



FUNDACJA  
ZAOPIEKOWANI W  
ROZWOJU

Brak ocen dla tego dostawcy

## Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2026/05/20/219925/3573888

- 📍 Olsztyn
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe z praktyką indywidualną
- 🕒 36:00 h
- 📅 29.06.2026 do 03.07.2026

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 ⓘ

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie skierowane jest do osób które:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• planują podjąć pracę jako cukiernik,</li><li>• chcą awansować lub zmienić specjalizację w obrębie gastronomii,</li><li>• dążą do tworzenia nowoczesnych, estetycznych i sprzedażowych deserów,</li><li>• chcą poznać aktualne trendy i standardy obowiązujące w profesjonalnych kuchniach.</li><li>• chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	28-06-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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	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
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
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wydaje desery restauracyjne.	a. dobiera zastawę stołową b. dobiera dodatki do deserów c. porcjduje i dekoruje deser d. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wizerunek deseranta	a. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant b. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
Dba o własny rozwój zawodowy	a. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	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: 23

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP) oraz HACCP	Zajęcia	Agata Kubacka	29-06-2026	11:00	12:00	01:00
2 z 23 Omawianie i magazynowanie(przechowywanie)surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych	Zajęcia	Agata Kubacka	29-06-2026	12:00	12:30	00:30
3 z 23 -	Przerwa	-	29-06-2026	12:30	13:00	00:30
4 z 23 Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	29-06-2026	13:30	14:00	00:30
5 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	30-06-2026	09:00	12:00	03:00
6 z 23 -	Przerwa	-	30-06-2026	12:00	12:30	00:30
7 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	30-06-2026	12:30	15:30	03:00
8 z 23 -	Przerwa	-	30-06-2026	15:30	16:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	30-06-2026	16:00	16:30	00:30
10 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	01-07-2026	09:00	11:30	02:30
11 z 23 -	Przerwa	-	01-07-2026	11:30	12:00	00:30
12 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	01-07-2026	12:00	15:00	03:00
13 z 23 -	Przerwa	-	01-07-2026	15:00	15:30	00:30
14 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	01-07-2026	15:30	17:00	01:30
15 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	02-07-2026	09:00	11:30	02:30
16 z 23 -	Przerwa	-	02-07-2026	11:30	12:00	00:30
17 z 23 Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	02-07-2026	12:00	15:30	03:30
18 z 23 -	Przerwa	-	02-07-2026	15:30	16:00	00:30
19 z 23 Wydawanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	02-07-2026	16:00	17:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>20 z 23</b> Omawianie wizerunku deseranta	Zajęcia	Agata Kubacka	03-07-2026	10:00	10:30	00:30
<b>21 z 23</b> Dbanie o własny rozwój zawodowy	Zajęcia	Agata Kubacka	03-07-2026	10:30	11:00	00:30
<b>22 z 23</b> -	Przerwa	-	03-07-2026	11:00	11:30	00:30
<b>23 z 23</b> -	Walidacja	-	03-07-2026	11:30	14:00	02:30

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	36:00
w tym suma godzin zajęć	23:30
w tym suma godzin walidacji	02:30
w tym suma przerw	04:00
w tym liczba godzin zajęć praktycznych indywidualnych	06:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	42:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	5 400,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	5 400,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	150,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	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
w tym liczba godzin zajęć praktycznych indywidualnych	06:00

## 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 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

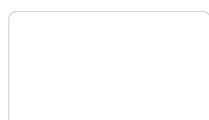
Usługa prowadzi do uzyskania kwalifikacji ZSK.

Zapisy na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

## Adres

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

## Kontakt



Magdalena Przespolewska



**E-mail** [a.kubacka@onet.eu](mailto:a.kubacka@onet.eu)

**Telefon** (+48) 665 111 664