



Przygotowanie deserów restauracyjnych – kurs cukierniczy kończący się egzaminem

Numer usługi 2026/05/19/115503/3569972

6 000,00 PLN brutto
 6 000,00 PLN netto
 150,00 PLN brutto/h
 150,00 PLN netto/h
 214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

ALDEO SYSTEMY
 ZARZĄDZANIA
 SPÓŁKA Z
 OGRANICZONĄ
 ODPOWIEDZIALNOŚĆ
 CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

1 130 ocen

📍 Jasło
 🏠 Usługa szkoleniowa
 📄 stacjonarna
 📅 Zajęcia grupowe
 ⌚ 40:00 h
 📅 14.10.2026 do 18.10.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub planujących podjąć pracę w restauracjach (w tym w restauracjach hotelowych), cukierniach i kawiarniach, a także do osób zainteresowanych pracą przy obsłudze punktów i stoisk cukierniczych podczas imprez plenerowych, festynów i uroczystości okolicznościowych (np. wesel), przygotowujących się do objęcia stanowisk takich jak kierownik lub szef produkcji w zakładzie cukierniczym, jak również do wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i umiejętności w zakresie przygotowywania deserów restauracyjnych.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w obiektach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje zawodowe w tym zakresie.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

12-10-2026

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 – kurs cukierniczy kończący się egzaminem” przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania nowoczesnych deserów restauracyjnych, zarówno zimnych, jak i gorących, oraz tworzenia profesjonalnych dekoracji zgodnie z aktualnymi trendami w cukiernictwie.

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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Test teoretyczny
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Obserwacja w warunkach symulowanych
	d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Wywiad ustrukturyzowany
	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
	c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) 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
	b. stosuje receptury deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
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. miesiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów)	Wywiad ustrukturyzowany	
e. 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	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	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	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	a. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
			<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
b. dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
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> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
		<p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji	
Wydaje desery restauracyjne	a. dobiera zastawę stołową	Test teoretyczny	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
	b. dobiera dodatki do deseru	Wywiad ustrukturyzowany	
		Obserwacja w warunkach symulowanych	
	c. porcuje i dekoruje deser	Obserwacja w warunkach symulowanych	
		Wywiad ustrukturyzowany	
		d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
			Wywiad ustrukturyzowany
	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	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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
	c. Przestrzega zasad savoir vivre, komunikacji, współpracy, kultury i etyki w komunikacji w codziennych kontaktach (np. z przełożonymi, podwładnymi, współpracownikami, klientami itp.)	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

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub planujących podjąć pracę w restauracjach (w tym w restauracjach hotelowych), cukierniach i kawiarniach, a także do osób zainteresowanych pracą przy obsłudze punktów i stoisk cukierniczych podczas imprez plenerowych, festynów i uroczystości okolicznościowych (np. wesel), przygotowujących się do objęcia stanowisk takich jak kierownik lub szef produkcji w zakładzie cukierniczym, jak również do wszystkich osób zainteresowanych zdobyciem wiedzy i umiejętności w zakresie przygotowywania deserów restauracyjnych.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w obiektach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kwalifikacje zawodowe w tym zakresie.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli samodzielnie tworzyć desery zimne i gorące oraz zestawy deserów na różne wydarzenia a także przygotowywać elementy dekoracji deserów wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

1. Organizowanie pracy deserowni:

- Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP
- Omówienie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych i ich magazynowanie

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

Program szkolenia:

L.p.	Tematyka	
I.	Doskonalenie umiejętności zawodowych	
1.	Omówienie wizerunku deseranta	
1.1	Zadania deseranta	
1.1	Podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	
1.2	Dbanie o własny rozwój zawodowy	
2.1	Możliwości rozwoju zawodowego	
2.2	Techniki radzenia sobie ze stresem	
1.3	Savoir vivre	
II.	Organizowanie pracy deserowni	
1.	Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP	

