



"Przygotowanie deserów restauracyjnych" - kurs kończący się egzaminem.

Numer usługi 2026/06/17/42245/3632793

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

📍 Słuczanka

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 50:00 h

📅 13.07.2026 do 02.08.2026

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

12-07-2026

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">- rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych- omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku- omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska- wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych Wywiad ustrukturyzowany
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze	rozpoznaje surowce cukiernicze ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych	planuje proces technologiczny produkcji deserów stosuje receptury deserów dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów 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) używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne	<p>sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów 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 stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów 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 dobiera urządzenia, sprzęt i narzędzia do wykonania dekoracji deserów 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 dobiera dodatki do deseru porcuje i dekoruje deser 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 przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Dba o własny rozwój zawodowy	<p>podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany

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

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: #f87171; color: white; 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	13-07-2026	14:00	17:00	03:00
<div style="background-color: #f87171; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">2 z 22</div> -	Przerwa	-	13-07-2026	17:00	18:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 22 Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (2 godz.)	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	13-07-2026	18:00	20:00	02:00
4 z 22 Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (1 godz.)	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	13-07-2026	20:00	21:00	01:00
5 z 22 Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (4 godz.)	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	14-07-2026	14:00	18:00	04:00
6 z 22 -	Przerwa	-	14-07-2026	18:00	19:00	01:00
7 z 22 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (2 godz.)	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	14-07-2026	19:00	21:00	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 22 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (4 godz.)	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	15-07-2026	14:00	18:00	04:00
9 z 22 -	Przerwa	-	15-07-2026	18:00	19:00	01:00
10 z 22 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (2 godz.)	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	15-07-2026	19:00	21:00	02:00
11 z 22 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (3 godz.)	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	16-07-2026	14:00	17:00	03:00
12 z 22 -	Przerwa	-	16-07-2026	17:00	18:00	01:00
13 z 22 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (3 godz.)	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	16-07-2026	18:00	21:00	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>14 z 22 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych ch: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych ch (2 godz.)</p>	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	17-07-2026	14:00	16:00	02:00
<p>15 z 22 -</p>	Przerwa	-	17-07-2026	16:00	17:00	01:00
<p>16 z 22 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych ch: 3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych ch (4 godz.)</p>	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	17-07-2026	17:00	21:00	04:00
<p>17 z 22 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych ch: 3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych ch (4 godz.)</p>	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	18-07-2026	09:00	13:00	04:00
<p>18 z 22 -</p>	Przerwa	-	18-07-2026	13:00	14:00	01:00
<p>19 z 22 Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych: 1. Wizerunek i etyka zawodowa deseranta (3 godziny)</p>	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	18-07-2026	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. Doskonalenie umiejętności zawodowych: 2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (3 godz.)	Zajęcia	Krzysztof Wierzba	19-07-2026	09:00	12:00	03:00
21 z 22 -	Przerwa	-	19-07-2026	12:00	13:00	01:00
22 z 22 -	Walidacja	-	19-07-2026	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
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 500,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	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

Słuczanka 22
16-040 Słuczanka
woj. podlaskie
Świetlica wiejska

Kontakt



Radosław Kuczuk

E-mail wp.projekt.bialystok@gmail.com

Telefon (+48) 888 388 083