



Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie

Numer usługi 2026/04/15/143893/3488635

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Eventun Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

★★★★★ 4,9 / 5

580 ocen

📍 Nienadówka

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 34:00 h

📅 29.08.2026 do 13.09.2026

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Grupa docelowa usługi | Szkolenie jest skierowane do osób z różnym doświadczeniem w gastronomii i cukiernictwie, osób aktywnych i nieaktywnych zawodowo, które chcą rozwijać umiejętności w przygotowaniu deserów restauracyjnych. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia. |
| Minimalna liczba uczestników | 5 |
| Maksymalna liczba uczestników | 16 |
| Data zakończenia rekrutacji | 28-08-2026 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 34 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0 |

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych – szkolenie" przygotowuje do samodzielnej produkcji, dekorowania i serwowania deserów zgodnie z zasadami BHP, HACCP oraz zrównoważonej gastronomii, uwzględniając nowoczesne techniki cukiernicze, zarządzanie surowcami, minimalizację odpadów i wykorzystanie ekologicznych składników, co pozwala na rozwój zawodowy zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

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 | Wywiad swobodny |
| | b. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku | Test teoretyczny |
| | c. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska | Test teoretyczny |
| | d. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP | Test teoretyczny |
| Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze | a. rozpoznaje surowce cukiernicze | Test teoretyczny |
| | b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze | Wywiad swobodny |
| | c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych | Test teoretyczny |
| | a. planuje proces technologiczny produkcji deserów | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych | b. stosuje receptury deserów | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | c. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | d. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów (np. mikiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów) | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady" | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|--|-------------------------------------|
| Wytwarza desery restauracyjne | a. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | b. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | 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 | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | e. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych | a. dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | b. dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | 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 |
| Wydaje desery restauracyjne | a. dobiera zastawę stołową | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | b. dobiera dodatki do deseru | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | c. porcuje i dekoruje deser | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Omawia wizerunek deseranta | a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant | Test teoretyczny |
| | b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|------------------------------|---|------------------|
| Dba o własny rozwój zawodowy | a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego | Test teoretyczny |
| | b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem | Test teoretyczny |

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

Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwo

- Rozróżnianie maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji deserów restauracyjnych.
- Przepisy BHP na stanowisku pracy deseranta.
- Przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- System HACCP w produkcji deserów (krytyczne punkty kontroli, działania korygujące).
- Kwalifikacje zielone: Zasady segregacji odpadów. Oszczędność energii i wody.
- Wykorzystanie ekologicznych środków czystości.

Surowce, półprodukty i magazynowanie

- Rozpoznawanie surowców cukierniczych.
- Ocena organoleptyczna półproduktów i produktów cukierniczych.
- Warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.
- Kwalifikacje zielone: Sezonowość produktów i ich wpływ na środowisko.
- Wykorzystanie lokalnych i ekologicznych produktów.

Przygotowanie procesu produkcji deserów

- Planowanie procesu technologicznego produkcji deserów.
- Stosowanie receptur deserów.
- Dobór podstawowych surowców i dodatków.
- Charakterystyka i dobór urządzeń i drobnego sprzętu cukierniczego.
- Terminologia branżowa (np. kupażowanie, macerowanie, ganasz, temperowanie czekolady).
- Kwalifikacje zielone: Zrównoważone metody produkcji deserów.

Wytwarzanie deserów restauracyjnych

- Sporządzanie wykazu surowców i alergenów.
- Dobór i przygotowanie półproduktów.
- Sporządzanie deserów (mono-desery, lody naturalne, praliny).
- Stosowanie zasad HACCP.
- Ocena organoleptyczna deserów.
- Kwalifikacje zielone: Tworzenie deserów z wykorzystaniem sezonowych i lokalnych produktów.

Elementy dekoracyjne deserów

- Dobór surowców i półproduktów do dekoracji.
- Dobór urządzeń, sprzętu i narzędzi.
- Wykonanie dekoracji (elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, mirror glaze).
- Kwalifikacje zielone: Wykorzystanie naturalnych barwników i dekoracji.
- Ograniczanie użycia jednorazowych elementów dekoracyjnych.

Wydawanie deserów

- Dobór zastawy stołowej.
- Dobór dodatków do deseru.
- Porcjowanie i dekorowanie deseru.
- Stosowanie zasad HACCP przy wydawaniu deserów.
- Kwalifikacje zielone: Ograniczanie generowania odpadów przy wydawaniu deserów.

Wizerunek deseranta i rozwój zawodowy

- Zadania i odpowiedzialność deseranta.
- Etyka i tajemnica zawodowa.
- Możliwości rozwoju zawodowego.
- Techniki radzenia sobie ze stresem.

Walidacja - test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych

Usługa obejmuje zajęcia praktyczne - 28,30 godz., teoretyczne - 4 godz. i walidacja 1,30 godz.

Usługa "Przygotowanie deserów restauracyjnych – szkolenie" przygotowuje do samodzielnej produkcji, dekorowania i serwowania deserów zgodnie z zasadami BHP, HACCP oraz zrównoważonej gastronomii, uwzględniając nowoczesne techniki cukiernicze, zarządzanie surowcami, minimalizację odpadów i wykorzystanie ekologicznych składników, co pozwala na rozwój zawodowy zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

Szkolenie jest skierowane do osób z różnym doświadczeniem w gastronomii i cukiernictwie, osób aktywnych i nieaktywnych zawodowo, które chcą rozwijać umiejętności w przygotowaniu deserów restauracyjnych. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.

