



FUNDACJA
ZAOPIEKOWANI W
ROZWOJU

Brak ocen dla tego dostawcy

Przygotowanie deserów restauracyjnych

Numer usługi 2026/05/25/219925/3582736

- 📍 Łaz
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 31:30 h
- 📅 11.07.2026 do 18.07.2026

4 700,00 PLN brutto
4 700,00 PLN netto
149,21 PLN brutto/h
149,21 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób które: <ul style="list-style-type: none">• 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	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	10-07-2026
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	<ul style="list-style-type: none"> a. rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych 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 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	<ul style="list-style-type: none"> a. rozpoznaje surowce cukiernicze b. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze c. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	<ul style="list-style-type: none"> 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) e. używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady 	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>

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
		Wywiad ustrukturyzowany
		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
		Wywiad ustrukturyzowany
		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
		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
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

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
<p>1 z 23</p> Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy(BHP) oraz HACCP	Zajęcia	Dmytro Venherak	11-07-2026	11:00	11:30	00:30
<p>2 z 23</p> Omawianie i magazynowanie(przechowywanie)surowców ,półproduktów i produktów cukierniczych	Zajęcia	Dmytro Venherak	11-07-2026	11:30	12:00	00:30
<p>3 z 23</p> Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	11-07-2026	12:00	13:00	01:00
<p>4 z 23</p> -	Przerwa	-	11-07-2026	13:00	13:30	00:30
<p>5 z 23</p> Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	11-07-2026	13:30	16:30	03:00
<p>6 z 23</p> -	Przerwa	-	11-07-2026	16:30	17:00	00:30
<p>7 z 23</p> Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	11-07-2026	17:00	19:00	02:00
<p>8 z 23</p> Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	Dmytro Venherak	12-07-2026	11:00	13:30	02:30

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

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 23 Dbanie o własny rozwój zawodowy	Zajęcia	Agata Kubacka	18-07-2026	16:30	17:00	00:30
22 z 23 -	Przerwa	-	18-07-2026	17:00	17:30	00:30
23 z 23 -	Walidacja	-	18-07-2026	17:30	20:30	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	31:30
w tym suma godzin zajęć	24:30
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	36:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 700,00 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	4 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	149,21 PLN
Koszt osobogodziny netto	149,21 PLN
W tym koszt walidacji brutto	300,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	300,00 PLN

W tym koszt certyfikowania brutto 100,00 PLN

W tym koszt certyfikowania netto 100,00 PLN

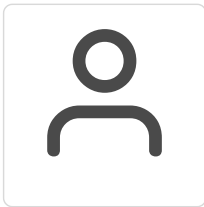
Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin Liczba godzin

Liczba godzin zegarowych usługi 31:30

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 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



2 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 Wiśłańska 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.

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

Łaz 4
66-003 Łaz
woj. lubuskie

Miejsce jest przygotowane do prowadzenia warsztatów gastronomicznych, zapewnienia wszystkie potrzebne sprzęty.

Kontakt



Magdalena Przespolewska

E-mail perspektywarozwoju@onet.eu

Telefon (+48) 665 111 664