



Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2026/06/08/219925/3611420

5 400,00 PLN brutto
5 400,00 PLN netto
150,00 PLN brutto/h
150,00 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

FUNDACJA
ZAOPIEKOWANI W
ROZWOJU

Brak ocen dla tego dostawcy

- 📍 Olsztyn
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 36:00 h
- 📅 10.08.2026 do 14.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób które: <ul style="list-style-type: none">• planują podjąć pracę jako cukiernik,• chcą awansować lub zmienić specjalizację w obrębie gastronomii,• dążą do tworzenia nowoczesnych, estetycznych i sprzedażowych deserów,• chcą poznać aktualne trendy i standardy obowiązujące w profesjonalnych kuchniach.• chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	09-08-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ISO 21001: 2018 Organizacje edukacyjne – „Systemy zarządzania dla organizacji edukacyjnych – wymagania ze wskazówkami dotyczącymi użytkowania”

Cel

Cel edukacyjny

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie deserów restauracyjnych" samodzielnie wykonuje desery zimne i gorące, określa zapotrzebowanie na surowce. Wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie cateringu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizowanie stanowiska 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
	b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	a. rozpoznaje surowce cukiernicze b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Test teoretyczny
	c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	a. planuje proces technologiczny produkcji deserów b. stosuje receptury deserów c. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów	Test teoretyczny
	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) 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	<p>a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze</p> <p>b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów</p> <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> <p>d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów</p> <p>e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	<p>a. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów</p> <p>b. dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów</p> <p>c. wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wydaje desery restauracyjne.	<p>a. dobiera zastawę stołową</p> <p>b. dobiera dodatki do deserów</p> <p>c. porcjduje i dekoruje deser</p> <p>d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów</p>	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek deseranta	<p>a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant</p> <p>b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</p>	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Dba o własny rozwój zawodowy	<p>a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego</p> <p>b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</p>	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

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

Przerwy są wliczone w czas trwania szkolenia.

Walidację i Certyfikację przeprowadza podmiot zewnętrzny.

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
- 3) Egzamin

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 w dużym stopniu nastawionych na aktywność uczestników.

Osoba posiadająca kwalifikację "Przygotowanie deserów restauracyjnych" samodzielnie wykonuje desery zimne i gorące, określa zapotrzebowanie na surowce. Wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów. Osoba posiadająca kwalifikację jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane w restauracjach, kawiarniach lub w formie cateringu. Przewiduje i określa zagrożenia związane z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy na organizm człowieka. Przestrzega zasad dobrej praktyki higienicznej oraz bierze udział we wdrażaniu systemu HACCP. Organizuje stanowisko pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska. Stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych. Aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe poprzez uczestnictwo w dodatkowych szkoleniach podnoszących i poszerzających kwalifikacje zawodowe. Przestrzega tajemnicy zawodowej. Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w karczmach, zajazdach oraz restauracjach samodzielnych lub też będących częścią kompleksów hotelowych, w których jest zaplecze cukiernicze i wydzielone deserownie. Może również prowadzić własną działalność gospodarczą.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 25

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>1 z 25</p> Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP) oraz HACCP	Zajęcia	Agata Kubacka	10-08-2026	10:00	10:30	00:30
<p>2 z 25</p> Omawianie i magazynowanie(przechowywanie)surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych	Zajęcia	Agata Kubacka	10-08-2026	10:30	11:00	00:30
<p>3 z 25</p> Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	10-08-2026	11:00	12:00	01:00
<p>4 z 25 -</p>	Przerwa	-	10-08-2026	12:00	12:30	00:30
<p>5 z 25</p> Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	10-08-2026	12:30	14:30	02:00
<p>6 z 25 -</p>	Przerwa	-	10-08-2026	14:30	15:00	00:30
<p>7 z 25</p> Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	10-08-2026	15:00	18:00	03:00
<p>8 z 25</p> Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	11-08-2026	09:00	12:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 25 -	Przerwa	-	11-08-2026	12:00	12:30	00:30
10 z 25 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	11-08-2026	12:30	15:30	03:00
11 z 25 -	Przerwa	-	11-08-2026	15:30	16:00	00:30
12 z 25 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	11-08-2026	16:00	17:00	01:00
13 z 25 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	12-08-2026	09:00	12:30	03:30
14 z 25 -	Przerwa	-	12-08-2026	12:30	13:00	00:30
15 z 25 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	12-08-2026	13:00	15:00	02:00
16 z 25 -	Przerwa	-	12-08-2026	15:00	15:30	00:30
17 z 25 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	12-08-2026	15:30	17:00	01:30
18 z 25 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	13-08-2026	09:00	12:00	03:00
19 z 25 -	Przerwa	-	13-08-2026	12:00	12:30	00:30
20 z 25 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	13-08-2026	12:30	15:00	02:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 25 -	Przerwa	-	13-08-2026	15:00	15:30	00:30
22 z 25 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	13-08-2026	15:30	17:00	01:30
23 z 25 Omawianie wizerunku deseranta	Zajęcia	Agata Kubacka	14-08-2026	10:00	10:45	00:45
24 z 25 -	Przerwa	-	14-08-2026	10:45	11:00	00:15
25 z 25 -	Walidacja	-	14-08-2026	11:00	14:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	36:00
w tym suma godzin zajęć	28:45
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	04:15
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	42:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 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	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	36:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Agata Kubacka

