

PROGRAM SZKOLENIA „DESERY RESTAURACYJNE”

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnego przygotowywania i serwowania deserów restauracyjnych. Szkolenie obejmuje wiedzę o składnikach, technikach przygotowania deserów, nowoczesnych trendach cukierniczych oraz zasadach estetycznej prezentacji i serwowania. Uczestnicy zdobędą umiejętności tworzenia klasycznych i nowoczesnych deserów, a także poznają zasady higieny i organizacji pracy w restauracji.

**Szkolenia przeprowadzone są w wymiarze
od 36 do 48 godzin dydaktycznych (45 minut).**

Efekty szkolenia

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: uczestnik zna rodzaje deserów restauracyjnych, techniki ich przygotowania oraz zasady serwisu	Wymienia rodzaje deserów, opisuje techniki przygotowania i zasady prezentacji	Test wiedzy, rozmowa podsumowująca
Umiejętności: potrafi przygotować różne rodzaje deserów i podać je w estetyczny sposób	Samodzielnie przygotowuje i dekoruje desery zgodnie z recepturą i trendami	Obserwacja instruktora, ocena wykonanych deserów, Egzamin sprawdzający
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, dba o estetykę pracy i higienę	Współpracuje podczas zajęć praktycznych, stosuje się do zasad BHP	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Wprowadzenie do deserów restauracyjnych

- definicja i rola deserów w gastronomii
- rodzaje deserów
- trendy w deserach restauracyjnych

Moduł 2. Składniki i półprodukty

- czekolada, owoce, sosy, kremy
- przygotowanie baz do deserów
- przechowywanie składników

Moduł 3. Klasyczne desery restauracyjne

- crème brûlée, panna cotta, tiramisu
- sorbety i lody
- desery w kieliszkach

Moduł 4. Nowoczesne techniki i trendy

- desery na bazie musu i pianki
- deserowe formy molekularne
- wykorzystanie nowoczesnych dekoracji

Moduł 5. Kompozycja i prezentacja deserów

- zasady estetyki talerzowej
- balans kolorów i tekstur
- personalizacja deserów

Moduł 6. Desery pokazowe i sezonowe

- tworzenie deserów na specjalne okazje
- komponowanie deserów z lokalnych składników
- sezonowe inspiracje

Moduł 7. Higiena i organizacja pracy

- zasady higieny i BHP
- przechowywanie deserów
- ograniczanie odpadów

Moduł 8. Podsumowanie i degustacja

- przygotowanie deserów pokazowych
- degustacja i ocena
- omówienie prac uczestników

Forma szkolenia: wykłady, warsztaty praktyczne, pokaz cukierniczy, ćwiczenia indywidualne i grupowe

Grupa docelowa: osoby planujące pracę w restauracjach, cukierniach, pracowniach artystycznych oraz pasjonaci cukiernictwa