



## "Przygotowanie deserów restauracyjnych" - kurs kończący się egzaminem.

Numer usługi 2026/06/17/42245/3632738

7 500,00 PLN brutto

7 500,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WP Projekt

Radosław Kuczuk

★★★★★ 5,0 / 5

2 529 ocen

📍 Mieleszki

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 50:00 h

📅 06.07.2026 do 26.07.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

- Absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym i liceów ogólnokształcących
- Studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym, turystycznym
- Osoby posiadające kompetencje a nie posiadające kwalifikacji z zakresu cukiernictwa, ciastkarstwa
- Osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim itp.
- Instruktorzy praktycznej nauki zawodu
- Osoby nieaktywne zawodowo
- Absolwenci szkół branży spożywczej (cukiernik, technik technologii żywności, technolog technologii żywności)
- Przedsiębiorcy prowadzący cukiernie
- Osoby zainteresowane zdobyciem kwalifikacji

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

25

Data zakończenia rekrutacji

05-07-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Przygotowanie uczestnika do organizowania pracy deserowni i samodzielnej pracy, stosowania zasad prawidłowego magazynowania (przechowywania) surowców i gotowych wyrobów, wytwarzania deserów na podstawie receptur, stosowania różnorodnych elementów dekoracyjnych, dobierania zastawy stołowej do wydania deserów, stosowania w miejscu pracy procedur BHP, HACCP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska, troski o własny rozwój zawodowy.

## 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 | <ul style="list-style-type: none"><li>- rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych</li><li>- omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku</li><li>- omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska</li><li>- wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP</li></ul>   | Test teoretyczny<br><br>Obserwacja w warunkach rzeczywistych<br><br>Wywiad ustrukturyzowany |
| Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze                                    | rozpoznaje surowce cukiernicze<br>ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze<br>omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych  | Test teoretyczny<br><br>Obserwacja w warunkach rzeczywistych<br><br>Wywiad ustrukturyzowany |
| Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych  | planuje proces technologiczny produkcji deserów<br>stosuje receptury deserów<br>dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów<br>charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów (np. miasiarki, ubijarki, piece cukiernicze, urządzenia do produkcji lodów, pacojet, radełka, syfony do bitej śmietanki i ciepłych sosów)<br>używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady" | Test teoretyczny<br><br>Obserwacja w warunkach rzeczywistych<br><br>Wywiad ustrukturyzowany |

| Efekty uczenia się                                    | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                     |
|---|--|--------------------------------------|
| Wytwarza desery restauracyjne                         | <p>sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze<br/>dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów<br/>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<br/>stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów<br/>przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji</p> | Test teoretyczny                     |
|   |  | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|   |  | Wywiad ustrukturyzowany              |
| Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych | <p>dobiera surowce i półprodukty do dekoracji deserów<br/>dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów<br/>wykonuje dekoracje do deserów (np. elementy karmelowe, czekoladowe, z kremu maślanego, z ciasta cygaretkowego, ptysiowego, waflowego, mirror glaze - polewę lustrzaną)</p>   | Test teoretyczny                     |
|   |  | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|   |  | Wywiad ustrukturyzowany              |
| Wydaje desery restauracyjne                           | <p>dobiera zastawę stołową<br/>dobiera dodatki do deseru<br/>porcuje i dekoruje deser<br/>stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów</p>  | Test teoretyczny                     |
|   |  | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|   |  | Wywiad ustrukturyzowany              |
| Omawia wizerunek deseranta                            | <p>charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant<br/>przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</p>   | Test teoretyczny                     |
|   |  | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|   |  | Wywiad ustrukturyzowany              |
| Dbą o własny rozwój zawodowy                          | <p>podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego<br/>wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</p>  | Test teoretyczny                     |
|   |  | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|   |  | Wywiad ustrukturyzowany              |

