



Hotele i
Gastronomia PLUS
Sp. z o.o.



Szkolenie- Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej

Numer usługi 2022/07/15/14311/1474191

📍 Modliczka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 16.09.2024 do 17.09.2024

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa szkolenia "Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej" to pasjonaci kulinariów, szefowie kuchni, restauratorzy oraz osoby związane z branżą gastronomiczną. Szkolenie skierowane jest do tych, którzy chcą poszerzyć umiejętności w przygotowywaniu smakowitych i zdrowych dań roślinnych. Uczestnicy zdobędą wiedzę o najnowszych trendach w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej, otrzymają praktyczne narzędzia do tworzenia zrównoważonych menu, doskonalenia technik przygotowywania potraw oraz tworzenia unikalnych receptur. Po ukończeniu szkolenia, będą gotowi dostosować ofertę kulinarną do rosnącego popytu na dania roślinne, zaspokajając potrzeby gości i wyróżniając się na konkurencyjnym rynku gastronomicznym.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	15-09-2024
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

Celem edukacyjnym szkolenia "Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej" jest umożliwienie uczestnikom zdobycia praktycznych umiejętności w tworzeniu smakowitych i nowoczesnych dań roślinnych. Uczestnicy nauczą się tworzyć zrównoważone menu, wykorzystywać innowacyjne techniki kulinarnego przygotowywania oraz dostosować ofertę do oczekiwań gości, osiągając sukces w dynamicznym środowisku gastronomicznym.

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 z zakresu specyfiki kuchni wege – produktów, walorów smakowych i odżywczych.- Nabycie umiejętności z zakresu komponowania dań w kuchni wege.- Nabycie kompetencji w obszarze technik łączenia smaków w pełni zbilansowane posiłki wege.	<ul style="list-style-type: none">- charakteryzuje główne aspekty wykonania dań kuchni wege- dobiera składniki do dań kuchni wege- analizuje receptury i tworzy karty kalkulacji- monitoruje i wyłapuje trendy i nowinki w zakresie kuchni wege	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, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Program

Usługa adresowana jest do pasjonatów kulinarnych, szefów kuchni, restauratorów oraz osób związanych z branżą gastronomiczną. Szkolenie skierowane jest do tych, którzy chcą poszerzyć umiejętności w przygotowywaniu smakowitych i zdrowych dań roślinnych.

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 wyposażenie zaplecza gastronomicznego do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych

- Aspekt zdrowotny w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej
- Jak robić zakupy do naszej kuchni – odpowiedni dobór surowców
- Receptury i karty kalkulacyjne
- Trendy – czym charakteryzuje się kuchnia roślinna
- Pozbądź się monotonii w kuchni – kuchnia wege jako kopalnia nowych smaków
- Techniki łączenia i zestawiania ze sobą produktów
- Czy kuchnia wege zawsze musi być droga, fakty i mity
- Energia pochodzi roślin – jak pozyskać składniki energetyczne w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Pomysły na dania zimne i gorące
- Pomysły na śniadanie
- Zupy w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Desery w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Kompozycje gotowych dań na talerzu
- Dobór porcelany do serwisu
- Techniki prezentacji gotowych dań
- Egzamin - wykonanie gotowego dania

