



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

★★★★★ 4,9 / 5

3 501 ocen

Kurs - Przygotowanie deserów restauracyjnych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2026/05/09/127923/3548892

- 📍 Teleśnica Oszwarowa
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 32:00 h
- 📅 02.10.2026 do 24.10.2026

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 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

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

30-09-2026

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 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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		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		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
e) podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Wywiad ustrukturyzowany	
	Test teoretyczny	

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	
		Wywiad ustrukturyzowany	
	b) stosuje receptury deserów	c) dobiera podstawowe surowce i dodatki 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	
		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)	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)
	Obserwacja w warunkach symulowanych		
	Wywiad ustrukturyzowany		
f) używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	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
	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		
e) stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
f) przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

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	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	c) wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
		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		
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	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

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 zegarową

Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi

Walidacja to 3 godziny zegarowe.

Kurs obejmuje 3 godziny zajęć teoretycznych oraz 21 godzin zajęć praktycznych.

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 usłudze realizowane będzie wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 40

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 40 Organizowane stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HAPPC.	Zajęcia	Tomasz Nowak	02-10-2026	14:00	14:45	00:45
2 z 40 Omawianie i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	02-10-2026	14:45	15:30	00:45
3 z 40 -	Przerwa	-	02-10-2026	15:30	15:45	00:15
4 z 40 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	02-10-2026	15:45	16:30	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 40 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	02-10-2026	16:30	17:15	00:45
6 z 40 -	Przerwa	-	02-10-2026	17:15	17:30	00:15
7 z 40 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	02-10-2026	17:30	19:00	01:30
8 z 40 -	Przerwa	-	02-10-2026	19:00	19:30	00:30
9 z 40 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	02-10-2026	19:30	20:15	00:45
10 z 40 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	02-10-2026	20:15	21:00	00:45
11 z 40 -	Przerwa	-	02-10-2026	21:00	21:15	00:15
12 z 40 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	02-10-2026	21:15	22:00	00:45
13 z 40 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	03-10-2026	08:00	09:30	01:30
14 z 40 -	Przerwa	-	03-10-2026	09:30	09:45	00:15
15 z 40 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	03-10-2026	09:45	11:15	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 40 -	Przerwa	-	03-10-2026	11:15	11:30	00:15
17 z 40 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	03-10-2026	11:30	13:00	01:30
18 z 40 -	Przerwa	-	03-10-2026	13:00	13:30	00:30
19 z 40 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	03-10-2026	13:30	14:15	00:45
20 z 40 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	03-10-2026	14:15	15:00	00:45
21 z 40 -	Przerwa	-	03-10-2026	15:00	15:15	00:15
22 z 40 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	03-10-2026	15:15	16:00	00:45
23 z 40 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	23-10-2026	14:00	15:30	01:30
24 z 40 -	Przerwa	-	23-10-2026	15:30	15:45	00:15
25 z 40 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	23-10-2026	15:45	17:15	01:30
26 z 40 -	Przerwa	-	23-10-2026	17:15	17:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 40 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	23-10-2026	17:30	19:00	01:30
28 z 40 -	Przerwa	-	23-10-2026	19:00	19:30	00:30
29 z 40 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	23-10-2026	19:30	21:00	01:30
30 z 40 -	Przerwa	-	23-10-2026	21:00	21:15	00:15
31 z 40 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	23-10-2026	21:15	22:00	00:45
32 z 40 Wytwarzanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	24-10-2026	08:00	08:45	00:45
33 z 40 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	24-10-2026	08:45	09:30	00:45
34 z 40 -	Przerwa	-	24-10-2026	09:30	09:45	00:15
35 z 40 Wydawanie deserów restauracyjnych.	Zajęcia	Tomasz Nowak	24-10-2026	09:45	10:30	00:45
36 z 40 Omawianie wizerunku deseranta.	Zajęcia	Tomasz Nowak	24-10-2026	10:30	11:15	00:45
37 z 40 -	Przerwa	-	24-10-2026	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
38 z 40 Dbanie o własny rozwój zawodowy.	Zajęcia	Tomasz Nowak	24-10-2026	11:30	12:15	00:45
39 z 40 -	Przerwa	-	24-10-2026	12:15	13:00	00:45
40 z 40 -	Walidacja	-	24-10-2026	13:00	16:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	32:00
w tym suma godzin zajęć	24:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	36:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 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

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin Liczba godzin

Liczba godzin zegarowych usługi 32:00

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 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 18rż.):

- 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

Teleśnica Oszwarowa 14b
38-700 Teleśnica Oszwarowa
woj. podkarpackie

38-700 Teleśnica Oszwarowa 14b

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