## Kwalifikacje

Kwalifikacje włączone do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji

|   |   |
|---|---|
| <b>Kwalifikacje</b>                           | Przygotowanie deserów restauracyjnych                   |
| <b>Kod kwalifikacji zarejestrowanej w ZRK</b> | 13831   |
| <b>Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację</b>  | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik |
| <b>Nazwa Podmiotu certyfikującego</b>         | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik |

## Program

**Kurs składa się z 50 godzin i kończy się egzaminem zewnętrznym.**

**Zajęcia teoretyczne: 10 godzin.**

**Zajęcia praktyczne: 40 godzin.**

**Walidacja: 3 godziny.**

**Przerwy: 7 godzin.**

**W trakcie każdego dnia kursu zaplanowano przerwy zgodnie z wytycznymi. W porozumieniu z uczestnikami prowadzący zajęcia może zmodyfikować godziny przerwy albo rozbić na krótsze przerwy, dostosowując do potrzeb uczestników.**

### **Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni:**

#### **1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP:**

- Przepisy BHP, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- Krytyczne punkty kontroli w procesie produkcji deserów zgodnie z HACCP.
- Przygotowanie i organizacja maszyn, urządzeń oraz narzędzi stosowanych w produkcji deserów.
- Tworzenie ergonomicznego stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa.

#### **2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych:**

- Zasady rozpoznawania i oceny organoleptycznej surowców cukierniczych.
- Warunki przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych.
- Praktyczne magazynowanie surowców i organizacja przestrzeni magazynowej.
- Ocena jakości surowców w praktyce.

Czas trwania modułu: 10 godzin (teoria: 4 godziny, praktyka: 6 godzin).

### **Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:**

#### **1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych:**

- Planowanie procesu technologicznego produkcji deserów.
- Dobór receptur oraz odpowiednich urządzeń cukierniczych.
- Terminologia branżowa, np. „kupażowanie”, „ganasz”, „temperowanie czekolady”.
- Przygotowanie surowców i dodatków do produkcji deserów.
- Użycie narzędzi i urządzeń w praktyce.

#### **2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych:**

- Tworzenie wykazu surowców i alergenów występujących w deserach.
- Zasady produkcji deserów dostosowanych do preferencji zdrowotnych klientów.
- Przygotowanie różnorodnych deserów, np. na bazie lodów, ciast czy naturalnych składników.
- Przeprowadzanie oceny organoleptycznej deserów w różnych fazach produkcji.

#### **3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych:**

- Zasady dekorowania deserów oraz doboru zestawów stołowych.
- Wymagania HACCP przy wydawaniu deserów.
- Tworzenie dekoracji (np. z karmelu, czekolady, masy cukrowej).
- Prezentacja deserów oraz ich wydawanie w sposób estetyczny i zgodny z zasadami HACCP.

Czas trwania modułu: 24 godzin (teoria: 4 godziny, praktyka: 20 godzin).

### Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

#### 1. Wizerunek i etyka zawodowa deseranta:

- Zasady savoir-vivre w pracy deseranta.
- Przestrzeganie tajemnicy zawodowej.
- Ćwiczenia praktyczne w budowaniu relacji z klientem.

#### 2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem:

- Możliwości doskonalenia zawodowego w branży cukierniczej.
- Techniki radzenia sobie ze stresem w pracy.
- Ćwiczenia praktyczne dotyczące zarządzania czasem i zasobami w pracy.

Czas trwania modułu: 6 godzin (teoria: 2 godziny, praktyka: 4 godziny).

Podczas kursu zostanie szczegółowo omówiona problematyka związana z rozwijaniem:

#### 1) kompetencji zielonych, w tym zagadnienia dotyczące:

- zarządzania energią cieplną i elektryczną
- zarządzania gospodarką wodną
- zero waste - minimalizacji odpadów
- selektywnego stosowania ekologicznych produktów, opakowań i środków czystości.