1.1	Maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych	
1.2	Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku oraz przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska Krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz działania korygujące zgodnie z HACCP	
2.	Omówienie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych i ich magazynowanie	
2.1	Surowce cukiernicze, półprodukty i produkty cukiernicze – rozpoznawanie, ocena organoleptyczna	
2.2	Warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	
III.	Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:	
1.	Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	
1.1	Planowanie procesu technologicznego Receptury deserów	
1.3	Dobór surowców i dodatków oraz sprzętu i urządzeń	
2.	Wytwarzanie deserów restauracyjnych	
2.1	Produkcja pralin i czekoladek: Omówienie i przeanalizowanie zasad wylewania form i korpusów czekoladowych Ganasz podstawowy, jego właściwości i zastosowanie Nadzienie na bazie genaszu czekoladowego Dekoracje na korpusach z użyciem kolorowego masła kakaowego	
2.2	Wykonywanie monoporcji (mono-desery)	
2.3	Inne desery, w tym np. lody na bazie surowców naturalnych (np. na wodzie mineralnej, śmietanie, maśle), wypieki na bazie różnych rodzajów ciast, piecznie makaroników, torty	
2.4	Surowce i alergeny występujących w deserach	
3.	Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	
3.1	Przygotowanie dekoracji do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu masłanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, wafłowego, mirror glaze - polewa lustrzana)	
4.	Wydawanie deserów restauracyjnych	

4.1	Dobór zastawy i dodatków Porcjowanie i dekorowanie deseru	
-----	--	--

Usługa obejmuje łącznie 40 godzin, przy czym w podanym czasie uwzględniono przerwy i walidację.

Przewidywany rozkład godzinowy usługi przedstawia się następująco:

- zajęcia szkoleniowe – 32 godziny, przy czym część warsztatowa stanowi co najmniej 60% czasu trwania zajęć,
- przerwy - 5 godzin,
- walidacja i certyfikacja efektów uczenia się – 3 godziny.

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 5

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 15

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. posiadać stanowiska i urządzenia do realizacji części praktycznej zajęć, dostęp do bieżącej wody itp.). W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

WALIDACJA

Walidacja prowadzona jest przez zewnętrzny podmiot wpisany do Zintegrowanego Rejestru Kwalifikacji.

Do weryfikacji efektów uczenia się, stosuje się następujące metody:

- test teoretyczny,
- obserwacja w warunkach rzeczywistych (w miejscu pracy) lub symulowanych połączona z wywiadem ustrukturyzowanym (rozmowa z komisją),
- analiza dowodów i deklaracji połączona z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją).

W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się stosuje się test teoretyczny lub analizę dowodów i deklaracji połączoną z wywiadem swobodnym (rozmowa z komisją).

Całość lub część efektów uczenia się może być sprawdzona za pomocą metody analizy dowodów i deklaracji. Każdorazowo metoda analizy dowodów i deklaracji musi być połączona z wywiadem swobodnym (rozmową z komisją).

Do dopuszczalnych dowodów zalicza się np.: zaświadczenie ukończenia branżowego kursu akredytowanego lub kwalifikacyjnego potwierdzonego świadectwem czeladniczym lub mistrzowskim, potwierdzenie udziału jako finalista lub juror w konkursach o zasięgu minimum ogólnopolskim organizowanych przez szkoły, stowarzyszenia i firmy branżowe, potwierdzone wdrożenie branżowych rozwiązań nowatorskich opartych na usługach doradczych lub stażach zawodowych w innych placówkach tej samej branży, potwierdzone wdrożenie nowych form prezentacji wcześniej niestosowanych w ramach przygotowania deserów restauracyjnych.

Druga część weryfikacji efektów uczenia się obejmuje zadanie praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji. Obserwacja w miejscu pracy lub obserwacja w warunkach symulowanych musi być każdorazowo połączona z rozmową z komisją (wywiadem ustrukturyzowanym).

Komisja walidacyjna składa się z co najmniej dwóch członków.

Sposób organizacji walidacji oraz warunki organizacyjne i materialne:

W razie stosowania metody obserwacji w warunkach symulowanych instytucja certyfikująca, o której mowa w art. 2 pkt 6 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226), zapewnia: - dostęp do komputera z Internetem i specjalistycznym oprogramowaniem stosowany w gastronomii, - narzędzia, urządzenia, zastawę stołową do wydawania deserów oraz surowce do wykonywania deserów.

