

Karta usługi została zablokowana. Podmiot nie dopełnił wymagań związanych z publikacją karty usługi w Bazie Usług Rozwojowych. Zapis na usługę nie jest możliwy.

KUCHARZ - Sporządzanie potraw i napojów - kurs umiejętności zawodowych T.6_2

Usługa archiwalna

Usługa została zablokowana przez Administratora Bazy.

Informacje o usłudze

| | |
|---|---|
| Czy usługa może być dofinansowana? | Tak |
| Sposób dofinansowania | <ul style="list-style-type: none">wsparcie dla osób indywidualnychwsparcie dla przedsiębiorców i ich pracowników |
| Rodzaj usługi | Usługa szkoleniowa |
| Podrodzaj usługi | Usługa o charakterze zawodowym |
| Dostępność usługi | Otwarta |

| | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------|
| Numer usługi | 2018/08/24/10401/207894 | | |
| Cena netto | 6 000,00 zł | Cena brutto | 6 000,00 zł |
| Cena netto za godzinę | 17,14 zł | Cena brutto za godzinę | 17,14 |
| Usługa z możliwością dofinansowania | Tak | | |
| Liczba godzin usługi | 350 | | |

| | | | |
|---|---|-------------------------------|-------------------|
| Termin rozpoczęcia usługi | 2019-01-28 | Termin zakończenia usługi | 2019-03-29 |
| Termin rozpoczęcia rekrutacji | 2018-12-12 | Termin zakończenia rekrutacji | 2019-01-31 |
| Maksymalna liczba uczestników | 12 | | |
| Kategoria główna KU | Techniczne | | |
| Podstawa uzyskania wpisu w zakresie świadczenia usług współfinansowanych | Certyfikaty: Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych | | |
| Czy usługa pozwala na zdobycie kwalifikacji lub części kwalifikacji zarejestrowanych w ZRK? | Kucharz (512001) | | |
| Kod kwalifikacji ZRK | | | |
| Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji innych niż kwalifikacje zarejestrowane w ZRK? | Nie | | |
| Czy usługa prowadzi do nabycia kompetencji? | Nie | | |
| Kształcenie zawodowe | T.6. - Sporządzanie potraw i napojów | | |

Informacje o podmiocie świadczącym usługę

| | | | |
|-------------------|---------------------------------------|---------|---------------------------|
| Nazwa podmiotu | Zakład Doskonalenia Zawodowego | | |
| Osoba do kontaktu | Justyna Makal | Telefon | +48 (85) 675 25 17 |
| E-mail | j.makal@zdz.bialystok.pl | | |

Cel usługi

Cel edukacyjny

Zdobycie wiedzy i umiejętności z zakresu sporządzanie potraw i napojów, organizacji pracy w kuchni w lokalu gastronomicznym, dekorowania i serwowania potraw. Zdobycie podstawowej wiedzy z zakresu dietetyki oraz Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej.

Szczegółowe informacje o usłudze

Ramowy program usługi

Przedmioty w kształceniu teoretycznym (110 godz):

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii - 30 godz.
2. Technologia i materiałoznawstwo w gastronomii - 130 godz.

Przedmioty w kształceniu praktycznym (210 godz.)

1. **Gotowanie w praktyce - pracownia gastronomiczna** - 210 godz.

Program kursu:

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w gastronomii

- Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w gastronomii.
- Zasady kształtowania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy przy produkcji gastronomicznej.
- Zasady organizacji stanowisk pracy kucharza.
- Metody i systemy zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności.

- Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.
- Zasady korzystania z urządzeń gastronomicznych.
- Urządzenia do obróbki wstępnej surowców.
- Urządzenia do obróbki cieplnej półproduktów.
- Urządzenia chłodnicze stosowane do obróbki technologicznej i ekspozycji potraw i napojów.

