



Fundacja Polski
Instytut Wsparcia
Zawodowego



Kucharz

Numer usługi 2024/01/08/160998/2047230

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 28.09.2024 do 13.10.2024

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Grupa docelowa dla szkolenia kucharz może obejmować różne kategorie osób zainteresowanych branżą kulinarną i rozwojem umiejętności kulinarnych. Poniżej znajduje się lista potencjalnych uczestników tego szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none">- przyszli kucharze zawodowi,- pracownicy restauracji,- pasjonaci gotowania,- osoby, które chcą przekwalifikować się na kucharza i rozpocząć karierę w branży gastronomicznej,- osoby, które gotują w domu dla rodziny i przyjaciół i chcą zdobyć zaawansowane umiejętności kulinarno-gastronomiczne.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	27-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom kompleksowej wiedzy i praktycznych umiejętności niezbędnych do skutecznego funkcjonowania jako kucharz w różnych kontekstach gastronomicznych. Uczestnicy szkolenia będą zdolni do samodzielnego przygotowywania wysokiej jakości potraw, stosując zaawansowane techniki kulinarno-gastronomiczne, zarządzania kuchnią oraz świadczenia usług kulinarnych zgodnie z najwyższymi standardami branżowymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizacja pracy, Przepisy BHP, Środki ochrony, Surowce stosowane w produkcji gastronomicznej, Racjonalne żywienie, Maszyny, urządzenia w produkcji gastronomicznej, Klasyfikacja żywności	<ul style="list-style-type: none">- organizacja miejsca pracy na stanowisku Kucharz,- charakteryzuje pojęcia związane z BHP i higieną pracy,- charakteryzacja środków ochrony indywidualnej i zbiorowej,- charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze,- charakteryzacja zasad racjonalnego żywienia,	Test teoretyczny
	<ul style="list-style-type: none">- znajomość maszyn, urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej,- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej	Test teoretyczny
Metody przechowywania żywności, Receptury gastronomiczne, Metody i techniki sporządzania potraw i półproduktów	<ul style="list-style-type: none">- przechowywanie i obróbka artykułów spożywczych,- stosowanie receptur gastronomicznych,- charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw, półproduktów i napojów,	Test teoretyczny
Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców, Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców, Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw, Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP, Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział, Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole,	<ul style="list-style-type: none">- rozróżnia selekcję przyjmowania i magazynowania surowców,- przeprowadza wstępną obróbkę surowców oraz termiczną obróbkę potraw,- posiada wiedzę nt. serwowania i ekspozycji potraw,- stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej,- charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów i bankietów,- organizuje czas pracy i pracy zespołu,	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zastawa stołowa, Wydawanie potraw, Zarządzanie czasem pracy, Praca w zespole, Postawa etyczna, Rozwój zawodowy	- charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej, - organizuje porcjowanie, dekorowanie, wydawanie potraw i napojów, - organizuje czas pracy, - umiejętność pracy w zespole, - właściwa postawa etyczna, - organizacja własnego rozwoju zawodowego	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz
2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering
3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej
4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych
5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej
6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców
7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców

8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw
9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności
10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw
11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw
12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi
13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP
14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział
15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole
16. Znajomość zasad BHP i ppoż.

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 usługi brutto	5 800,00 PLN
Koszt usługi netto	5 800,00 PLN
Koszt godziny brutto	145,00 PLN
Koszt godziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 2

35-111 Rzeszów

woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail fundacja@piwz.pl

Telefon (+48) 726 826 040