

# Kurs języka angielskiego z zakresu gastronomii

## Informacje o usłudze

<b>Czy usługa może być dofinansowana?</b>	Tak
<b>Sposób dofinansowania</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>wsparcie dla przedsiębiorców i ich pracowników</li></ul>
<b>Rodzaj usługi</b>	Usługa szkoleniowa
<b>Podrodzaj usługi</b>	Usługa szkoleniowa
<b>Dostępność usługi</b>	Otwarta

Numer usługi	<b>2018/11/02/14478/241920</b>		
Cena netto	<b>360,00 zł</b>	Cena brutto	<b>360,00 zł</b>
Cena netto za godzinę	<b>7,20 zł</b>	Cena brutto za godzinę	<b>7,20</b>
Usługa z możliwością dofinansowania	<b>Tak</b>		
Liczba godzin usługi	<b>50</b>		
Termin rozpoczęcia usługi	<b>2019-01-07</b>	Termin zakończenia usługi	<b>2019-03-07</b>
Termin rozpoczęcia rekrutacji	<b>2018-11-02</b>	Termin zakończenia rekrutacji	<b>2019-01-06</b>
Maksymalna liczba uczestników	25		
Kategoria główna KU	<b>Języki</b>		
Podstawa uzyskania wpisu w zakresie świadczenia usług współfinansowanych	<b>Certyfikaty:</b> Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0		
Czy usługa pozwala na zdobycie kwalifikacji lub części kwalifikacji zarejestrowanych w ZRK?	<b>Nie</b>		
Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji innych niż kwalifikacje zarejestrowane w ZRK?	<b>Nie</b>		

Czy usługa prowadzi do nabycia kompetencji?

**Tak**

## Informacje o podmiocie świadczącym usługę

Nazwa podmiotu		<b>Pro edukacja Paweł Serwa</b>	
Osoba do kontaktu	<b>Grzegorz Penar</b>	Telefon	<b>+48535888552</b>
E-mail	<b>szkolenia@proedukacja.edu.pl</b>		

## Cel usługi

### Cel biznesowy

Uczestnik zwiększy swoją bazę klientów niemieckojęzycznych

### Cel edukacyjny

Realizacja usługi umożliwi zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznej oraz przyswojenie umiejętności posługiwania się językiem angielskim z zakresu gastronomii na poziomie zaawansowanym.

## Szczegółowe informacje o usłudze

### Ramowy program usługi

- Nazwy potraw i napojów.
- Nazwy sprzętów i urządzeń gastronomicznych
- Stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym.
- Czynności zawodowe kucharza.
- Informacje handlowe dotyczące żywności i sprzętu gastronomicznego.
- Instrukcje obsługi urządzeń.
- Receptury gastronomiczne.
- Karty menu.
- Organizacja stanowiska pracy kucharza.
- Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury
- Porozumiewanie się ze współpracownikami.
- Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego
- Oferta handlowa zakładu gastronomicznego.
- Informacja reklamowa.
-

## Efekty usługi (produkty), efekty uczenia się/kształcenia

Uczestnik wie jak stosować język angielski w praktyce, potrafi samodzielnie się nim posługiwać i porozumiewać z innymi ludźmi oraz uzyskał kompetencje do pracy zawodowej w język angielskim.

## Grupa docelowa

Pracownicy lokalu gastronomicznego.

## Materiały dydaktyczne

Skrypt szkoleniowy.

## Harmonogram

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

## Osoby prowadzące usługę

## Lokalizacja usługi

Adres: <b>Bernarda Krawczyka 1</b> <b>40-023 Katowice, woj. śląskie</b> Szczegóły miejsca realizacji usługi: <b>Restauracja "Śląska Prohibicja</b>	Warunki logistyczne:
--	----------------------