem kształcenia, a walidacją.
- Obecność na kursie jest dokumentowana poprzez codzienne podpisy na imiennej liście obecności.
- W przypadku uczestników z niepełnosprawnością, zostaną wdrożone odpowiednie środki, aby dostosować kurs do ich potrzeb i zapewnić pełny komfort uczestnictwa.
- Zajęcia trwają godzinę lekcyjną (45 minut).

## Adres

Popławy 78  
17-120 Popławy  
woj. podlaskie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt

**Bohdan Nowicki**

**E-mail** bohdannowicki@gmail.com



**Telefon** (+48) 694 316 886