Weryfikacja efektów uczenia się powinna odbyć się w części produkcyjnej kawiarni lub restauracji lub w ośrodku kształcenia, w pracowni, która odpowiada warunkom rzeczywistym deserowi. Instytucja certyfikująca musi zapewnić na czas trwania egzaminu salę egzaminacyjną spełniającą warunki do przeprowadzenia testu teoretycznego. Jeżeli test teoretyczny będzie przeprowadzony w

elektronicznym systemie, sala egzaminacyjna jest wyposażona w stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 31

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 Moduł I – Omówienie wizerunku deseranta, zadania deseranta, etyka i tajemnica zawodowa 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	14-10-2026	13:00	14:00	01:00
2 z 31 Moduł I – Dbanie o własny rozwój zawodowy, możliwości rozwoju 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	14-10-2026	14:00	15:00	01:00
3 z 31 -	Przerwa	-	14-10-2026	15:00	15:30	00:30
4 z 31 Moduł I – Dbanie o własny rozwój zawodowy, Techniki radzenia sobie ze stresem 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	14-10-2026	15:30	16:30	01:00
5 z 31 Moduł I – Dbanie o własny rozwój zawodowy, Savoir vivre 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	14-10-2026	16:30	18:30	02:00
6 z 31 -	Przerwa	-	14-10-2026	18:30	19:00	00:30
7 z 31 Moduł II – Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z BHP i HACCP 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	14-10-2026	19:00	20:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 31 Moduł II – Surowce, półprodukty i produkty cukiernicze 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	14-10-2026	20:00	21:00	01:00
9 z 31 Moduł II – Surowce, półprodukty i produkty cukiernicze - magazynowa nie 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	15-10-2026	13:00	14:00	01:00
10 z 31 Moduł III – Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	15-10-2026	14:00	15:00	01:00
11 z 31 -	Przerwa	-	15-10-2026	15:00	15:30	00:30
12 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 3h	Zajęcia	Dariusz Bucki	15-10-2026	15:30	18:30	03:00
13 z 31 -	Przerwa	-	15-10-2026	18:30	19:00	00:30
14 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	15-10-2026	19:00	21:00	02:00
15 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	16-10-2026	13:00	15:00	02:00
16 z 31 -	Przerwa	-	16-10-2026	15:00	15:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 3h	Zajęcia	Dariusz Bucki	16-10-2026	15:30	18:30	03:00
18 z 31 -	Przerwa	-	16-10-2026	18:30	19:00	00:30
19 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	16-10-2026	19:00	21:00	02:00
20 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 3h	Zajęcia	Dariusz Bucki	17-10-2026	09:00	12:00	03:00
21 z 31 -	Przerwa	-	17-10-2026	12:00	12:30	00:30
22 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	17-10-2026	12:30	14:30	02:00
23 z 31 -	Przerwa	-	17-10-2026	14:30	15:00	00:30
24 z 31 Moduł III – Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	17-10-2026	15:00	16:00	01:00
25 z 31 Moduł III – Wydawanie deserów restauracyjnych 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	17-10-2026	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	18-10-2026	09:00	11:00	02:00
27 z 31 -	Przerwa	-	18-10-2026	11:00	11:30	00:30
28 z 31 Moduł III – Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	18-10-2026	11:30	12:30	01:00
29 z 31 Moduł III – Wydawanie deserów restauracyjnych 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	18-10-2026	12:30	13:30	01:00
30 z 31 -	Przerwa	-	18-10-2026	13:30	14:00	00:30
31 z 31 -	Walidacja	-	18-10-2026	14:00	17:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	40:00
w tym suma godzin zajęć	32:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	46:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 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	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	40:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dariusz Bucki

Szkoleniowiec/ trener na kursach cukierniczych i kucharskich

Posiada aktualne doświadczenie zawodowe (nie starsze niż 5 lat) m.in.

- Galicyjska Szkoła Smaku - od 09.2015 do aktualnie – prowadzenie kursów cukierniczych (kurscukierniczy ogólny, kurs cukierniczy – słodkie stoły, kurs cukierniczy - torty, kurs cukierniczy – stylangielski) oraz kucharskich.

Prowadzi kursy dla różnych grup odbiorców, w tym: młodzieży, nauczycieli, pracowników kawiarni, restauracji hoteli, cukierni.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Kurpiowska 5/111, 35-620 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Jasło
38-200 Jasło
woj. podkarpackie

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200