Z wykształcenia magister psychologii, mistrz cukiernictwa, trener/szkoleniowiec. Prekursorka w dziedzinie cukiernictwa alternatywnego. Przygodę z cukiernictwem rozpoczęła w roku 2015 r. Swój warsztat doskonaliła na stanowisku cukiernik - dekorator wyrobów cukierniczych w sieci cukierni Wiślańska w Toruniu. W roku 2018 otworzyła własną kawiarnię "Słodkolandia" którą prowadziła przez dwa lata, następnie przekształcając ją w cukiernię Zdrofit food z wyrobami alternatywnymi (bezglutenowe, wegańskie, bezcukrowe) dla osób ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi. Obecnie właścicielka firmy Zdrofit food, od lat również szkoleniowiec z zakresu cukiernictwa klasycznego oraz alternatywnego. Doradca ds. rozwoju słodkich biznesów oraz rozszerzania oferty o produkty alternatywne. Aktywna uczestniczka wszelkiego rodzaju imprezach gastronomicznych, eventów, juror konkursów cukierniczych dla młodzieży. Od 7 lat prowadzi szkolenia cukiernicze, młodzieży i dorosłych. Na swoim koncie ma udokumentowanych ponad 10 tys. godzin szkoleniowych. W roku 2025 zdobyła tytuł mistrza cukiernictwa. W roku 2026 podniosła kwalifikacje w Przygotowaniu deserów restauracyjnych.



2 z 2

Dmytro Venherak

Cukiernictwem zajmuje się od 13 lat, w tym od ponad 10 lat profesjonalnie. Własną pracownię cukierniczą prowadzi od grudnia 2022 roku. Szkolenia i warsztaty cukiernicze prowadzi od 2020 roku, natomiast działalność szkoleniową w Polsce rozwija od grudnia 2022 roku.

Ukończył Lwowskie Państwowe Kolegium Przemysłu Spożywczego i Przetwórczego Narodowego Uniwersytetu Technologii Żywności, uzyskując kwalifikację technik-technolog technologii żywienia. Następnie ukończył Narodowy Uniwersytet Technologii Żywności w Kijowie, zdobywając tytuł

licencjata na kierunku Technologie Żywnościowe.

W trakcie studiów odbył również szkolenie prowadzone przez niemieckiego szefa kuchni należącego do stowarzyszenia szefów kuchni UE. Dodatkowo ukończył Kurs Kwalifikacyjny z dnia 20.05.2026 r. „Przygotowanie deserów restauracyjnych”, który pozwolił mu poszerzyć wiedzę z zakresu nowoczesnych technik deserowych oraz organizacji pracy w gastronomii premium.

Posiada doświadczenie w prowadzeniu profesjonalnych warsztatów i szkoleń cukierniczych zarówno dla osób początkujących, jak i zawodowo związanych z gastronomią. Do tej pory przeprowadził ponad 1000 godzin warsztatów praktycznych oraz szkoleń indywidualnych i grupowych. Posiada umiejętność prowadzenia zajęć w dwóch językach, dzięki czemu współpracuje z uczestnikami z różnych środowisk i kultur.

Specjalizuje się w nowoczesnym cukiernictwie, deserach restauracyjnych, monoporcjach oraz nowoczesnych technikach dekoracyjnych. W swojej pracy kładzie duży

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają pisemne listy składników i receptury przygotowania potraw określonych w programie szkolenia.

Na czas szkolenia fartuchy ochronne.

Aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie praktycznej wiedzy i doświadczenia.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa jest spełnienie wymogów operatora u którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

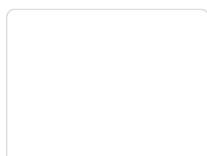
Usługa prowadzi do uzyskania kwalifikacji ZSK.

Zapisy na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

Adres

ul. Żołnierska 49
10-560 Olsztyn
woj. warmińsko-mazurskie

Kontakt



Magdalena Przespolewska

E-mail a.kubacka@onet.eu



Telefon (+48) 665 111 664