



WP Projekt
Radosław Kuczuk

★★★★★ 5,0 / 5

2 583 oceny

"Przygotowanie deserów restauracyjnych" - kurs kończący się egzaminem.

Numer usługi 2026/07/16/42245/3693256

📍 Słuczanka

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 50:00 h

📅 01.08.2026 do 13.09.2026

7 500,00 PLN brutto

7 500,00 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	- Absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym i liceów ogólnokształcących - Studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym, turystycznym - Osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa - Osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp. - Instruktorzy praktycznej nauki zawodu - Osoby nieaktywne zawodowo - Absolwenci szkół branży spożywczej (cukiernik, technik technologii żywności, technolog technologii żywności) - Przedsiębiorcy prowadzący cukiernie - Osoby zainteresowane zdobyciem kwalifikacji
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	31-07-2026
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

Przygotowanie uczestnika do organizowania pracy deserowni i samodzielnej pracy, stosowania zasad prawidłowego magazynowania (przechowywania) surowców i gotowych wyrobów, wytwarzania deserów na podstawie receptur, stosowania różnorodnych elementów dekoracyjnych, dobierania zastawy stołowej do wydania deserów, stosowania w miejscu pracy procedur BHP, HACCP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska, troski o własny rozwój zawodowy.

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	- rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych - omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku - omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska - wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	rozpoznaje surowce cukiernicze ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	planuje proces technologiczny produkcji deserów stosuje receptury deserów dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów 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) używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne	sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów 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 stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wydaje desery restauracyjne	dobiera zastawę stołową dobiera dodatki do deseru porcuje i dekoruje deser stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
Omawia wizerunek deseranta	charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Dba o własny rozwój zawodowy	podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		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 składa się z 50 godzin i kończy się egzaminem zewnętrznym.

W trakcie każdego dnia kursu zaplanowano przerwy zgodnie z wytycznymi. W porozumieniu z uczestnikami prowadzący zajęcia może zmodyfikować godziny przerwy albo rozbić na krótsze przerwy, dostosowując do potrzeb uczestników.

Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni:

1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP:

- Przepisy BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- Krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji deserów zgodnie z HACCP.
- 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:

- Zasady rozpoznawania i oceny organoleptycznej surowców cukierniczych.
- Warunki przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych.
- Praktyczne magazynowanie surowców i organizacja przestrzeni magazynowej.
- Ocena jakości surowców w praktyce.

Czas trwania modułu: 10 godzin (teoria: 4 godziny, praktyka: 6 godzin).

Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych:

- Planowanie procesu technologicznego produkcji deserów.
- Dobór receptur oraz odpowiednich urządzeń cukierniczych.
- Terminologia branżowa, np. „kupażowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”.
- Przygotowanie surowców i dodatków do produkcji deserów.
- Użycie narzędzi i urządzeń w praktyce.

2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych:

- Tworzenie wykazu surowców i alergenów występujących w deserach.
- Zasady produkcji deserów dostosowanych do preferencji zdrowotnych klientów.
- 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:

- Zasady dekorowania deserów oraz doboru zestawów stołowych.
- Wymagania HACCP przy wydawaniu deserów.
- Tworzenie dekoracji (np. z karmelu, czekolady, masy cukrowej).
- Prezentacja deserów oraz ich wydawanie w sposób estetyczny i zgodny z zasadami HACCP.

Czas trwania modułu: 24 godzin (teoria: 4 godziny, praktyka: 20 godzin).

Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

1. Wizerunek i etyka zawodowa deseranta:

- Zasady savoir-vivre w pracy deseranta.
- Przestrzeganie tajemnicy zawodowej.
- Ćwiczenia praktyczne w budowaniu relacji z klientem.

2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem:

- Możliwości doskonalenia zawodowego w branży cukierniczej.
- Techniki radzenia sobie ze stresem w pracy.
- Ćwiczenia praktyczne dotyczące zarządzania czasem i zasobami w pracy.

Czas trwania modułu: 6 godzin (teoria: 2 godziny, praktyka: 4 godziny).

Podczas kursu zostanie szczegółowo omówiona problematyka związana z rozwijaniem:

1) kompetencji zielonych, w tym zagadnienia dotyczące:

- zarządzania energią cieplną i elektryczną
- zarządzania gospodarką wodną
- zero waste - minimalizacji odpadów
- selektywnego stosowania ekologicznych produktów, opakowań i środków czystości.

