

**Kurs Kucharz z egzaminem czeladniczym**

Numer usługi 2023/08/17/7356/1930713

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

50,00 PLN brutto/h

50,00 PLN netto/h

Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Przemysłu



📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 27.05.2024 do 31.07.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie adresowane jest do osób przygotowujących się do egzaminu czeladniczego w zawodzie kucharz
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	26-05-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnej pracy w gastronomii w zawodzie kucharza.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnej pracy w gastronomii. - elementarne fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane z wykonywaniem czynności jako kucharz małej gastronomii - przepisy BHP i HACCP - zasady obsługi małej gastronomii: - zasady racjonalnego żywienia oraz przepisy kulinarne;	Egzamin	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

Izba Rzemieślnicza

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Podstawowe wiadomości z zakresu gastronomii
 Nowoczesne urządzenia w gastronomii
 Technologia sporządzania potraw
 Estetyka podawania potraw
 Ocena jakościowa surowców
 Wdrażanie systemu HACCP. Procedury i dokumentacja

Liczba osób w grupie:

- na zajęciach teoretycznych do 10 osób, można zwiększyć zapewniając odpowiednio dużą salę spełniającą właściwe warunki dla uczestników,
- na zajęciach praktycznych do 4 osób na daną jednostkę lekcyjną na jednego instruktora.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 80 godzin dydaktycznych, gdzie 1 godzina dydaktyczna wynosi 45 minut. Szkolenie będzie prowadzone w formie zajęć teoretycznych i zajęć praktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	50,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	50,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	870,25 PLN
W tym koszt walidacji netto	870,25 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	870,25 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	870,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały edukacyjne dla Uczestników:

- materiały w formie wydruków prezentacji,
- notatnik, długopis,
- przykładowe pytania egzaminacyjne w formie wydruków oraz on-line.

Warunki uczestnictwa

- zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do podjęcia nauki zawodu
- ukończone 18 lat
- wykształcenie podstawowe, gimnazjalne

Informacje dodatkowe

Szkolenie zakończone jest egzaminem składającym się z części teoretycznej i praktycznej przed powołaną Komisją Izby Rzemieślniczej na podstawie ROZPORZĄDZENIE MINISTRA EDUKACJI NARODOWEJ z dnia 16 grudnia 2019 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2468). . Po uzyskaniu pozytywnego wyniku egzaminu, egzaminowany otrzymuje zaświadczenie ukończenia szkolenia oraz świadectwo czeladnicze.

Adres

wyb. Wybrzeże Prezydenta W. Wilsona 12
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa z pełnym wyposażeniem do realizacji kursu kucharz

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami
- Obiekt spełnia wszystkie wymagania higieniczno-sanitarne.

Kontakt



Adela Prachowska

E-mail kursy@zdz-przemysl.com

Telefon (+48) 166 782 404