



Firma Usługowo
Handlowa Bit-Plus
JACEK KRZYSIK

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs kucharski oparty o kuchnię fine dining i kuchnię a la carte - nowoczesność połączona z tradycją. Nowoczesne rozwiązania cyfrowe dla gastronomii - obsługa elektroniczna klienta.

Numer usługi 2024/02/26/152059/2083107

📍 Pułanki / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 12.08.2024 do 14.08.2024

3 300,00 PLN brutto

3 300,00 PLN netto

97,06 PLN brutto/h

97,06 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Kurs dla osób chcących nabyć wiedzę na temat kuchni fine diningu, zasad serwisu oraz komponowania dań zarówno pod kątem kolacji degustacyjnej jak również serwując dania dla gości a la carte.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	09-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	34
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje do prowadzenia nowoczesnej kuchni w lokalach gastronomicznych oraz do komponowania dań zgodnie z fine diningiem oraz do serwowania dań a la carte. Kurs z zakresy wykorzystania nowoczesnych oprogramowań dla obsługi klienta.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
nabycie wiedzy o zasadach kuchni fine dining, normach komponowania dań i ogólnych zasadach i standardach kolacji degustacyjnych	Trener przeprowadzający szkolenie po obserwacji kursanta weryfikuje jego umiejętności praktyczne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Nabycie wiedzy raktycznej z kuchni a la carte. Nabycie umiejętności komponowania menu	Trener przeprowadzający szkolenie po obserwacji kursanta weryfikuje jego umiejętności praktyczne.	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?

Dokumentem potwierdzającym efekty uczenia się będzie certyfikat ukończenia szkolenia potwierdzający uzyskanie kompetencji i zawierający opis efektów uczenia się.

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

Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zawierać będzie opis walidacji oraz kryteria weryfikacji efektów uczenia się.

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

Dokument potwierdza rozdział procesów kształcenia od walidacji

Program

dzień 1

Kuchnia fine dining. Normy komponowania dań z zachowaniem ogólnych zasad i standardów degustacyjnych.

dzień 2

Kuchnia a la carte. Komponowanie menu. Nowoczesność połączona z tradycją.

dzień 3

Omówienie rodzaju mięsa i ich zastosowania.

Omówienie poszczególnych mięśni oraz ich przeznaczenia w gotowaniu.

Omówienie istotnej roli sezonowości i jej wpływu na mięso.

Przygotowanie potraw mięsnych w oparciu o sezonowość i elementy tradycji.

Zastosowanie nowoczesnych technik obróbki.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Komponowanie kolacji pod kątem fine dining	Marcin Sołtys	12-08-2024	09:00	12:00	03:00
2 z 9 Wykonanie potraw, innowacyjne podejście w serwisie i dekoracji	Marcin Sołtys	12-08-2024	09:00	11:00	02:00
3 z 9 Zasady serwisu	Marcin Sołtys	12-08-2024	11:00	13:00	02:00
4 z 9 Przygotowanie kompozycji i używanie zamienników	Marcin Sołtys	12-08-2024	13:00	15:00	02:00
5 z 9 Przygotowanie menu	Marcin Sołtys	12-08-2024	15:00	17:00	02:00
6 z 9 Nietradycyjne aranżacje i dekorowanie potraw	Marcin Sołtys	13-08-2024	09:00	15:00	06:00
7 z 9 Dobór właściwego oprogramowania i wykorzystanie do pracy w gastronomii	Marcin Sołtys	13-08-2024	15:00	16:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 9 Wykorzystanie technologii cyfrowej w obsłudze klienta - zdalnej.	Marcin Sołtys	13-08-2024	16:00	17:00	01:00
9 z 9 Dania mięsne	Marcin Czubak	14-08-2024	09:00	17:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	3 300,00 PLN
Koszt usługi netto	3 300,00 PLN
Koszt godziny brutto	97,06 PLN
Koszt godziny netto	97,06 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Marcin Sołtys

Szef kuchni z 25 letnim doświadczeniem. Ekspert w dziedzinie kulinarnej. zdobywca wielu prestiżowych nagród.



2 z 2

Marcin Czubak

Wykształcenie:
Średnie / Ukończony College 'Cumbernauld College', Professional Chef Course SVQ1 SVQ2
Doświadczenie:
16 lat stażu zawodowego
Szef Kuchni
Piekarz
Właściciel firmy

Restaurator
Restauracje w Polsce i Za granicą
Prywatny kucharz Prezydenta Gabonu i jego Rodziny
Szkoleniowiec - Ponad 1000 godzin szkoleniowych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu otrzymają imienny certyfikat informujący o nabytych umiejętnościach oraz skrypt szkoleniowy zawierający metodykę diagnostyki różnicowej.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem skorzystania ze szkolenia jest bezpośredni zapis przez Biuro Usług Rozwojowych oraz wypełnienie ankiety poszkoleniowej - oceniającej usługę szkoleniową.

Informacje dodatkowe

- Usługa szkoleniowa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczane jest 23% VAT (Podstawa: §3 ust. 1 pkt. 14 roz. Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w spr.zwolnień od podatku od towarów i usług (...)) (Dz.U. z 2018 r., poz. 701)
- Po szkoleniu uczestnik otrzyma certyfikat.
- Warunkiem uzyskania certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć w formie testu ustnego i ćwiczeń.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut dydaktycznych.
- Przerwy nie wliczają się do czasu trwania usługi.
- Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu i kontroli
- Karta niniejszej usługi rozwojowej została przygotowana zgodnie z obowiązującym Regulaminem Bazy Usług Rozwojowych, w tym m in. w zakresie powierzania usług.

Adres

Pułanki 110

Pułanki

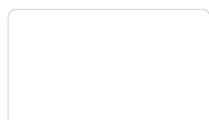
woj. podkarpackie

Hotel "Pod herbami"

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami
- Duży parking

Kontakt



Jacek Krzysik



E-mail biuro@bit-plus.pl
Telefon (+48) 602 135 863