



JAKIMOWICZ
HoReCa Academy
Jan Jakimowicz



Kurs dla pracowników gastronomii- kawiarnia Pod Arkadami

Numer usługi 2024/02/23/26375/2080608

📍 Opole / stacjonarna
👤 Usługa szkoleniowa
🕒 50 h
📅 08.10.2024 do 15.10.2024

6 500,00 PLN brutto
6 500,00 PLN netto
130,00 PLN brutto/h
130,00 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 hoteli/restauracji
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	14-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
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. Uczestnicy zdobywają wiedzę w zakresie sposobu przygotowywania receptur, zasad wyliczania food costu, poznają produkty regionalne i sposoby ich obróbki oraz wykorzystania w daniach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Efektywnie zarządza zespołem	Skutecznie deleguje zadania	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Efektywnie organizuje pracę własną i pracę zespołu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	w sposób czytelny i zrozumiały przekazuje informacje współpracownikom	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje nowe dania do oferty restauracji	Stosuje zasady przygotowania kuchni do serwisu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Pracuje w oparciu o poznane techniki kulinarne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Rozumie znaczenie food costu w obiekcie gastronomicznym	Wywiad swobodny
Zwraca uwagę na znaczenie kosztów w swoim dziale (kuchnia)	Pracuje na podstawie receptur	Wywiad swobodny
	Dbą o prawidłowe zabezpieczenie surowców i gotowych produktów	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument zawiera wyszczególnione informacje na temat efektów uczenia się w obszarze wiedzy, umiejętności i postaw społecznych.

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

Tak, dokument zawiera informację na temat kryteriów weryfikacji

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

Dokument potwierdza zastosowane rozwiązania w zakresie rozdzielenia procesów kształcenia i walidacji.

Program

Etap I (20 godzin dydaktycznych)

Zarządzanie i organizacja pracy w restauracji

- Zarządzanie czynnikiem ludzkim – kosztami personalnymi
- Jak być liderem w kuchni i autorytetem?
- Odpowiedzialność za wykonywane zadania
- Wyrażanie swojego zdania i rekomendowania rozwiązań
- Podejmowanie trudnych rozmów, rozwiązywanie konfliktów i nie uciekanie od problemów
- Delegowanie zadań
- Skutecznie egzekwowanie wykonywania poleceń
- Przyjmowanie informacji zwrotnej jako niezbędnego procesu własnego doskonalenia
- Komunikowanie swoich i zespołu potrzeb
- Prowadzenie odpraw dla kuchni i zespołu kelnerskiego
- Wdrożenie etykiety zawodowej w pracy w restauracji
- Organizacja pracy (ustalenie priorytetów, wyznaczanie celów, rola liderów)
- Tworzenie optymalnego grafiku pracy i zarządzanie nim pod kontem sprzedaży i funkcjonowania restauracji
- Maksymalne zagospodarowanie czasem pracy pracownika

Etap II (15 godzin dydaktycznych)

Nowe propozycje w kawiarni POD ARKADAMI. Analiza aktualnej oferty.

- Analiza aktualnej oferty gastronomicznej kawiarni Pod Arkadami, omówienie struktury menu . Omówienie grup produktów ze względu na możliwości sprzętowe i logistyczne.
- Podstawowe techniki kulinarne wykorzystywane do przygotowywania nowych propozycji
- Zdrowy fast food. Gotowanie właściwe nowych propozycji kulinarnych

Etap III (15 godzin dydaktycznych)

Dania Wegetariańskie i Wege

- Kuchnia WEGE- charakterystyka i specyfikacja dań wegańskich i wegetariańskich, zamienniki spożywcze nie pochodzące od zwierząt
- Proces technologiczny dań wegańskich i wegetariańskich
- Wegetariański i wegański standard.
- Desery dla Wegan i Wegetarian- propozycje do oferty restauracji

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Zarządzanie i organizacja pracy w restauracji cz.1	Kamil Klekowski	08-10-2024	07:30	12:00	04:30
2 z 8 Zarządzanie i organizacja pracy w restauracji cz.2	Kamil Klekowski	08-10-2024	12:30	18:00	05:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 8 Zarządzanie i organizacja pracy w restauracji cz.3	Kamil Klekowski	09-10-2024	07:30	12:30	05:00
4 z 8 Nowe propozycje w kawiarni POD ARKADAMI. Analiza aktualnej oferty.	Kamil Klekowski	09-10-2024	13:00	18:00	05:00
5 z 8 Nowe propozycje w kawiarni POD ARKADAMI. Nowe techniki kulinarne na przykładzie potraw typu Zdrowy FAST FOOD	Kamil Klekowski	14-10-2024	07:30	13:45	06:15
6 z 8 Dania Wegetariańskie i Wege cz.1	Kamil Klekowski	14-10-2024	14:15	18:00	03:45
7 z 8 Dania Wegetariańskie i Wege- Gotowanie właściwe	Kamil Klekowski	15-10-2024	08:00	12:00	04:00
8 z 8 Dania Wegetariańskie i Wege- Gotowanie właściwe	Kamil Klekowski	15-10-2024	12:30	16:00	03:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	130,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Kamil Klekowski

Aktywny Szef Kuchni, Specjalizacja, ryby, kuchnia regionalna, organizacja pracy w kuchni. Kucharz, aktywny zawodowo. Doświadczenie zdobywał jako Szef Kuchni w restauracji przy hotelu ostandardzie ****, 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



2 z 2

Jarosław Walczyk

Należy do grona najlepszych mistrzów kulinarnych w kraju. Gotuje według własnych przepisów, tworzy receptury dla przemysłu spożywczego, udziela konsultacji przy otwieraniu hoteli i restauracji, planuje zaplecza kuchenne. Zajmuje się kompleksowym wprowadzaniem produktów na rynek. Właściwą karierę rozpoczął na morzu, pracując na statkach pasażerskich pod międzynarodowymi banderami. Po zejściu na ląd, pracował w prestiżowych hotelach, jako dyrektor gastronomii i dyrektor hotelu. Dziś swoim nazwiskiem firmuje karty menu w wielu lokalach. Swoją wiedzę dzieli się w autorskich felietonach na łamach prasy branżowej. Jest współzałożycielem i fundatorem prestiżowej Fundacji Klubu Szefów Kuchni, gdzie pełni funkcję Prezesa fundacji. Zasiada w jury znanych konkursów kulinarnych, bierze czynny udział w rozwijaniu świadomości i wiedzy o branży. Laureat nagród, kreowanie dawnych przepisów w nowej odsłonie 2013, Hermesa 2015, Szef roku 2015, najlepsza restauracja roku, Pracował w restauracji Strefa, gdzie otrzymał rekomendacja, dwa symbole sztućców Michelin Guide – MainCities of Europe 2016 – Osobowość kulinarna 2016 roku wielu nagród otrzymanych w poprzednich latach. Michelin Guide – MainCities of Europe 2017 – Rekomendacja, dwa symbole sztućców.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe dla uczestników kursu

Certyfikat ukończenia kursu

Informacje dodatkowe

1 godzina = godzina dydaktyczna 45 minut

Uczestnicy otrzymają certyfikaty za udział w minimum 80% części szkolenia

Metody pracy: Szkolenie prowadzone w formie praktycznej z elementami teorii. 60% Praktyka / 40 % teoria

Metody ewaluacji: Dyskusja i ankieta podsumowująca szkolenie

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

Adres

rynek Rynek 26

45-015 Opole

woj. opolskie

Kawiarnia/Bistro Pod Arkadami

Kontakt



Arletta Janczak

E-mail biuro@horecaacademy.pl

Telefon (+48) 600 548 166