

Usługa - Kurs czeladniczy - Kucharz



4.6/5 z 1486 ocen

Kurs czeladniczy - Kucharz

Numer usługi: 2022/02/02/10401/1305385

Dostawca usług: Zakład Doskonalenia Zawodowego

Miejsce usługi: Białystok

Dostępność: Usługa otwarta

Forma świadczenia: stacjonarna

Status usługi: opublikowana



5 000,00 zł netto za osobę

5 000,00 zł brutto za osobę

25,00 zł netto za osobogodzinę

25,00 zł brutto za osobogodzinę



Rodzaj
Usługa szkoleniowa



Kategoria / Podkategoria
Inne / Gastronomia



Dofinansowanie
Tak



od 14.09.2022
do 20.12.2022

Informacje o usłudze

Sposób dofinansowania:

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla przedsiębiorców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi:

Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą zdobyć praktyczne umiejętności i wiedzę niezbędne do wykonywania zawodu kucharza oraz chcą uzyskać formalne potwierdzenie posiadanych kwalifikacji w zawodzie poprzez uzyskanie świadectwa czeladniczego.

Minimalna liczba uczestników:

6

Maksymalna liczba uczestników:

10

Data zakończenia rekrutacji:

13-09-2022

Liczba godzin usługi:

200

Podstawa uzyskania wpisu do świadczenia usługi:

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Ramowy program usługi

Program szkolenia obejmuje następujące zagadnienia:

Materiałoznawstwo – 20 godz.

Klasyfikacja i charakterystyka surowców. Przechowywanie żywności. Metody utrwalania produktów spożywczych. Metody badania i oceny jakości. Dodatki do żywności i materiały pomocnicze.

Technologia gastronomiczna – 25 godz.

Dobór środków żywnościowych, technik i procesów stosowanymi przy produkcji potraw. Rodzaje, technika sporządzania oraz receptury potraw gastronomicznych. Zmiany fizykochemiczne i biologiczne zachodzące w surowcach podczas ich przetwarzania.

Podstawy żywienia – 12 godz.

Podział i rola składników odżywczych. Wartość odżywcza i energetyczna. Równowaga kwasowo – zasadowa (rodzaje i dobór produktów). Zasady planowania jadłospisów. Zamiennosc produktów spożywczych.

Maszynoznawstwo – 10 godz.

Maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle gastronomicznym: maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, urządzenia do obróbki cieplnej, urządzenia chłodnicze, urządzenia transportowe, urządzenia do mycia i wyparzania naczyń, urządzenia do sporządzania napojów, drobny sprzęt gastronomiczny.

Ochrona i kształtowanie środowiska, gospodarka odpadami w gastronomii – 3 godzin

Bezpieczeństwo i higiena pracy – 5 godzin

Dokumentacja działalności gospodarczej, podstawowe przepisy prawa pracy, rachunkowość zawodowa – 20 godzin

Zajęcia praktyczne – 105 godzin

- przygotowanie stanowiska pracy,
- potrawy z mięsa wieprzowego i wołowego,
- dania z drobiu,
- dania z ryb,
- potrawy półmięsne,
- potrawy jarskie,
- sosy gorące, sosy zimne
- sporządzanie zup,
- galarety mięsne,
- zimne i gorące przekąski,
- ciasta: drożdżowe, kruche, bezowe, biszkoptowo-tłuszczowe, piernikowe,
- sporządzanie napojów,
- potrawy regionalne.

Harmonogram usługi

Przedmiot / temat zajęć

Data realizacji zajęć

Godzina
rozpoczęcia

Godzina
zakończenia

Liczba godzin

Brak wyników.

Główny cel usługi

Cel edukacyjny

Celem kursu jest nabycie przez słuchaczy podstawowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy z zawodzie kucharza oraz przygotowanie do egzaminu na tytuł czeladnika w zawodzie kucharz przed komisją egzaminacyjną Izby Rzemieślniczej i Przedsiębiorczości w Białymstoku.

