



"Przygotowanie deserów restauracyjnych" - kurs kończący się egzaminem.

Numer usługi 2026/06/19/42245/3637774

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

📍 Rogawka

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 44:00 h

📅 02.07.2026 do 15.08.2026

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

8

Maksymalna liczba uczestników

17

Data zakończenia rekrutacji

01-07-2026

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. 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

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 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;">1 z 19</div> Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 1. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami BHP i HACCP (4 godz.)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	02-07-2026	10:00	14:00	04:00
<div style="background-color: #f08080; padding: 2px;">2 z 19</div> -	Przerwa	-	02-07-2026	14:00	15:15	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 19 Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (2 godz.)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	02-07-2026	15:15	17:15	02:00
4 z 19 Moduł 1. Organizowanie pracy deserowni: 2. Ocena i magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych (2 godz.)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	03-07-2026	10:00	12:00	02:00
5 z 19 -	Przerwa	-	03-07-2026	12:00	13:15	01:15
6 z 19 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (4 godz.)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	03-07-2026	13:15	17:15	04:00
7 z 19 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 1. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych (1 godz.)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	09-07-2026	10:00	11:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 19 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (2 godz.)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	09-07-2026	11:00	13:00	02:00
9 z 19 -	Przerwa	-	09-07-2026	13:00	14:15	01:15
10 z 19 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (3 godz.)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	09-07-2026	14:15	17:15	03:00
11 z 19 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 2. Wytwarzanie deserów restauracyjnych (3 godz.)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	10-07-2026	10:00	13:00	03:00
12 z 19 -	Przerwa	-	10-07-2026	13:00	14:15	01:15
13 z 19 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych (3 godz.)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	10-07-2026	14:15	17:15	03:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 19 Moduł 2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych: 3. Dekorowanie i wydawanie deserów restauracyjnych (4 godz.)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	16-07-2026	10:00	14:00	04:00
15 z 19 -	Przerwa	-	16-07-2026	14:00	15:00	01:00
16 z 19 Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych: 1. Wizerunek i etyka zawodowa deseranta (3 godziny)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	16-07-2026	15:00	18:00	03:00
17 z 19 Moduł 3. Doskonalenie umiejętności zawodowych: 2. Rozwój zawodowy i radzenie sobie ze stresem (3 godz.)	Zajęcia	Kamil Wierzchucki	17-07-2026	10:00	13:00	03:00
18 z 19 -	Przerwa	-	17-07-2026	13:00	14:00	01:00
19 z 19 -	Walidacja	-	17-07-2026	14:00	17:00	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

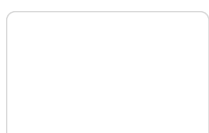
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 600,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji 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	44:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kamil Wierzchucki



Posiada wieloletnie doświadczenie pracy w kuchni i zarządzania zespołem kuchennym, specjalizuje się w tworzeniu i wykonywaniu dań z największą starannością i kreatywnością. Jako kucharz samouk odbył wiele kursów i staży by podnieść swoje kwalifikacje. Dzięki pasji do gotowania i łatwości w komunikacji na kuchni umie przekazać swoją wiedzę w sposób zrozumiały i dostępny.

Szef kuchni / współwłaściciel, 10/2018 - obecnie

Stare Bojary Restauracja - Białystok

- Otwarcie i prowadzenie restauracji
- Organizacja pracy kuchni
- Tworzenie menu
- Zamawianie towarów
- Kontakt z przedstawicielami

Przeprowadzanie warsztatów kulinarnych, 01/2023 - 12/2024

- Prowadzenie 400 godzin szkoleń gastronomicznych na terenie całego województwa.
- Przygotowywanie kursantów do egzaminów
- Opracowywanie tematów i sposobu prowadzenia zajęć

Sushi Master, 03/2015 - 10/2017

Futu Sushi - Białystok

- Przygotowywanie dań na otwartej kuchni
- Nadzorowanie pracy kuchni
- Opracowywanie dań i nowych pozycji w menu
- Zamawianie i kontrola dostaw

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

Rogawka 67B
17-300 Rogawka
woj. podlaskie

Kontakt



Radosław Kuczuk

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

Telefon (+48) 888 388 083