



Consulting-Med
Jacek Chmiel

★★★★☆ 4,2 / 5

173 oceny

Przygotowanie deserów restauracyjnych – kurs cukierniczy kończący się egzaminem

Numer usługi 2026/05/20/51200/3573838

📍 Jasło

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 40:00 h

📅 16.09.2026 do 20.09.2026

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 ⓘ

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

20

Data zakończenia rekrutacji

15-09-2026

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 – 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
	c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	a. rozpoznaje surowce cukiernicze	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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
	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
	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)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne	a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	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	Obserwacja w warunkach symulowanych
	d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	a. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	c. wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wydaje desery restauracyjne	a. dobiera zastawę stołową	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	b. dobiera dodatki do deseru	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	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
		Test teoretyczny
	b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	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. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

- Omówienie wizerunku deseranta,
- Dbanie o własny rozwój zawodowy

2. 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

3. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

- Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych,
- Wytwarzanie deserów restauracyjnych,
- Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych,
- Wydawanie deserów restauracyjnych.

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 alergenów 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, waflowego, 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: 20

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	16-09-2026	13:00	14:00	01:00
2 z 31 Moduł I – Dbanie o własny rozwój zawodowy, możliwości rozwoju 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	16-09-2026	14:00	15:00	01:00
3 z 31 -	Przerwa	-	16-09-2026	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	16-09-2026	15:30	16:30	01:00
5 z 31 Moduł I – Dbanie o własny rozwój zawodowy, Savoir vivre 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	16-09-2026	16:30	18:30	02:00
6 z 31 -	Przerwa	-	16-09-2026	18:30	19:00	00:30
7 z 31 Moduł II – Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z BHP i HACCP 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	16-09-2026	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	16-09-2026	20:00	21:00	01:00
9 z 31 Moduł II – Surowce, półprodukty i produkty cukiernicze - magazynowa nie 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	17-09-2026	13:00	14:00	01:00
10 z 31 Moduł III – Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	17-09-2026	14:00	15:00	01:00
11 z 31 -	Przerwa	-	17-09-2026	15:00	15:30	00:30
12 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 3h	Zajęcia	Dariusz Bucki	17-09-2026	15:30	18:30	03:00
13 z 31 -	Przerwa	-	17-09-2026	18:30	19:00	00:30
14 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	17-09-2026	19:00	21:00	02:00
15 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	18-09-2026	13:00	15:00	02:00
16 z 31 -	Przerwa	-	18-09-2026	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	18-09-2026	15:30	18:30	03:00
18 z 31 -	Przerwa	-	18-09-2026	18:30	19:00	00:30
19 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	18-09-2026	19:00	21:00	02:00
20 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 3h	Zajęcia	Dariusz Bucki	19-09-2026	09:00	12:00	03:00
21 z 31 -	Przerwa	-	19-09-2026	12:00	12:30	00:30
22 z 31 Moduł III – Wytwarzanie deserów restauracyjnych 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	19-09-2026	12:30	14:30	02:00
23 z 31 -	Przerwa	-	19-09-2026	14:30	15:00	00:30
24 z 31 Moduł III – Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	19-09-2026	15:00	16:00	01:00
25 z 31 Moduł III – Wydawanie deserów restauracyjnych 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	19-09-2026	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 ch 2h	Zajęcia	Dariusz Bucki	20-09-2026	09:00	11:00	02:00
27 z 31 -	Przerwa	-	20-09-2026	11:00	11:30	00:30
28 z 31 Moduł III – Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych ch 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	20-09-2026	11:30	12:30	01:00
29 z 31 Moduł III – Wydawanie deserów restauracyjnych ch 1h	Zajęcia	Dariusz Bucki	20-09-2026	12:30	13:30	01:00
30 z 31 -	Przerwa	-	20-09-2026	13:30	14:00	00:30
31 z 31 -	Walidacja	-	20-09-2026	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

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

Jasło

woj. podkarpackie

Kontakt



Jacek Chmiel

E-mail jacek.chmiel@bqj.com.pl

Telefon (+48) 509 403 053