



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

Numer usługi 2026/06/19/42245/3637733

6 600,00 PLN brutto

6 600,00 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

📍 Narew

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 44:00 h

📅 04.07.2026 do 16.08.2026

## 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

15

### Maksymalna liczba uczestników

26

### Data zakończenia rekrutacji

03-07-2026

### 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  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. miasiarki, 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

<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 44 godzin i kończy się egzaminem zewnętrznym.**

**Zajęcia teoretyczne: 9 godzin.**

**Zajęcia praktyczne: 25 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: 8 godzin (teoria: 3 godziny, praktyka: 5 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: 20 godzin (teoria: 4 godziny, praktyka: 16 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: 19

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 19</div> Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (4 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	04-07-2026	09:00	13:00	04:00
<div style="background-color: #f08080; padding: 2px; display: inline-block;">2 z 19</div> -	Przerwa	-	04-07-2026	13:00	14:15	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>3 z 19</b> Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (2 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	04-07-2026	14:15	16:15	02:00
<b>4 z 19</b> Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (2 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	05-07-2026	09:00	11:00	02:00
<b>5 z 19</b> -	Przerwa	-	05-07-2026	11:00	12:15	01:15
<b>6 z 19</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (4 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	05-07-2026	12:15	16:15	04:00
<b>7 z 19</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (1 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	11-07-2026	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>8 z 19</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych ch: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych ch (2 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	11-07-2026	10:00	12:00	02:00
<b>9 z 19</b> -	Przerwa	-	11-07-2026	12:00	13:15	01:15
<b>10 z 19</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych ch: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych ch (3 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	11-07-2026	13:15	16:15	03:00
<b>11 z 19</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych ch: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych ch (3 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	12-07-2026	09:00	12:00	03:00
<b>12 z 19</b> -	Przerwa	-	12-07-2026	12:00	13:15	01:15
<b>13 z 19</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych ch: 3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych ch (3 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	12-07-2026	13:15	16:15	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>14 z 19</b> Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych (4 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	18-07-2026	09:00	13:00	04:00
<b>15 z 19</b> -	Przerwa	-	18-07-2026	13:00	14:00	01:00
<b>16 z 19</b> Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych: 1. Wizerunek i etyka zawodowa deseranta (3 godziny)	Zajęcia	Adam Kasztelan	18-07-2026	14:00	17:00	03:00
<b>17 z 19</b> Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych: 2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (3 godz.)	Zajęcia	Adam Kasztelan	19-07-2026	09:00	12:00	03:00
<b>18 z 19</b> -	Przerwa	-	19-07-2026	12:00	13:00	01:00
<b>19 z 19</b> -	Walidacja	-	19-07-2026	13:00	16:00	03:00

## Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	44:00
w tym suma godzin zajęć	34:00
w tym suma godzin walidacji	03:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	07:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	49:15

## Cennik

### Cennik

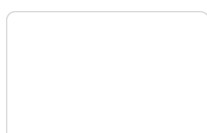
Rodzaj ceny	Cena
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto</b>	6 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
<b>Koszt przypadający na 1 uczestnika netto</b>	6 600,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny brutto</b>	150,00 PLN
<b>Koszt osobogodziny netto</b>	150,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	250,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	250,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	250,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	250,00 PLN

### Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	44:00

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

**Adam Kasztelan**



Doświadczony kucharz i szef kuchni z ponad 15-letnią praktyką w branży gastronomicznej. Karierę rozpoczął jako pomoc kuchenna, przechodząc przez wszystkie szczeble zawodowe – od kucharza, przez zastępcę szefa kuchni, aż po samodzielne prowadzenie kuchni. Pracował m.in. w restauracjach Gruby Benek w Gliwicach, Presto i Pepe-Verde w Siedlcach oraz sezonowo jako Szef Kuchni w restauracji „Krokodyl” w Okunince. Od ponad 8 lat związany z browarem restauracyjnym „Brofaktura” w Siedlcach, pełniąc tam od lipca 2018 roku funkcję szefa kuchni. Posiada doskonałe umiejętności interpersonalne, potrafi skutecznie zarządzać zespołem oraz utrzymywać pozytywne relacje zarówno z personelem, jak i z dostawcami czy klientami. Cechuje go wysoka kultura pracy, odpowiedzialność i elastyczność. Swoją wiedzę i umiejętności rozwija poprzez udział w specjalistycznych szkoleniach i kursach, takich jak: • Sezonowanie wołowiny, wdrażanie, obliczanie food-cost - Michał Węclawek, szkoleniowiec Steak House • Szkolenie wołowina i cielęcina Selgros • Szkolenie ryby i owoce morza Farutex • Szkolenie z rozbiórki wołowiny, podziału na elementy, selekcjonowanie i sezonowanie wołowiny- Odział „Kościół” • „Kuchnia dietetycznej dla zdrowia i urody” • „Zielono mi-Wegańska kuchnia nie tylko dla Wegan” • Szkolenie kuchnia Tajska - Kuchnie Świata • „Dietetyczne desery - ciasta, ciastka i ciasteczka” • „Pod słońcem Italii-sekrety kuchni włoskiej” • Kurs EFS „Komunikacja Interpersonalna i Doradztwo Zawodowe”

## 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.

### 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.

## Adres

ul. Adama Mickiewicza 18

17-210 Narew

woj. podlaskie

Gminna Biblioteka Publiczna

## Kontakt



**Radosław Kuczuk**

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

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