2. Technologia i materiałoznawstwo w gastronomii

- Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia.
- Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii.
- Gospodarka odpadami w gastronomii.
- Ocena organoleptyczna.
- Zasady racjonalnego żywienia
- Receptury gastronomiczne.
- Charakterystyka procesu produkcyjnego w zakładzie gastronomicznym.
- Metody i techniki stosowane w produkcji gastronomicznej.
- Gospodarowanie surowcem.
- Podział i rola składników odżywczych.
- Wartość odżywcza i energetyczna.
- Równowaga kwasowo – zasadowa (rodzaje i dobór produktów).
- Zasady planowania jadłospisów.
- Zamiennosc produktów spożywczych.
- Zastosowanie tłuszczów spożywczych.
- Sposoby zagęszczania potraw.
- Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw i napojów z surowców roślinnych – warzywa, ziemniaki, grzyby, owoce, przetwory zbożowe.
- Technologia sporządzania oraz ekspedycja potraw z surowców zwierzęcych – mleko i jego przetwory, jaja, mięso zwierząt rzeźnych, przetwory mięsne, podroby, drób, dziczyzna, ryby i owoce morza.
- Zupy i sosy.
- Potrawy półmięsne.
- Desery i ciasta.
- Napoje zimne i gorące.
- Zakąski zimne.

- Technologia sporządzania potraw dietetycznych oraz ich ekspedycja.

3. Gotowanie w praktyce - pracownia gastronomiczna

- Procedury obowiązujące w gastronomii.
- Ocena jakości surowców i półproduktów.
- zabezpieczenie surowców i półproduktów.
- Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej.
- Potrawy z różnych surowców i półproduktów (warzyw, ziemniaków, grzybów, owoców, przetworów zbożowych, mleka i jego przetworów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych i jego przetworów, podrobów, drobiu, dziczyzny, ryb i owoców morza, potrawy półmięsne) - sporządzanie i sposoby ich ekspediowania.
- Zupy i sosy (zimne i gorące) - sporządzanie i sposoby ekspediowania.
- Napoje zimne i gorące (bezalkoholowe i z dodatkiem alkoholu) - sporządzanie i sposób podania.
- Ciasta (kruche, drożdżowe, biszkoptowe, biszkoptowo - tłuszczowe, piernikowe, półfrancuskie, parzone).
- Desery zimne i gorące - sporządzanie i sposoby ekspediowania.
- Zakąski zimne i gorące - sporządzanie i sposoby ekspediowania.
- Potrawy regionalne - sporządzanie i sposoby ekspediowania.
- Potrawy z kuchni obcych narodów - sporządzanie i sposoby ekspediowania.
- Potrawy dietetyczne i wegetariańskie - sporządzanie i sposoby ekspediowania.
- Zasady zmywania i utrzymania naczyń stołowych i kuchennych w zakładzie gastronomicznym.
- Magazynowanie środków żywności w warunkach zakładu gastronomicznego.
- Obróbka wstępna surowców spożywczych
- Obróbka cieplna surowców i półproduktów w produkcji gastronomicznej oraz wykańczanie potraw.
- Porcjowanie, dekorowanie i ekspediowanie potraw i napojów
- Przygotowywanie posiłków codziennych i okolicznościowych

Program kształcenia na kursie umiejętności zawodowych został opracowany w oparciu o postawę programową kształcenia w zawodach dla zawodu kucharz 512001 i kwalifikacji T.6 Sporządzanie potraw i napojów (ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (DzU 2012, poz. 184)

Efekty usługi (produkty), efekty uczenia się/kształcenia

Absolwent szkolenia będzie:

znać:

- 1) rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- 2) procedury zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- 3) metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
- 4) zasady racjonalnej gospodarki żywnością;
- 5) sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 6) krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. Good Hygiene Practice), Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. Good Manufacturing Practice) i systemem HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point).

potrafił:

- 1) stosować receptury gastronomiczne;
- 2) dobierać surowce do sporządzania potraw i napojów;
- 3) sporządzać półprodukty oraz potrawy i napoje;
- 4) rozpoznawać zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- 5) użytkować sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 6) ocenia organoleptycznie żywność;
- 7) dobierać zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
- 8) porcjować, dekorować i wydawać potrawy i napoje;

Po pozytywnym zdaniu egzaminu wewnętrznego słuchacz otrzyma zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych zgodne z załącznikiem nr 2 do Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych, ważne przez pięć lat.