Szkolenie trwa 34 godziny dydaktyczne. Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 16. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

Walidacja efektów uczenia się będzie prowadzona przez zewnętrzną instytucję walidującą, posiadającą odpowiednie kwalifikacje do przeprowadzania walidacji w zakresie szkoleń zgodnych z wymaganiami Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Proces walidacji obejmuje test teoretyczny oraz zadanie praktyczne polegające na samodzielnym wykonaniu wybranych czynności wynikających z programu szkolenia, takich jak przygotowanie, dekorowanie i wydawanie deserów.

Szkolenie realizowane jest w formie stacjonarnej, w pomieszczeniu szkoleniowym wyposażonym w sprzęt gastronomiczny z zachowaniem zasad BHP oraz organizacją przerw zgodną z harmonogramem.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 20

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 20 Organizacja stanowiska pracy i bezpieczeństwo | Mateusz Osuch | 29-08-2026 | 08:00 | 10:00 | 02:00 |
| 2 z 20 Przerwa | Mateusz Osuch | 29-08-2026 | 10:00 | 10:15 | 00:15 |
| 3 z 20 Surowce, półprodukty i magazynowanie | Mateusz Osuch | 29-08-2026 | 10:15 | 12:00 | 01:45 |
| 4 z 20 Przerwa | Mateusz Osuch | 29-08-2026 | 12:00 | 12:15 | 00:15 |
| 5 z 20 Przygotowanie procesu produkcji deserów - cz. 1 | Mateusz Osuch | 29-08-2026 | 12:15 | 14:15 | 02:00 |
| 6 z 20 Przygotowanie procesu produkcji deserów - cz. 2 | Mateusz Osuch | 30-08-2026 | 08:00 | 10:00 | 02:00 |
| 7 z 20 Przerwa | Mateusz Osuch | 30-08-2026 | 10:00 | 10:15 | 00:15 |
| 8 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 1 | Mateusz Osuch | 30-08-2026 | 10:15 | 12:15 | 02:00 |
| 9 z 20 Przerwa | Mateusz Osuch | 30-08-2026 | 12:15 | 12:30 | 00:15 |
| 10 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 2 | Mateusz Osuch | 30-08-2026 | 12:30 | 14:30 | 02:00 |
| 11 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 4 | Mateusz Osuch | 12-09-2026 | 08:00 | 10:00 | 02:00 |
| 12 z 20 Przerwa | Mateusz Osuch | 12-09-2026 | 10:00 | 10:15 | 00:15 |

| Przedmiot / temat | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 13 z 20 Wytwarzanie deserów restauracyjnych - cz. 5 | Mateusz Osuch | 12-09-2026 | 10:15 | 12:00 | 01:45 |
| 14 z 20 Przerwa | Mateusz Osuch | 12-09-2026 | 12:00 | 12:15 | 00:15 |
| 15 z 20 Elementy dekoracyjne deserów cz. 1 | Mateusz Osuch | 12-09-2026 | 12:15 | 14:15 | 02:00 |
| 16 z 20 Elementy dekoracyjne deserów cz. 2 | Mateusz Osuch | 13-09-2026 | 08:00 | 10:00 | 02:00 |
| 17 z 20 Przerwa | Mateusz Osuch | 13-09-2026 | 10:00 | 10:15 | 00:15 |
| 18 z 20 Wydawanie deserów. Wizerunek deseranta i rozwój zawodowy | Mateusz Osuch | 13-09-2026 | 10:15 | 12:15 | 02:00 |
| 19 z 20 Przerwa | Mateusz Osuch | 13-09-2026 | 12:15 | 12:30 | 00:15 |
| 20 z 20 Walidacja - test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych | - | 13-09-2026 | 12:30 | 14:30 | 02:00 |

Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 100,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT | |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 5 100,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 150,00 PLN |

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Koszt osobogodziny netto | 150,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto | 150,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 150,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 250,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 250,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Osuch

Kucharz z 17-letnim doświadczeniem, dla którego gotowanie jest największą pasją. Prowadząc catering dietetyczny "Doprawione" w Krakowie, nauczył się tworzyć pyszne i zdrowe posiłki, które zachwycają klientów. Obecnie dzieli się swoją wiedzą i umiejętnościami, organizując szkolenia kulinarne. Pomaga rozwiązywać różnorodne problemy – od podstaw gotowania, przez optymalizację czasu pracy i efektywne wykorzystanie produktów, po tworzenie nowych odsłon dań oraz pieczenie ciast i produkcję słodkich monoporcji. Jego szkolenia to coś więcej niż tylko gotowanie – to inspiracja, nowe techniki i kreatywne połączenia smaków, które zaskoczą każdego. Ciągłe się szkoli i poznaje nowości w branży kucharskiej. Jest cenionym trenerem w zakresie pieczenia i gotowania. Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR. Email: mateuszosuch9@gmail.com.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie - materiały dla uczestników obejmują drukowane zestawy kart zawierających przepisy, receptury oraz instrukcje wykonania deserów.

Informacje dodatkowe

- Certyfikat potwierdzający kwalifikacje zgodne z kodem 13831 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji zostanie wydany uczestnikom, którzy ukończą kurs i uzyskają pozytywny wynik walidacji.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut.
- Szkolenie trwa 34 godziny dydaktyczne.
- Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu, kontroli oraz w celu utrwalenia efektów uczenia się.
- Cena usługi rozwojowej nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności koszty środków trwałych przekazywanych przedsiębiorcom lub ich pracownikom, koszty dojazdu i zakwaterowania.
- Karta niniejszej usługi rozwojowej została przygotowana zgodnie z obowiązującym Regulaminem Bazy Usług Rozwojowych, w tym m.in. w zakresie powierzania usług.
- Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień.

Adres

Nienadówka

Nienadówka

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Kuchnia szkoleniowa wyposażona w sprzęt gastronomiczny.

Kontakt



Zdzisław Celusta

E-mail zdzislaw.celusta@eventun.pl

Telefon (+48) 608 427 360