



FUNDACJA
ZAOPIEKOWANI W
ROZWOJU

★★★★★ 4,6 / 5

8 ocen

Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2026/07/27/219925/3711058

📍 Barchlin

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 33:00 h

📅 21.09.2026 do 25.09.2026

4 900,00 PLN brutto

4 900,00 PLN netto

148,48 PLN brutto/h

148,48 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób które: • 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	15
Data zakończenia rekrutacji	20-09-2026
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	Test teoretyczny
	b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	a. planuje proces technologiczny produkcji deserów b. stosuje receptury deserów c. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów 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
	e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady	Wywiad ustrukturyzowany Obserwacja w warunkach symulowanych

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 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 d. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych	a. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów b. dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów c. wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek deseranta	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Wydaje desery restauracyjne.	a. dobiera zastawę stołową b. dobiera dodatki do deserów c. porcuje i dekoruje deser d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Dba o własny rozwój zawodowy	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany

Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie deserów restauracyjnych
Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK	13831

Program

33 h Zegarowych

Przerwy są wliczone w czas trwania szkolenia, na życzenie kursantów.

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: 29

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 29 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP) oraz HACCP	Zajęcia	Agata Kubacka	21-09-2026	16:30	17:00	00:30
2 z 29 Omawianie i magazynowanie(przechowywanie)surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych	Zajęcia	Agata Kubacka	21-09-2026	17:00	17:30	00:30
3 z 29 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	21-09-2026	17:30	18:00	00:30
4 z 29 -	Przerwa	-	21-09-2026	18:00	18:30	00:30
5 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	21-09-2026	18:30	20:30	02:00
6 z 29 -	Przerwa	-	21-09-2026	20:30	21:00	00:30
7 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	21-09-2026	21:00	23:00	02:00
8 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	22-09-2026	16:30	18:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 29 -	Przerwa	-	22-09-2026	18:30	19:00	00:30
10 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	22-09-2026	19:00	21:00	02:00
11 z 29 -	Przerwa	-	22-09-2026	21:00	21:30	00:30
12 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	22-09-2026	21:30	23:00	01:30
13 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	23-09-2026	16:30	18:30	02:00
14 z 29 -	Przerwa	-	23-09-2026	18:30	19:00	00:30
15 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	23-09-2026	19:00	21:00	02:00
16 z 29 -	Przerwa	-	23-09-2026	21:00	21:30	00:30
17 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	23-09-2026	21:30	23:00	01:30
18 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	24-09-2026	16:30	18:30	02:00
19 z 29 -	Przerwa	-	24-09-2026	18:30	19:00	00:30
20 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	24-09-2026	19:00	21:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 29 -	Przerwa	-	24-09-2026	21:00	21:30	00:30
22 z 29 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	24-09-2026	21:30	23:00	01:30
23 z 29 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	25-09-2026	16:30	17:30	01:00
24 z 29 -	Przerwa	-	25-09-2026	17:30	18:00	00:30
25 z 29 Wydawanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Agata Kubacka	25-09-2026	18:00	19:00	01:00
26 z 29 Omawianie wizerunku deseranta	Zajęcia	Agata Kubacka	25-09-2026	19:00	19:30	00:30
27 z 29 Dbanie o własny rozwój zawodowy	Zajęcia	Agata Kubacka	25-09-2026	19:30	20:00	00:30
28 z 29 -	Przerwa	-	25-09-2026	20:00	20:30	00:30
29 z 29 -	Walidacja	-	25-09-2026	20:30	23:30	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	33:00
w tym suma godzin zajęć	25:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	05:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	37:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 900,00 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	4 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	148,48 PLN
Koszt osobogodziny netto	148,48 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	100,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	33:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agata Kubacka

Z wykształcenia magister psychologii, mistrz cukiernictwa, trener/szkoleniowiec. Prekursorka w dziedzinie cukiernictwa alternatywnego . Przygodę z cukiernictwem rozpoczęła w roku 2015 r. Swoj

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. Przez wszystkie lata w branży cukierniczej przeprowadziła ponad 3000 godzin zegarowych szkoleń dla dzieci, młodzieży i dorosłych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypty szkoleniowe, dugopis, fartuszki na czas szkolenia.

Adres

ul. Szkolna 5
64-234 Barchlin
woj. wielkopolskie

Kontakt



Magdalena Przespolewska

E-mail prespektywarozwoju@onet.eu

Telefon (+48) 664 111 665