



EDU SERVICE

Edu Service
Zdzisław Sikora

★★★★★ 4,9 / 5

478 ocen

Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie kończące się egzaminem

Numer usługi 2026/08/06/139923/3732715

📍 Leżajsk

🏢 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 37:00 h

📅 21.10.2026 do 27.10.2026

5 550,00 PLN brutto

5 550,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie kończące się egzaminem” kierowana jest w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- studenci wyższych uczelni o profilu 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.

Grupa docelowa usługi

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

16

Data zakończenia rekrutacji	20-10-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie deserów restauracyjnych” przygotowuje Uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku związanym z przygotowaniem deserów zimnych i gorących. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie deserów restauracyjnych” jest gotowa do organizacji stanowiska pracy, określa zapotrzebowanie na surowce, wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów oraz jest przygotowana do tworzenia zestawów deserów na wydarzenia organizowane np. w restauracjach.

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.	1. rozróżnia maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji deserów restauracyjnych	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	2. omawia przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) na stanowisku	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	3. omawia przepisy ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	4. wskazuje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji deserów oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z HACCP	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia i magazynuje (przechowuje) surowce, półprodukty i produkty cukiernicze.	1. rozpoznaje surowce cukiernicze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	3. omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	1. planuje proces technologiczny produkcji deserów	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	2. stosuje receptury deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	3. dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	4. charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje proces produkcji deserów restauracyjnych.	5. używa określić zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "kupażowanie", "macerowanie", "ganasz", "temperowanie czekolady"	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wytwarza desery restauracyjne.	1. sporządza wykaz surowców i alergenów występujących w deserze	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	2. dobiera i przygotowuje półprodukty do produkcji deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	3. sporządza desery (w tym z uwzględnieniem preferencji zdrowotnych klienta)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	4. stosuje przepisy HACCP przy produkcji deserów	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	5. przeprowadza ocenę organoleptyczną deserów w poszczególnych fazach produkcji	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykonuje elementy dekoracyjne deserów restauracyjnych.	1. dobiera zastawę stołową	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. dobiera dodatki do deseru	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	3. porcuje i dekoruje deser	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	4. stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia wizerunek deseranta.	1. charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	2. przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej Dbą o własny rozwój zawodowy	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	3. podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	4. wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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

1. Organizowanie pracy deserowni:

Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP;

- 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.

Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych;

- a) rozpoznaje surowce cukiernicze,
- b) ocenia organoleptycznie półprodukty i produkty cukiernicze,
- c) omawia warunki magazynowania (przechowywania) surowców, półproduktów i produktów cukierniczych.

2. Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych:

Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych:

- 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".

Wytwarzanie deserów restauracyjnych:

- 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.

Wykonywanie elementów dekoracyjnych 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).

Wydawanie deserów restauracyjnych:

- a) dobiera zastawę stołową,
- b) dobiera dodatki do deseru,
- c) porcuje i dekoruje deser,

d) stosuje przepisy HACCP przy wydawaniu deserów.

3. Doskonalenie umiejętności zawodowych:

Omówienie wizerunku deseranta:

- a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada deserant,
- b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej.

Dbą o własny rozwój zawodowy:

- a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego,
- b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem.

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie kończące się egzaminem” kierowana jest w szczególności do absolwentów:

- szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu hotelarskim;
- szkół ponadgimnazjalnych o profilu turystycznym;
- liceów ogólnokształcących.

Inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji:

- studenci wyższych uczelni o profilu gastronomicznym;
- studenci wyższych uczelni o profilu 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.

Usługa szkoleniowa „Przygotowanie deserów restauracyjnych - szkolenie kończące się egzaminem” przygotowuje Uczestników do samodzielnej pracy na stanowisku związanym z przygotowaniem deserów zimnych i gorących. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie deserów restauracyjnych” jest gotowa do organizacji stanowiska pracy, określa zapotrzebowanie na surowce, wykazuje się wiedzą dotyczącą zasad magazynowania surowców, półproduktów. Osoba posiadająca tę 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

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia usługi szkoleniowej:

- a) minimalna liczba Uczestników: 3, maksymalna liczba Uczestników: 16
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników posiada dostęp do stanowiska warsztatowego
- c) w ramach kursu / szkolenia każdy uczestnik ma zapewnione materiały / produkty do części praktycznej

Kurs realizowany będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek wraz z realizacją ćwiczeń praktycznych. Czas trwania szkolenia: 32 godziny zegarowe(29h szkolenie, 3 h egzamin). Szkolenie obejmuje 8 godz. teoretycznych oraz 21 godz. praktycznych.

Jedna godzina oznacza jedną godzinę zegarową

.Przewidziane są wymagane przerwy. Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi

Obowiązkowe dla każdego uczestnika jest uczestnictwo w zajęciach (dopuszczalne jest 20% nieobecności). Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych. Każdy uczestnik obowiązkowo musi przystąpić do Certyfikowanego egzaminu / walidacji o Kodzie kwalifikacji 13831 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji.

