

Pracownik pomocniczy gastronomii

Usługa archiwalna

Informacje o usłudze

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

Numer usługi		2019/08/21/30762/445001	
Cena netto	7 200,00 zł	Cena brutto	7 200,00 zł
Cena netto za godzinę	60,00 zł	Cena brutto za godzinę	60,00
Usługa z możliwością dofinansowania		Tak	
Liczba godzin usługi		120	
Termin rozpoczęcia usługi	2019-08-28	Termin zakończenia usługi	2019-09-16
Termin rozpoczęcia rekrutacji	2019-08-22	Termin zakończenia rekrutacji	2019-08-27
Maksymalna liczba uczestników		30	
Kategoria główna KU		Usługi	
Podstawa uzyskania wpisu w zakresie świadczenia usług współfinansowanych		Certyfikaty: Znak Jakości TGLS Quality Alliance	
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		MIND Małgorzata Stańczyk	
Osoba do kontaktu	Michał Stańczyk	Telefon	+48606146194
E-mail	kontakt@mindszkolenia.pl		

Cel usługi

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest poznanie tajników pracy w profesjonalnej kuchni.

Szczegółowe informacje o usłudze

Ramowy program usługi

Zakres szkolenia:

1. I Pomoc kuchni

- podstawowa wiedza o produktach spożywczych
- omówienie zakresu obowiązków pomocy kuchennej
- zapoznanie się z urządzeniami kuchennymi (piec konwencyjnymi, mikrofalą, zmywarki, zgrzewarki, windy kuchenne, podgrzewacze do potraw, obieraki do warzyw, wyparzacz

II Pomoc kuchni cz.II

- produkcja surówek
- produkcja wyrobów mącznych
- prace porządkowe w kuchni
- obróbka mięs
- przechowywanie produktów
- zamrażanie produktów
- praca na wydawcę
- zmywanie naczyń

III Przygotowywanie imprez

-przygotowywanie stołów (prasowanie obrusów, zakładanie pokrowców na krzesła, ustawianie zastawy stołowej)

-sprzątanie sali

-zasady podawania do stołu i ustawiania półmisek

IV. Umiejętność pracy w zespole

-komunikacja interpersonalna

radzenie sobie ze stresem

zasady pracy zespołowej

V Obsługa imprez w domu u klienta

-omówienie podstawowych zasad obsługi imprez domowych

-podgrzewanie i podawanie potraw

-sprzątanie po imprezie

-zasady pakowania produktów żywnościowych do przewozu

-zasady pakowania naczyń szklanych

-zasady serwowania posiłków

VI Zakonczenie i omówienie programu szkolenia

Efekty usługi (produkty), efekty uczenia się/kształcenia

Poznanie tajników pracy w profesjonalnej kuchni

Grupa docelowa

pracownicy przedsiębiorstw gastronomicznych, którzy chcą doskonalić swoje umiejętności

Harmonogram

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1	Wstęp. Omówienie programu szkolenia. Pomoc kuchni cz. I	2019-08-28	08:30	17:30	9:00
2	Podstawowa wiedza o produktach spożywczych, omówienie zakresu obowiązków pomocy kuchennej	2019-08-29	08:30	17:30	9:00

LP	Przedmiot / Temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3	Zapoznanie się z urządzeniami kuchennymi (piec konwekcyjny, mikrofalą, zmywarki, zgrzewarki, windy kuchenne, podgrzewacze do potraw, obieraki do warzyw, wyparzacze)	2019-08-30	08:30	17:30	9:00
4	Pomoc kuchni cz. II „produkcja surówek, produkcja wyrobów mącznych	2019-09-02	08:30	17:30	9:00
5	Prace porządkowe w kuchni, obróbka mięs	2019-09-03	08:30	17:30	9:00
6	Przechowywanie produktów - zamrażanie produktów -praca na wydawce - zmywanie naczyń	2019-09-04	08:30	17:30	9:00
7	Przygotowywanie imprez	2019-09-05	08:30	17:30	9:00
8	Przygotowanie stołów (prasowanie obrusów, zakładanie pokrowców na krzesła, ustawianie zastawy stołowej - sprzątanie Sali - zasady podawania do stołu i ustawiania półmisek	2019-09-06	08:30	17:30	9:00
9	Umiejętność pracy w zespole, komunikacja interpersonalna, radzenie sobie ze stresem	2019-09-09	08:30	17:30	9:00
10	Zasady pracy zespołowej	2019-09-10	08:30	17:30	9:00
11	Obsługa imprez w domu u klienta	2019-09-11	08:30	17:30	9:00
12	Omówienie podstawowych zasad obsługi imprez domowych - podgrzewanie i podawanie potraw - sprzątanie po imprezie	2019-09-12	08:30	17:30	9:00
13	Zasady pakowania produktów żywnościowych do przewozu - zasady pakowania naczyń szklanych -zasady serwowania posiłków	2019-09-13	08:30	17:30	9:00
14	Zakończenie szkolenia	2019-09-16	08:30	11:30	3:00

Osoby prowadzące usługę

Imię i nazwisko	Małgorzata Stańczyk
Obszar specjalizacji	psycholog
Doświadczenie zawodowe	33 lata
Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług	20 lat
Wykształcenie	wyższe

Imię i nazwisko	Olga Fader
Obszar specjalizacji	manager restauracji - szkoleniowiec
Doświadczenie zawodowe	7 lat
Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług	5 lat
Wykształcenie	wyższe

Imię i nazwisko	Daniel Katolik
Obszar specjalizacji	szef kuchni - szkoleniowiec
Doświadczenie zawodowe	20 lat
Doświadczenie w świadczeniu tego typu usług	3 miesiące
Wykształcenie	zawodowe

Lokalizacja usługi

Adres: Smardzewska 2 95-002 Łagiewniki Nowe, woj. łódzkie Szczegóły miejsca realizacji usługi: Możliwość dojazdu autobusem miejskim MPK lini 61 z Dworca Fabrycznego.	Warunki logistyczne:
--	----------------------