



JAKIMOWICZ
HoReCa Academy
Jan Jakimowicz



Nowa oferta kulinarna w Hotelu Słociak

Numer usługi 2024/02/15/26375/2073444

📍 Opole / stacjonarna
👤 Usługa szkoleniowa
🕒 40 h
📅 09.10.2024 do 26.11.2024

5 500,00 PLN brutto

5 500,00 PLN netto

137,50 PLN brutto/h

137,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	-szefowie kuchni, kucharze, pomoce kuchenne -osoby zarządzające restauracjami -właściciele hoteli/restauracji -osoby które chcą poszerzyć swoją wiedzę na temat gastronomii
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	08-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie kucharskie, w ramach którego zostaną przedstawione nowe techniki kulinarne oraz aktualne trendy obowiązujące w branży gastronomicznej. Szkolenie składa się z części teoretycznej i praktycznej. Podczas części

teoretycznej omawiane są nowoczesne techniki przygotowywania dań, zasady łączenia produktów. Efektem szkolenia będzie nowa wiedza uczestników na temat dań, które znajdują się w ofercie gastronomicznej hotelu Słociak.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna nowoczesne techniki kulinarne	Potrafi wybrać technikę kulinarną w zależności od produktu	Wywiad swobodny
Przygotowuje nowe dania do oferty restauracji	Pracuje w oparciu o poznane techniki kulinarne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady przygotowania kuchni do serwisu	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- 30 godzin dydaktycznych

- KUCHNIA ZIMNA, BUFETY - charakterystyka ogólna bufetów zimnych:

-Przystawki
-Finger food

- BUFETY GORĄCE, KOLACJE SPECJALNE - Dania serwowane przy gościach, potrawy bufetowe, charakterystyka bufetów ciepłych

-Bufety gorące - menu bemarowe
-Kolacje specjalne

- Nowe propozycje dań do oferty gastronomicznej hotelu Słociak- część praktyczna

Etap II- 10 godzin dydaktycznych

Śniadanie hotelowe i lunche dla Gości hotelowych

Śniadanie hotelowe - charakterystyka

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: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 KUCHNIA ZIMNA, BUFETY - Wprowadzenie	-	09-10-2024	08:00	12:00	04:00
2 z 8 KUCHNIA ZIMNA, BUFETY - Gotowanie właściwe	-	09-10-2024	12:30	16:00	03:30
3 z 8 KUCHNIA ZIMNA, BUFETY - Gotowanie właściwe	-	10-10-2024	08:00	12:00	04:00
4 z 8 BUFETY GORĄCE, KOLACJE SPECJALNE- Wprowadzenie	-	10-10-2024	12:30	16:00	03:30
5 z 8 BUFETY GORĄCE, KOLACJE SPECJALNE- Gotowanie właściwe	-	25-11-2024	08:00	12:00	04:00
6 z 8 BUFETY GORĄCE, KOLACJE SPECJALNE- Gotowanie właściwe	-	25-11-2024	12:30	16:00	03:30
7 z 8 Śniadanie hotelowe i lunche dla Gości hotelowych	-	26-11-2024	08:00	12:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 8 Śniadanie hotelowe i lunchy dla Gości hotelowych	-	26-11-2024	12:30	16:00	03:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	137,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	137,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik 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. 80% Praktyka / 20 %

Metody ewaluacji: Dyskusja i ankieta podsumowująca szkolenie

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

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

Adres

ul. Księżycowa 2A
45-459 Opole
woj. opolskie

Kuchnia w hotelu Słociak

Kontakt



Arletta Janczak

E-mail biuro@horecaacademy.pl

Telefon (+48) 600 548 166