



JAKIMOWICZ
HoReCa Academy
Jan Jakimowicz



Kurs kulinarny. Nowoczesne trendy gastronomiczne.

Numer usługi 2024/02/05/26375/2064140

📍 Prudnik / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 25.11.2024 do 28.11.2024

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	szefowie kuchni, kucharze, pomoce kuchenne, właściciele.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	24-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Specjalistyczne szkolenie kucharzkie, w ramach którego zostaną wprowadzone zmiany w menu restauracyjnym i ofercie przyjeń okolicznościowych w oparciu o nowoczesne techniki kulinarne. Szkolenie składa się z części teoretycznej i praktycznej. Podczas części teoretycznej omawiane są nowoczesne techniki przygotowywania dań, zasady łączenia produktów. Podczas szkolenia omówione zostaną zasady poprawnym zarządzaniem produktami, kosztami zakupów i zarządzania magazynem.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje nowe techniki kulinarne	przedstawia różnice pomiędzy stosowanymi w restauracji technikami kulinarnymi	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

Etap I - 10 godzin dydaktycznych

Nowoczesne techniki kulinarne. Nowe propozycje w ofercie restauracji wprowadzenie.

- Prezentacja zmian i przedstawienie nowoczesnych technik kulinarnych.
- Techniki wykorzystane w nowym menu
- Schemat kreowania nowej karty
- Food coast nowego menu
- Lista zakupów-efektywne zarządzanie zakupami

Etap III- 20 godzin dydaktycznych

Nowe dania w ofercie restauracji

- Mise en place- przygotowanie kuchni do serwisu
- Gotowanie wstępne
- Gotowanie właściwe- przystawki zimne i gorące
- Technika serwisu, estetyka na talerzu
- Gotowanie wstępne
- Gotowanie właściwe- dania główne
- Technika serwisu, estetyka na talerzu
- Omówienie receptur prezentowanych dań.
- Organizacja pracy w kuchni podczas produkcji

Etap III - 10 godzin dydaktycznych

- Śniadanie hotelowe i lunche dla Gości hotelowych-charakterystyka
- Śniadania i lunche biznesowe jako nowa usługa w ofercie hotelu
- Formy serwowania śniadań i lunchy w obiektach hotelowych
- Nowe propozycje śniadań i lunchy hotelowych
- Menu śniadaniowe: receptury, food cost w zależności od formy

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Etap I cz.1	Kamil Klekowski	25-11-2024	08:00	12:00	04:00
2 z 12 Przerwa	Kamil Klekowski	25-11-2024	12:00	12:30	00:30
3 z 12 Etap I cz. 2	Kamil Klekowski	25-11-2024	12:30	16:00	03:30
4 z 12 Etap II cz. 1	Kamil Klekowski	26-11-2024	08:00	12:00	04:00
5 z 12 Przerwa	Kamil Klekowski	26-11-2024	12:00	12:30	00:30
6 z 12 Etap II cz.2	Kamil Klekowski	26-11-2024	12:30	16:00	03:30
7 z 12 Etap II cz. 3	Kamil Klekowski	27-11-2024	08:00	12:00	04:00
8 z 12 Przerwa	Kamil Klekowski	27-11-2024	12:00	12:30	00:30
9 z 12 Etap II cz. 4	Kamil Klekowski	27-11-2024	12:30	16:00	03:30
10 z 12 Etap III cz. 1	Kamil Klekowski	28-11-2024	08:00	12:00	04:00
11 z 12 Przerwa	Kamil Klekowski	28-11-2024	12:00	12:30	00:30
12 z 12 Etap III cz.2	Kamil Klekowski	28-11-2024	12:30	16:00	03:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kamil Klekowski

Gastronomia.

Kucharz, aktywny zawodowo. Ostatnio pracował jako Szef Kuchni w restauracji przy hotelu o standardzie ****, gdzie prowadzi autorską kuchnię. Jeden z 2 szefów kuchni na opolszczyźnie wyróżniony w przewodniku Gault & Millau 2018. Jego pasją jest odtwarzanie tradycyjnej kuchni Polskiej i Europejskiej w nowoczesnym wydaniu. W przeszłości gotował w Danii oraz Francji. W Polsce współpracował z wieloma uznanymi szefami kuchni, hotelami, restauracjami poszerzając swoje doświadczenia i umiejętności. Szkolił się u Jeana Bossa – prekursora kuchni molekularnej. Zdobył tytuł Mistrza w zawodzie kucharz oraz ukończył kurs pedagogiczny uprawniający do nauczania przyszłych kucharzy. Ukończony kurs HACCP oraz ISO22000 uprawnia go do pełnienia funkcji audytora HACCP. Doświadczenie w realizowaniu usług szkoleniowych i doradczych dla hoteli i restauracji. Aktywnie realizuje szkolenia w szkołach zawodowych na terenie południowej Polski.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników otrzyma materiały szkoleniowe dotyczące tematyki szkolenia.

Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymają certyfikaty za udział w minimum 80% części szkolenia

Metody pracy: Szkolenie prowadzone w formie praktycznej z elementami teorii. 75% Praktyka / 25 %

Metody ewaluacji: Dyskusja i ankieta podsumowująca szkolenie

Wsparcie po szkoleniu: Właściciele i uczestnicy mają wsparcie Trenera do 3 miesięcy po zakończonym szkoleniu

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe.

1 godzina = godzina dydaktyczna 45 min

Adres

ul. Zwycięstwa 2

48-200 Prudnik

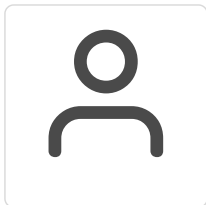
woj. opolskie

Restauracja w Hotelu Oaza, sala konferencyjna na część teoretyczną, kuchnia- część praktyczna.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Specjalistyczny sprzęt gastronomiczny będzie udostępniony przez firmę szkoleniową.

Kontakt



Arletta Janczak

E-mail biuro@horecaacademy.pl

Telefon (+48) 600 548 166