Grupa docelowa

Kurs adresowany jest do osób zainteresowanych pracą w gastronomii w zawodzie kucharza.

Zapraszamy osoby interesujące się gotowaniem, dietetyką, kuchnią europejską i regionalną.

Kurs nastawiony jest przede wszystkim na umiejętności praktyczne. 60% wszystkich zajęć to zajęcia na pracowni gastronomicznej.

Opis warunków uczestnictwa

- ukończony 18 r.ż.

- zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do nauki w zawodzie kucharza.

Materiały dydaktyczne

Każdy z uczestników szkolenia otrzymuje materiały szkoleniowe opracowane przez wykładowców oraz zestaw receptur.

Każdy z uczestników szkolenia otrzymuje również odzież roboczą.

Do dyspozycji uczestników przekazujemy w trakcie trwania kursu:

- sprzęt i narzędzia gastronomiczne,
 - surowce do sporządzania potraw i napojów.
-

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w profesjonalnie wyposażonej pracowni kosmetycznej ZDZ w Białymstoku.

Po ukończeniu wszystkich kursów umiejętności zawodowych składających się na kwalifikację T.6- Sporządzanie potraw i napojów absolwent może przystąpić do egzaminu zawodowego i uzyskać Świadectwo potwierdzające kwalifikacje w zawodzie.

Osoby posiadające już doświadczenie w pracy w gastronomii mogą o kursie przystąpić do egzaminu czeladniczego w Izbie Rzemieślniczej i Przedsiębiorczości w Białymstoku i uzyskać tytuł czeladnika w zawodzie kucharz.

Harmonogram

| LP | Przedmiot / Temat zajęć | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------|-------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak danych | | | | | |

Osoby prowadzące usługę

| | |
|---|---|
| Imię i nazwisko | Adam Bobel |
| Obszar specjalizacji | gastronomia, kuchnia tradycyjna |
| Doświadczenie zawodowe | od 2012 do chwili obecnej - kucharz |
| Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług | od 2013 roku prowadzenie kilkunastu szkoleń związanych zajęciami praktycznymi w gastronomii |
| Wykształcenie | średnie - technik kucharz |

| | |
|---|--|
| Imię i nazwisko | Urszula Makowska |
| Obszar specjalizacji | Szkolenia zawodowe w zakresie tematyki zasad żywienia, technologii gastronomicznej |
| Doświadczenie zawodowe | nauczyciel przedmiotów zawodowych na kierunkach kucharz, kelner, ciastkarz |
| Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług | od 1992 r do nadal - wykładowca na kursach z zakresu gastronomii w ZDZ |

| | |
|---------------|---|
| Wykształcenie | mgr inż. Technologii żywności - specjalność: żywienie człowieka. 3 – semestralne Studium Pedagogiczne. Studia podyplomowe: 1) Pedagogika Opiekuńczo – Wychowawcza 2) Orientacja i Poradnictwo Zawodowe Kursy kwalifikacyjne: 1) Oligofrenopedagogika 2) Trener umiejętności społecznych na poziomie 5EQF (zaawansowany) |
|---------------|---|

| | |
|---|---|
| Imię i nazwisko | Halina Panasiuk |
| Obszar specjalizacji | Podstawy ekonomii, podatki, prawo pracy, wynagrodzenia, zakładanie działalności gospodarczej |
| Doświadczenie zawodowe | 35 lat pracy w zawodzie nauczyciela przedmiotów ekonomicznych |
| Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług | Prowadzenie zajęć na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, prowadzenie zajęć w ramach projektów, prowadzenie zajęć z kursantami skierowanymi przez PUP |
| Wykształcenie | 1.Wyższe ekonomiczne 2.Podyplomowe – Podstawy przedsiębiorczości 3.Podyplomowe-Menedżerskie Trener branżowych symulacji |

Lokalizacja usługi

| | |
|---|----------------------|
| Adres: Sienkiewicza 77 15-003 Białystok Szczegóły miejsca realizacji usługi: | Warunki logistyczne: |
|---|----------------------|