2) kompetencji cyfrowych, w tym zagadnienia dotyczące umiejętności stosowania:

- marketingu cyfrowego w gastronomii
- AI.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 24

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 24 Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (3 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	01-08-2026	09:00	12:00	03:00
2 z 24 -	Przerwa	-	01-08-2026	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 24 Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (2 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	01-08-2026	13:00	15:00	02:00
4 z 24 Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (2 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	01-08-2026	15:00	17:00	02:00
5 z 24 Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (3 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	02-08-2026	09:00	12:00	03:00
6 z 24 -	Przerwa	-	02-08-2026	12:00	13:00	01:00
7 z 24 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (4 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	02-08-2026	13:00	17:00	04:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 24 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (2 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	08-08-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 24 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (2 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	08-08-2026	11:00	13:00	02:00
10 z 24 -	Przerwa	-	08-08-2026	13:00	14:00	01:00
11 z 24 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (3 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	08-08-2026	14:00	17:00	03:00
12 z 24 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (2 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	09-08-2026	09:00	12:00	03:00
13 z 24 -	Przerwa	-	09-08-2026	12:00	13:15	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 24 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (2 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	09-08-2026	13:15	15:15	02:00
15 z 24 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych (1 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	09-08-2026	15:15	16:15	01:00
16 z 24 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych (3 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	14-08-2026	16:00	18:00	02:00
17 z 24 -	Przerwa	-	14-08-2026	18:00	18:30	00:30
18 z 24 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych (2 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	14-08-2026	18:30	20:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
19 z 24 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych (3 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	15-08-2026	09:00	12:00	03:00
20 z 24 -	Przerwa	-	15-08-2026	12:00	13:15	01:15
21 z 24 Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych: 1. Wizerunek i etyka zawodowa deseranta (3 godziny)	Zajęcia	Adam Kasztelan	15-08-2026	13:15	16:15	03:00
22 z 24 Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych: 2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (3 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	16-08-2026	09:00	12:00	03:00
23 z 24 -	Przerwa	-	16-08-2026	12:00	13:00	01:00
24 z 24 -	Walidacja	-	16-08-2026	13:00	16:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	50:00
w tym suma godzin zajęć	40:00
w tym suma godzin walidacji	03:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	07:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	57:15

Cennik

Cennik

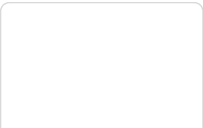
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji 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	50:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Adam Kasztelan



Doświadczony kucharz i szef kuchni z ponad 15-letnią praktyką w branży gastronomicznej. Karierę rozpoczął jako pomoc kuchenna, przechodząc przez wszystkie szczeble zawodowe – od kucharza, przez zastępcę szefa kuchni, aż po samodzielne prowadzenie kuchni. Pracował m.in. w restauracjach Gruby Benek w Gliwicach, Presto i Pepe-Verde w Siedlcach oraz sezonowo jako Szef Kuchni w restauracji „Krokodyl” w Okunince. Od ponad 8 lat związany z browarem restauracyjnym „Brofaktura” w Siedlcach, pełniąc tam od lipca 2018 roku funkcję szefa kuchni. Posiada doskonałe umiejętności interpersonalne, potrafi skutecznie zarządzać zespołem oraz utrzymywać pozytywne relacje zarówno z personelem, jak i z dostawcami czy klientami. Cechuje go wysoka kultura pracy, odpowiedzialność i elastyczność. Swoją wiedzę i umiejętności rozwija poprzez udział w specjalistycznych szkoleniach i kursach, takich jak: • Sezonowanie wołowiny, wdrażanie, obliczanie food-cost - Michał Węclawek, szkoleniowiec Steak House • Szkolenie ryby i owoce morza Farutex • „Kuchnia dietetycznej dla zdrowia i urody” • „Zielono mi-Wegańska kuchnia nie tylko dla Wegan” • Szkolenie kuchnia Tajska - Kuchnie Świata • „Dietetyczne desery - ciasta, ciastka i ciasteczka” • „Pod słońcem Italii-sekretu kuchni włoskiej” • Kurs EFS „Komunikacja Interpersonalna i Doradztwo Zawodowe”. Doświadczenie zawodowe/kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy będą mieli zapewnioną kompleksową organizację kursu, zarówno w części teoretycznej, jak i praktycznej. Dotyczy to wszelkich niezbędnych składników potrzebnych do przyrządzenia potraw, jak również sprzętu i akcesoriów do gotowania.

Sposobem monitorowania frekwencji będzie lista obecności.

Uczestnicy zostaną zaopatrzeni w materiały szkoleniowe w postaci instrukcji do wykonywania poszczególnych przepisów, listy składników, sposoby przyrządzania oraz ewentualne informacje dodatkowe.

Informacje dodatkowe

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.

Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w restauracjach, prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto taka osoba może być zatrudniona przy obsłudze stoiska cukierniczego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych, może zostać kierownikiem, szefem produkcji zakładu cukierniczego, szkolić personel oraz być doradcą podmiotów gastronomicznych.

Podstawa zwolnienia z podatku Vat: art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c Ustawy o Vat

Adres

Słuczanka 22

16-040 Słuczanka

woj. podlaskie

Świątlica wiejska

Kontakt



Radosław Kuczuk

E-mail wp.projekt.bialystok@gmail.com

Telefon (+48) 888 388 083