



Szkolenie - Prawdziwe smaki kuchni włoskiej

Numer usługi 2022/07/15/14311/1474163

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Hotele i
Gastronomia PLUS
Sp. z o.o.



Rzeszów / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

16 h

14.10.2024 do 15.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Turystyka i hotelarstwo
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Osoby z pasją kulinarną podróży i kultury, pragnące poznać serce kuchni włoskiej. Od entuzjastów gotowania po podróżników smaków, wszyscy chcą zgłębić sekrety autentycznych włoskich dań, ucząc się technik kulinarnych i historii składników.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	13-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Poznanie uczestników z głębszym zrozumieniem i umiejętnościami w kuchni włoskiej poprzez naukę autentycznych technik gotowania, wybór składników oraz tworzenie tradycyjnych dań, rozbudzając pasję do kulinarnego dziedzictwa Włoch.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<ul style="list-style-type: none">- nabycie wiedzy dotyczącej dań kuchni włoskiej, doboru składników i receptur do menu- zdobycie umiejętności wykonywania określonych dań kuchni włoskiej, ich obróbki, dekorowania i platingu- nabycie kompetencji w zakresie profesjonalnego serwisu potraw	<ul style="list-style-type: none">- analizuje i tworzy receptury i przepisy- dobiera asortyment i produkty do tworzenia nowych połączeń smakowych- tworzy dania z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi i technik obróbki- dekoruje potrawy i dokonuje platingu dań kuchni włoskiej	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak

Program

Usługa adresowana jest do osób z pasją kulinarną do podróży i kultury, pragnących poznać serce kuchni włoskiej. Od entuzjastów gotowania po podróżników smaków.

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników. Każdy z uczestników powinien posiadać laptop/tablet lub inny odpowiedni sprzęt elektroniczny umożliwiający wykonywanie poleceń trenera oraz dostęp do internetu. W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

Minimalne wyposażenia zaplecza gastronomicznego pozwalające przeprowadzić warsztaty kulinarne.

- Dobór produktów (pochodzenie, proces produkcyjny);
- Zasady doboru asortymentu w celu unikalnych połączeń smakowych;
- Receptury i przepisy;
- Klasyka czy nowoczesność? Jakie są alternatywy klasycznych dań według ich ewolucji;
- Proces przygotowania dań (obróbka wstępna);
- Proces tworzenia dań (obróbka termiczna i prawidłowe wykorzystanie urządzeń);
- Dobór porcelany;
- Plating, czyli artystyczna prezentacja potrawy na talerzu (teoria o właściwych technikach);
- Unikalna dekoracja potraw;
- Serwis potraw;
- Weryfikacja efektów uczenia

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Dobór produktów (pochodzenie, proces produkcyjny)	Patryk Żołnowski	14-10-2024	08:00	10:00	02:00
2 z 11 Zasady doboru asortymentu w celu unikalnych połączeń smakowych	Patryk Żołnowski	14-10-2024	10:00	12:00	02:00
3 z 11 Receptury i przepisy	Patryk Żołnowski	14-10-2024	12:00	14:00	02:00
4 z 11 Klasyka czy nowoczesność? Jakie są alternatywy klasycznych dań według ich ewolucji	Patryk Żołnowski	14-10-2024	14:00	15:00	01:00
5 z 11 Proces przygotowania dań (obróbka wstępna)	Patryk Żołnowski	14-10-2024	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
6 z 11 Proces tworzenia dań (obróbka termiczna i prawidłowe wykorzystanie urządzeń)	Patryk Żołnowski	15-10-2024	08:00	10:00	02:00
7 z 11 Dobór porcelany	Patryk Żołnowski	15-10-2024	10:00	12:00	02:00
8 z 11 Plating, czyli artystyczna prezentacja potrawy na talerzu (teoria o właściwych technikach)	Patryk Żołnowski	15-10-2024	12:00	14:00	02:00
9 z 11 Unikalna dekoracja potraw	Patryk Żołnowski	15-10-2024	14:00	15:00	01:00
10 z 11 Serwis potraw	Patryk Żołnowski	15-10-2024	15:00	15:30	00:30
11 z 11 Weryfikacja efektów uczenia	-	15-10-2024	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	3 075,00 PLN
Koszt usługi netto	2 500,00 PLN
Koszt godziny brutto	192,19 PLN
Koszt godziny netto	156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Żołnowski

Kucharz z 16-letnim międzynarodowym doświadczeniem gastronomicznym. Pracował między innymi w Watykanie, Domu Prezydenta Włoch- Palazzo Quirinale oraz Zamku Orsini. W 2013 roku przekazywał tajniki włoskiej kuchni szkoląc kucharzy Vancouver w Kanadzie. Ostatnie lata pracował jako kucharz w jednej z najlepszych włoskich restauracji- IMAGO w Hotelu Hassler- I*Michelin w Rzymie. Szef kuchni w restauracji Bellanuna w Rzeszowie. Ekspert branżowy w Hotelach PLUS.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają w formie elektronicznej lub/i papierowej materiały szkoleniowe (plik lub/i prezentacje) co umożliwi im utrwalenie wiedzy oraz certyfikat ukończenia szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w gastronomii.

Walidacja spełnienia tego kryterium będzie polegać na wywiadzie/rozmowie z uczestniczką/kiem kursu sprawdzającej umiejętności odnośnie podstawowej w branży gastronomicznej.

Każdy uczestnik szkolenia powinien mieć możliwość korzystania z komputera z dostępem do Internetu.

Informacje dodatkowe

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT.

Adres

ul. Rynek 14

35-064 Rzeszów

woj. podkarpackie

Hotel Ambadorski

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Piotr Tabor



E-mail p.tabor@hoteleplus.pl

Telefon (+48) 519 147 105