Po zakończeniu usługi szkoleniowej zostanie przeprowadzona zewnętrzna walidacja oraz certyfikacja. Zachowane jest rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Proces walidacji przebiega dwuetapowo. W pierwszej części weryfikacji efektów uczenia się zastosowany jest test teoretyczny. W drugiej części stosowane są zadania praktyczne weryfikowane przy użyciu metody obserwacji – każdorazowo obserwacja połączona jest z rozmową z komisją (wywiad ustrukturyzowany)

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, tj: notes, długopis, teczka.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 23

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 Organizowanie pracy deserowni: Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z (BHP) oraz HACCP	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEN	21-10-2026	08:00	10:15	02:15
2 z 23 -	Przerwa	-	21-10-2026	10:15	10:45	00:30
3 z 23 Organizowanie pracy deserowni:Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z (BHP) oraz HACCP,	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEN	21-10-2026	10:45	13:00	02:15
4 z 23 -	Przerwa	-	21-10-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 23 Organizowanie pracy deserowni: Organizowanie stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz HACCP,Wytwarzanie deserów restauracyjnych	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEN	21-10-2026	13:30	15:45	02:15
6 z 23 Magazynowanie surowców, półproduktów i produktów cukierniczych	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEN	22-10-2026	08:00	10:15	02:15
7 z 23 -	Przerwa	-	22-10-2026	10:15	10:45	00:30
8 z 23 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEN	22-10-2026	10:45	13:00	02:15
9 z 23 -	Przerwa	-	22-10-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 23 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	22-10-2026	13:30	15:45	02:15
11 z 23 Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych. Przygotowanie procesu produkcji deserów restauracyjnych	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	23-10-2026	08:00	10:15	02:15
12 z 23 -	Przerwa	-	23-10-2026	10:15	10:45	00:30
13 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych, m.in. sporządzanie wykazu surowców i alergenów występujących w deserze	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	23-10-2026	10:45	13:00	02:15
14 z 23 -	Przerwa	-	23-10-2026	13:00	13:30	00:30
15 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych, m.in. sporządzanie wykazu surowców i alergenów występujących w deserze	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEŃ	23-10-2026	13:30	15:45	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych, Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEN	26-10-2026	08:00	10:15	02:15
17 z 23 -	Przerwa	-	26-10-2026	10:15	10:45	00:30
18 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych, Wykonywanie elementów dekoracyjnych deserów restauracyjnych	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEN	26-10-2026	10:45	13:00	02:15
19 z 23 -	Przerwa	-	26-10-2026	13:00	13:30	00:30
20 z 23 Wykonywanie elementów dekoracyjnych, wydawanie deserów restauracyjnych. Doskonalenie umiejętności zawodowych, omówienie wizerunku deseranta, dbałość o własny rozwój zawodowy	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEN	26-10-2026	13:30	15:45	02:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 23 Wytwarzanie deserów restauracyjnych, wydawanie deserów restauracyjnych, Doskonałe umiejętności zawodowych, omówienie wizerunku deseranta, dbałość o własny rozwój zawodowy	Zajęcia	MATEUSZ PŁODZIEN	27-10-2026	08:00	10:00	02:00
22 z 23 -	Przerwa	-	27-10-2026	10:00	11:00	01:00
23 z 23 -	Walidacja	-	27-10-2026	11:00	14:00	03:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	37:00
w tym suma godzin zajęć	29:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	42:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	5 550,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 550,00 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	90,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	90,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	37:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

MATEUSZ PŁODZIŃ

Ukończyłem Technikum Gastronomiczne w Zespole Szkół Gospodarczych w Rzeszowie i od początku swojej kariery zawodowej jestem związany z branżą gastronomiczną. Doświadczenie zdobywałem jako sous chef w hotelu Sokół ****, szef kuchni w hotelu Pod Herbami oraz kucharz-cukiernik w hotelu Heron Live *****.

Obecnie jestem Ambasadorem La Lorraine Polska oraz współpracuję z Branżowym Centrum Umiejętności w Tarnowie, realizując działania edukacyjne i szkoleniowe z zakresu nowoczesnej gastronomii. Prowadzę również własną działalność szkoleniowo-doradczą dla szkół gastronomicznych, restauracji i hoteli.

Specjalizuję się w nowoczesnej kuchni azjatyckiej i śródziemnomorskiej, kuchni fusion, gastronomii molekularnej, nowoczesnym cukiernictwie i monodeserach, a także w przygotowaniu steków i burgerów w jakości restauracyjnej. W swojej pracy stawiam na praktyczne podejście, nowoczesne technologie oraz kreatywność w gastronomii.

Swoją wiedzę cukierniczą rozwijałem w Akademii Ashanti oraz pod kierownictwem Konrada Koszli z hotelu Heron Live. Uczestniczyłem również w licznych szkoleniach organizowanych przez Barbarę Luijckx prowadzonych przez uznanych cukierników, m.in. Bartosza Peterę i Jimmy'ego Morneta.

Każde szkolenie traktuję jako możliwość dzielenia się praktyczną wiedzą, doświadczeniem oraz inspirowania innych do rozwoju w nowoczesnej gastronomii.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają: notes, długopis, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Dana kwalifikacja nie ma założonych kryteriów uczestnictwa oraz wymaganych kwalifikacji poprzedzających udział w usłudze.

Nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem.

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach zegarowych

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy uzyskają certyfikat (po uzyskaniu pozytywnego wyniku z walidacji) potwierdzający nabycie kwalifikacji zgodnej z Kodem kwalifikacji 13831 w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej. Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójn. 2021-27

Adres

ul. Żwirki i Wigury 5

37-300 Leżajsk

woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail biuro@edu-service.pl

Telefon (+48) 500 403 218