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Aspekt zdrowotny w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej	Patryk Kotarba	16-09-2024	09:00	10:00	01:00
2 z 16 Jak robić zakupy do naszej kuchni – odpowiedni dobór surowców	Patryk Kotarba	16-09-2024	10:00	11:00	01:00
3 z 16 Receptury i karty kalkulacyjne	Patryk Kotarba	16-09-2024	11:00	12:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 16 Trendy – czym charakteryzuje się kuchnia roślinna	Patryk Kotarba	16-09-2024	12:00	13:00	01:00
5 z 16 Pozbądź się monotonii w kuchni – kuchnia wege jako kopalnia nowych smaków	Patryk Kotarba	16-09-2024	13:00	14:00	01:00
6 z 16 Techniki łączenia i zestawiania ze sobą produktów	Patryk Kotarba	16-09-2024	14:00	15:00	01:00
7 z 16 Czy kuchnia wege zawsze musi być droga, fakty i mity	Patryk Kotarba	16-09-2024	15:00	16:00	01:00
8 z 16 Energia pochodzi roślin – jak pozyskać składniki energetyczne w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej	Patryk Kotarba	16-09-2024	16:00	17:00	01:00
9 z 16 Pomysły na dania zimne i gorące	Patryk Kotarba	17-09-2024	09:00	10:00	01:00
10 z 16 Pomysły na śniadanie	Patryk Kotarba	17-09-2024	10:00	11:00	01:00
11 z 16 Zupy w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej	Patryk Kotarba	17-09-2024	11:00	12:00	01:00
12 z 16 Desery w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej	Patryk Kotarba	17-09-2024	12:00	13:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 16 Kompozycje gotowych dań na talerzu	Patryk Kotarba	17-09-2024	13:00	14:00	01:00
14 z 16 Dobór porcelany do serwisu	Patryk Kotarba	17-09-2024	14:00	15:00	01:00
15 z 16 Techniki prezentacji gotowych dań	Patryk Kotarba	17-09-2024	15:00	16:00	01:00
16 z 16 Egzamin - wykonanie gotowego dania	-	17-09-2024	16:00	17:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 075,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	192,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patryk Kotarba

Absolwent Krakowskiej Szkoły Gastronomicznej. Umiejętności i doświadczenie zdobywał m.in. w renomowanej restauracji „Le Scandale”, znanym podkrakowskim kompleksie „Dwór w Tomaszowicach”, Restauracji Ponidzie oraz w 4-gwiazdkowym hotelu „Słoneczny Zdrój”. Pasjonat kuchni francuskiej. Często sięga po tradycyjne produkty regionalne, łącząc je z innowacyjnymi technikami przyrządzania dań. Gotował dla Prezydenta RP, Prezydenta Niemiec, polityków, aktorów i gości zagranicznych. Prowadzi szkolenia, pokazy gotowania na żywo i eventy kulinarne różnych kuchni świata. Chcąc dzielić się swoją pasją z młodymi adeptami sztuki, współtworzy Ogólnopolskie

konkursy kulinarne i zasiada niejednokrotnie jako członek Jury w prestiżowych konkursach. Trzykrotny zdobywca „żółtej czapki” Przewodnika Gault&Millau, doceniony za wykorzystywanie najwyższej jakości produktów i autorskie kompozycje. Uczestnik ogólnoswiatowego projektu „Good France”, Mistrz w zawodzie Kucharza przyznanym przez Pomorską Akademię Kulinarą oraz Uczestnik prestiżowego szkolenia w szkole Bocuse’a w Lyon. Ekspert branżowy i trener w Hotelach PLUS. Adres e-mail: biuro@hoteleplus.pl

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 w zakresie gotowania.

Walidacja spełnienia tego kryterium będzie polegać na wywiadzie/rozmowie z uczestniczką/kiem kursu sprawdzającej umiejętności odnośnie podstawowej znajomości gotowania.

Wymagania techniczno-sprzętowe:

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

Informacje dodatkowe

Realizator szkolenia zastrzega, że w przypadku braku minimalnej liczby uczestników szkolenie może zostać przesunięte w terminie jego realizacji lub odwołane.

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

Adres

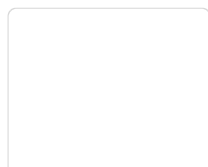
ul. Handlowców 14
32-085 Modlniczka
woj. małopolskie

Hotel Witek

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Wyposażona kuchnia do warsztatów i sala konferencyjna do wykładów

Kontakt



Piotr Tabor

E-mail biuro@hoteleplus.pl



Telefon (+48) 519 147 105