#### 2) kompetencji cyfrowych, w tym zagadnienia dotyczące umiejętności stosowania:

- marketingu cyfrowego w gastronomii
- AI.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 22

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący        | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div style="background-color: #f08080; padding: 2px; display: inline-block;">1 z 22</div> Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (3 godz.) | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 06-07-2026            | 14:00               | 17:00               | 03:00         |
| <div style="background-color: #f08080; padding: 2px; display: inline-block;">2 z 22</div> -   | Przerwa        | -                 | 06-07-2026            | 17:00               | 18:00               | 01:00         |

| Przedmiot / temat  | Typ aktywności | Prowadzący        | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>3 z 22</b> Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (2 godz.)              | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 06-07-2026            | 18:00               | 20:00               | 02:00         |
| <b>4 z 22</b> Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (1 godz.)      | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 06-07-2026            | 20:00               | 21:00               | 01:00         |
| <b>5 z 22</b> Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (4 godz.)      | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 07-07-2026            | 14:00               | 18:00               | 04:00         |
| <b>6 z 22</b> -  | Przerwa        | -                 | 07-07-2026            | 18:00               | 19:00               | 01:00         |
| <b>7 z 22</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (2 godz.) | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 07-07-2026            | 19:00               | 21:00               | 02:00         |

| Przedmiot / temat  | Typ aktywności | Prowadzący        | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <p><b>8 z 22</b> Moduł 2.</p> <p>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (4 godz.)</p> | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 08-07-2026            | 14:00               | 18:00               | 04:00         |
| <b>9 z 22</b> -  | Przerwa        | -                 | 08-07-2026            | 18:00               | 19:00               | 01:00         |
| <p><b>10 z 22</b> Moduł 2.</p> <p>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (2 godz.)</p>                    | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 08-07-2026            | 19:00               | 21:00               | 02:00         |
| <p><b>11 z 22</b> Moduł 2.</p> <p>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (3 godz.)</p>                    | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 09-07-2026            | 14:00               | 17:00               | 03:00         |
| <b>12 z 22</b> -   | Przerwa        | -                 | 09-07-2026            | 17:00               | 18:00               | 01:00         |
| <p><b>13 z 22</b> Moduł 2.</p> <p>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (3 godz.)</p>                    | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 09-07-2026            | 18:00               | 21:00               | 03:00         |

| Przedmiot / temat  | Typ aktywności | Prowadzący        | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <p><b>14 z 22</b> Moduł 2.<br/>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2.<br/>Wytwarzanie deserów restauracyjnych (2 godz.)</p>             | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 10-07-2026            | 14:00               | 16:00               | 02:00         |
| <b>15 z 22</b> -   | Przerwa        | -                 | 10-07-2026            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |
| <p><b>16 z 22</b> Moduł 2.<br/>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 3.<br/>Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych (4 godz.)</p> | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 10-07-2026            | 17:00               | 21:00               | 04:00         |
| <p><b>17 z 22</b> Moduł 2.<br/>Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 3.<br/>Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych (4 godz.)</p> | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 11-07-2026            | 09:00               | 13:00               | 04:00         |
| <b>18 z 22</b> -   | Przerwa        | -                 | 11-07-2026            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| <p><b>19 z 22</b> Moduł 3.<br/>Doskonalenie umiejętności zawodowych: 1. Wizerunek i etyka zawodowa deseranta (3 godziny)</p>                           | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 11-07-2026            | 14:00               | 17:00               | 03:00         |

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący        | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 20 z 22 Moduł 3.<br>Doskonalenie umiejętności zawodowych:<br>2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (3 godz.) | Zajęcia        | Krzysztof Wierzba | 12-07-2026            | 09:00               | 12:00               | 03:00         |
| 21 z 22 -   | Przerwa        | -                 | 12-07-2026            | 12:00               | 13:00               | 01:00         |
| 22 z 22 -   | Walidacja      | -                 | 12-07-2026            | 13:00               | 16:00               | 03:00         |

## Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 50:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 40:00         |
| w tym suma godzin walidacji          | 03:00         |
| w tym suma przerw                    | 07:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 57:15         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny   | Cena         |
|---|--------------|
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>                                | 7 500,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT |              |
| <b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>                                 | 7 500,00 PLN |
| <b>Koszt osobogodziny brutto</b>  | 150,00 PLN   |
| <b>Koszt osobogodziny netto</b>   | 150,00 PLN   |

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

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 50:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krzysztof Wierzba

Kucharz zawodowy z 37-letnim doświadczeniem, od 28 lat pełni funkcję szefa kuchni i menedżera gastronomii. Członek Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej, wiceprezesem jej zarządu oraz Honorowym Prezesem Carving Team Poland. Swoją karierę rozpoczął w Trójmieście i nadmorskich kurortach, zdobywając doświadczenie na stanowiskach od młodszego kucharza po szefa kuchni, menedżera gastronomii oraz doradcę kulinarnego. Był odpowiedzialny za rozruch restauracji i hoteli, od planowania po szkolenie personelu. W 2007 r. założył Carving Team Poland, organizując pokazy, kursy i mistrzostwa kulinarne. Od 2012 r. nadzoruje gastronomię w Strefie Prestige i Prestige+ na Polsat Plus Arena w Gdańsku. Jest członkiem Stowarzyszenia Kucharzy Polskich, AREGALA Polska, oraz byłym członkiem zarządu Euro Toques Polska. Współtworzył i prowadził program kulinarny dla amatorów gotowania z Zachodniopomorską TV, a także regularnie występuje w TVP Gdańsk i Radiu Gdańsk. Aktywny wykładowca projektów edukacyjnych, prowadzi zajęcia zawodowe w szkołach gastronomicznych w Gdańsku, Gdyni, Somoninie, Słupsku, Ostródzie, Bytowie, Chojnicach, Świnoujściu i Wejherowie oraz Pomorskiej Akademii Kulinarnej. Prowadził wykłady zawodowe dla studentów Katedry Żywnienia na Uniwersytecie Olsztyńskim w ramach Projektu Unijnego. W ostatnich latach pracował jako nauczyciel przedmiotów zawodowych w PSR im. W. Szajdy w Gdańsku. Doświadczenie zawodowe/kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy będą mieli zapewnioną kompleksową organizację kursu, zarówno w części teoretycznej, jak i praktycznej. Dotyczy to wszelkich niezbędnych składników potrzebnych do przyrządzenia potraw, jak również sprzętu i akcesoriów do gotowania.

Sposobem monitorowania frekwencji będzie lista obecności.

Uczestnicy zostaną zaopatrzeni w materiały szkoleniowe w postaci instrukcji do wykonywania poszczególnych przepisów, listy składników, sposoby przyrządzania oraz ewentualne informacje dodatkowe.

## Informacje dodatkowe

Potwierdzeniem zdobytej kwalifikacji jest zdanie końcowego egzaminu (teoretycznego i praktycznego), który ocenia osiągnięte przez uczestnika efekty uczenia się. Uczestnik, który pozytywnie zda egzamin oraz będzie miał frekwencję na poziomie nie mniejszym niż 80%, otrzyma imienny certyfikat potwierdzający zdobytą przez niego kwalifikację.

Osoba posiadająca kwalifikację może podjąć pracę w restauracjach, prowadzić własną działalność gospodarczą i świadczyć usługi innym punktom gastronomicznym. Ponadto taka osoba może być zatrudniona przy obsłudze stoiska cukierniczego podczas imprez plenerowych, festynów i imprez okolicznościowych, może zostać kierownikiem, szefem produkcji zakładu cukierniczego, szkolić personel oraz być doradcą podmiotów gastronomicznych.

Podstawa zwolnienia z podatku Vat: art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c Ustawy o Vat

## Adres

Mieleszki 25  
16-040 Mieleszki  
woj. podlaskie  
Świetlica wiejska

## Kontakt



**Radosław Kuczuk**

**E-mail** [wp.projekt.bialystok@gmail.com](mailto:wp.projekt.bialystok@gmail.com)

**Telefon** (+48) 888 388 083