Efekty uczenia się

Absolwent szkolenia będzie:

znał:

- podstawowe zasady żywienia,
- zasady budowy, działania i obsługi urządzeń kuchennych,
- obowiązujące zasady BHP oraz pierwszej pomocy,
- zasady rachunkowości zawodowej, wyliczania kosztów potraw,
- składniki odżywcze i zasady komponowania dań,
- zasady optymalnego wykorzystania surowców w kuchni,
- procesy technologiczne przygotowania potraw.

potrafił:

- prawidłowo i ergonomicznie organizować swoje miejsce pracy,
- prawidłowo obsługiwać urządzenia i akcesoria kuchenne,
- przygotować potrawy i napoje według receptur,
- ozdabiać potrawy,
- obliczać wartości odżywcze,
- wykorzystać różne techniki kulinarne.

Absolwent szkolenia w zakresie kompetencji społecznych nabeździe umiejętności pracy w zespole oraz zdobędzie podstawowe informacje w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej.

Po pozytywnym zdaniu egzaminu wewnętrznego słuchacz otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zgodne z załącznikiem nr 5 do Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 30 sierpnia 2017 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych.

Po pozytywnym zdaniu egzaminu czeladniczego absolwent kursu otrzyma świadectwo czeladnicze wraz z suplementem wystawione przez Izbę Rzemieślniczą i Przedsiębiorczości.

Sposób weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Zadania zaliczeniowe z poszczególnych bloków tematycznych kursu. Egzamin zewnętrzny na zakończenie szkolenia.

Kwalifikacje

Czy usługa pozwala na zdobycie innych kwalifikacji?

Uznawane kwalifikacje

Pytanie 2: Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych (np.: Urząd Dozoru Technicznego czy Instytut Spawalnictwa) na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

Świadectwo czeladnicze jest dokumentem wydanym przez Izbę Rzemieśniczą i Przedsiębiorczości w Białymstoku. Przystąpienie do egzaminu czeladniczego regulowane jest rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r.

Warunki uznania kwalifikacji

Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Białymstoku

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR

Nie

Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego

Izba Rzemieśnicza i Przedsiębiorczości w Białymstoku

Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR

Nie

Podstawa prawna dla Podmiotów/kategorii Podmiotów

organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia

Cena

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto 5 000,00 zł

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto 5 000,00 zł

Koszt osobogodziny netto 25,00 zł

Koszt osobogodziny brutto 25,00 zł

w tym koszt walidacji netto 0,00 zł

w tym koszt walidacji brutto 0,00 zł

w tym koszt certyfikowania netto 750,00 zł

w tym koszt certyfikowania brutto 750,00 zł

Adres realizacji usługi

ul. Sienkiewicza 77, 15-003 Białystok, woj. podlaskie

Zajęcia poprowadzą



Urszula Makowska

Szkolenia zawodowe w zakresie tematyki zasad żywienia, technologii gastronomicznej
nauczyciel przedmiotów zawodowych na kierunkach kucharz, kelner, ciastkarz
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)

od 1992 r do nadal - wykładowca na kursach z zakresu gastronomii w ZDZ



Halina Panasiuk

Podstawy ekonomii, podatki, prawo pracy, wynagrodzenia, zakładanie działalności gospodarczej
35 lat pracy w zawodzie nauczyciela przedmiotów ekonomicznych

1. Wyższe ekonomiczne

2. Podyplomowe – Podstawy przedsiębiorczości

3. Podyplomowe-Menedżerskie

Trener branżowych symulacji

Prowadzenie zajęć na kwalifikacyjnych kursach zawodowych, prowadzenie zajęć w ramach projektów, prowadzenie zajęć z kursantami skierowanymi przez PUP



Adam Bobel

obszar działania: gastronomia, kuchnia tradycyjna

doświadczenie zawodowe: od 2012 do chwili obecnej - kucharz

średnie - technik kucharz

od 2013 roku prowadzenie zajęć praktycznych na kursach gastronomicznych

Kontakt



Justyna Makal

email: j.makal@zdz.bialystok.pl

tel: (+48) 85 6752 517

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje skrypt szkoleniowy, zeszyt i długopis.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik powinien mieć:

-ukończone 21 lat

-ukończone gimnazjum lub 8 letnią szkołę podstawową

- ważne badania sanitarno-epidemiologiczne i zaświadczenie lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do pracy w zawodzie kucharz.