



FUNDACJA
ZAOPIEKOWANI W
ROZWOJU

★★★★★ 4,6 / 5

8 ocen

Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2026/07/27/219925/3712947

📍 Swarzędz

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 36:00 h

📅 10.09.2026 do 14.09.2026

5 320,00 PLN brutto

5 320,00 PLN netto

147,78 PLN brutto/h

147,78 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	25
Data zakończenia rekrutacji	09-09-2026
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	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 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

Program

Przerwy są wliczone w czas trwania szkolenia.

Czas trwania 35:30 h zegarowych

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.

Etap weryfikacji 1.1. Metody 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) 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). Zasoby kadrowe W procesie walidacji biorą udział: – w przypadku, gdy test teoretyczny przeprowadzany jest w elektronicznym systemie – operator systemu egzaminacyjnego, który organizuje zaplecze techniczne do przeprowadzenia weryfikacji i nadzoruje przebieg tego testu, – komisja walidacyjna, zwana dalej "komisją", składająca 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)

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 26

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 26 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP) oraz HACCP	Zajęcia	Agata Kubacka	10-09-2026	14:00	14:30	00:30
2 z 26 Omawianie i magazynowanie(przechowywanie)surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych	Zajęcia	Agata Kubacka	10-09-2026	14:30	15:00	00:30
3 z 26 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	10-09-2026	15:00	16:00	01:00
4 z 26 -	Przerwa	-	10-09-2026	16:00	16:30	00:30
5 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	10-09-2026	16:30	18:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 26 -	Przerwa	-	10-09-2026	18:30	19:00	00:30
7 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	10-09-2026	19:00	22:00	03:00
8 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	11-09-2026	14:00	16:30	02:30
9 z 26 -	Przerwa	-	11-09-2026	16:30	17:00	00:30
10 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	11-09-2026	17:00	20:00	03:00
11 z 26 -	Przerwa	-	11-09-2026	20:00	20:30	00:30
12 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	11-09-2026	20:30	21:30	01:00
13 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	12-09-2026	10:00	12:30	02:30
14 z 26 -	Przerwa	-	12-09-2026	12:30	13:00	00:30
15 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	12-09-2026	13:00	15:30	02:30
16 z 26 -	Przerwa	-	12-09-2026	15:30	16:00	00:30
17 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	12-09-2026	16:00	18:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 26 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	13-09-2026	10:00	12:30	02:30
19 z 26 -	Przerwa	-	13-09-2026	12:30	13:00	00:30
20 z 26 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	13-09-2026	13:00	15:00	02:00
21 z 26 -	Przerwa	-	13-09-2026	15:00	15:30	00:30
22 z 26 Wydawanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	13-09-2026	15:30	18:00	02:30
23 z 26 Omawianie wizerunku deseranta	Zajęcia	Agata Kubacka	14-09-2026	17:00	17:30	00:30
24 z 26 Dbanie o własny rozwój zawodowy	Zajęcia	Agata Kubacka	14-09-2026	17:30	18:00	00:30
25 z 26 -	Przerwa	-	14-09-2026	18:00	18:30	00:30
26 z 26 -	Walidacja	-	14-09-2026	18:30	21:30	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	36:00
w tym suma godzin zajęć	28:30
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	04:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	42:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 320,00 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	5 320,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,78 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,78 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

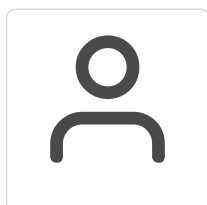


1 z 2

Agata Kubacka

Z wykształcenia magister psychologii, mistrz cukiernictwa, trener/szkoleniowiec. Prekursorka w dziedzinie cukiernictwa alternatywnego . Przygodę z cukiernictwem rozpoczęła w roku 2015 r. 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 zdobywała 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 otrzymują 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. Jana Kilińskiego 24

62-020 Swarzędz

woj. wielkopolskie

Kontakt



Magdalena Przespolewska

E-mail a.kubacka@onet.eu

Telefon (+48) 665 111 664