

Kurs Carvingu

Usługa archiwalna

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 szkoleniowa
Dostępność usługi	Otwarta

Numer usługi	2019/08/21/39938/444937		
Cena netto	800,00 zł	Cena brutto	800,00 zł
Cena netto za godzinę	50,00 zł	Cena brutto za godzinę	50,00
Usługa z możliwością dofinansowania	Tak		
Liczba godzin usługi	16		
Termin rozpoczęcia usługi	2020-02-17	Termin zakończenia usługi	2020-02-18
Termin rozpoczęcia rekrutacji	2019-11-28	Termin zakończenia rekrutacji	2020-02-14
Maksymalna liczba uczestników	10		
Kategoria główna KU	Usługi		
Kategorie dodatkowe KU	Usługi		
Podstawa uzyskania wpisu w zakresie świadczenia usług współfinansowanych	Certyfikaty: Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0		

Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji lub części kwalifikacji zarejestrowanych w ZRK?	Nie
Czy usługa pozwala na uzyskanie kwalifikacji innych niż kwalifikacje zarejestrowane w ZRK?	Nie
Czy usługa prowadzi do nabycia kompetencji?	Tak

Informacje o podmiocie świadczącym usługę

Nazwa podmiotu		Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój	
Osoba do kontaktu	Żaneta Kusiak	Telefon	18 550 53 00
E-mail	biuro@wurf.pl		

Cel usługi

Cel edukacyjny

Celem kursu jest zdobycie podstawowej wiedzy i umiejętności sztuki rzeźbienia w owocach i warzywach oraz wykonywania dekoracji sztuki carvingu których podstawy dadzą możliwość wykorzystania nabytych umiejętności osobom pracującym w gastronomii.

Szczegółowe informacje o usłudze

Ramowy program usługi

Zakres tematyczny kursu:

- definicja carvingu i historia sztuki carvingu,
- zasady i style w carvingu,
- narzędzia do carvingu: typy, rodzaje,
- konserwacja, metody używania narzędzi do carvingu,
- rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach: np.: arbuz, melon,
- rzeźbienie motywów kwiatowych w warzywach np.: marchew, burak, ogórek, rzodkiewka,
- wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb,
- zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac,
- przydatność umiejętności sztuki carvingu

Efekty usługi (produkty), efekty uczenia się/kształcenia

Uczestnik po szkoleniu będzie znał:

- definicję carvingu oraz historię sztuki carvingu,
- zasady i style carvingu,

- narzędzia wykorzystywane w carvingu – wszystkie typy i rodzaje,
- metody używania i sposoby konserwacji narzędzi do carvingu.

Uczestnik po szkoleniu będzie potrafił:

- rzeźbić motywy kwiatowe w owocach i warzywach,
- wykonywać dekorację,
- zabezpieczać i pielęgnować wyrzeźbione prace,
- łączyć poszczególne elementy w jedną całość.

Po pozytywnym zdaniu egzaminu wewnętrznego uczestnik otrzyma zaświadczenie o ukończeniu kursu wydane na podstawie § 18 ust. 2 rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 18 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 1632).

Grupa docelowa

Kurs skierowany jest do osób:

- związanych zawodowo z branżą gastronomiczną,
- chcących poszerzyć swoją wiedzę i umiejętności,
- chcących poznać techniki rzeźbienia w kwiatkach i owocach.

Materiały dydaktyczne

Każdy z uczestników otrzymuje na własność materiały szkoleniowe z zakresu kursu pomocne w przygotowaniu się do egzaminu.

Każdy uczestnik otrzymuje również:

Odzież roboczą (czepek, fartuch)

Informacje dodatkowe

Oświadczam, że usługa szkoleniowa świadczona przez Fundację Wiedza Umiejętność Rozwój w Gorlicach – jest zwolniona z podatku VAT. Fundacja jest instytucją szkoleniową zarejestrowaną w Rejestrze Instytucji Szkoleniowych pod numerem 2.12/00144.2017 oraz posiada status przedsiębiorstwa społecznego.

Harmonogram

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1	Carving oraz sztuka carvingu	2020-01-16	08:00	12:00	4:00
2	Zasady i style carvingu	2020-01-16	12:00	16:00	4:00

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3	Narzędzia wykorzystywane w carvingu (typy i rodzaje)	2020-01-17	08:00	12:00	4:00
4	Metody używania i sposoby konserwacji narzędzi do carvingu.	2020-01-17	12:00	16:00	4:00

Osoby prowadzące usługę

Imię i nazwisko	Lucyna Haluch
Obszar specjalizacji	Trener z zakresu carvingu
Doświadczenie zawodowe	Trener z 15 letnim doświadczeniem
Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług	Przeprowadzanie szkoleń z zakresu sztuki carvingu
Wykształcenie	Mistrz- Kucharz

Lokalizacja usługi

<p>Adres: Węgierska 41 38-300 Gorlice, woj. małopolskie</p> <p>Szczegóły miejsca realizacji usługi: Sala szkoleniowa - Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój ul. Węgierska 41, 38-300 Gorlice</p>	Warunki logistyczne:
--	----------------------