



JAKIMOWICZ
HoReCa Academy
Jan Jakimowicz



Nowe propozycje dań do oferty gastronomicznej motelu Domino

Numer usługi 2024/02/29/26375/2085710

📍 Niemodlin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 28.10.2024 do 31.10.2024

5 250,00 PLN brutto

5 250,00 PLN netto

131,25 PLN brutto/h

131,25 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 -osoby które chcą poszerzyć swoją wiedzę na temat gastronomii
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	27-10-2024
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. 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
Stosuje receptury gastronomiczne oraz dobiera surowce do dań	na podstawie receptury dobiera surowce do przyrządzanych potraw	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	oblicza i odmierza ilości składników w stosunku do receptury i zamówienia	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje nowe dania do oferty restauracji	Pracuje w oparciu o poznane techniki kulinarne	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady przygotowania kuchni do serwisu "mise en place"	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Posługuje się podstawową wiedzą na temat nowoczesnych technik kulinarnych.	Rozróżnia nowoczesne techniki kulinarne i zna zastosowanie w zależności od kategorii produktu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Organizuje stanowisko pracy kucharza	Potrafi przygotować własne stanowisko pracy w zależności o zakresu prac	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, 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 - 10 godzin dydaktycznych

DANIA KUCHNI POLSKIEJ W NOWOCZESNYM WYDANIU

- Charakterystyka kuchni polskiej
- Nowoczesne techniki kulinarne w tradycyjnych daniach kuchni polskiej
- Tworzenie nowych propozycji dań kuchni polskiej i dodatków do aktualnych potraw
- Elegancki serwis dań na przykładzie dań kuchni polskiej

ETAP II- 20 godzin dydaktycznych

- Regionalne produkty- charakterystyka
- Przykłady wykorzystania produktu regionalnego w daniach (na przykładzie ryb opolskich i innych lokalnych produktów)- praktyka
- Promocja dań na bazie produktów regionalnych
- Kulinaryny kalendarz sezonowości – pora roku, a produkty sezonowe.
- Kuchnia sezonowa dlaczego warto
- Tworzenie spersonalizowanych potraw restauracyjnych zgodnie z kalendarzem sezonowości – przystawki, zupy, dania główne
- Sezonowość w planowaniu nowego menu

Etap III 10 godzin dydaktycznych

Śniadania hotelowe-nowe propozycje

- Śniadanie hotelowe i lunchy 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 DANIA KUCHNI POLSKIEJ W NOWOCZESNYM WYDANIU	-	28-10-2024	08:00	12:00	04:00
2 z 8 DANIA KUCHNI POLSKIEJ W NOWOCZESNYM WYDANIU	-	28-10-2024	12:30	16:00	03:30
3 z 8 Kuchnia regionalna Etap 1	-	29-10-2024	08:00	12:00	04:00
4 z 8 Kuchnia regionalna Etap 1	-	29-10-2024	12:30	16:00	03:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 8 Kuchnia regionalna Etap 2	-	30-10-2024	08:00	12:00	04:00
6 z 8 Kuchnia regionalna Etap 2	-	30-10-2024	12:30	16:00	03:30
7 z 8 Śniadania hotelowe- nowe propozycje	-	31-10-2024	08:00	12:00	04:00
8 z 8 Śniadania hotelowe- nowe propozycje	-	31-10-2024	12:30	16:00	03:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 250,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	131,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	131,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dla uczestników dotyczące tematyki szkoleń

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 mają bezpłatne wsparcie Trenera do 3 miesięcy po zakończonym szkoleniu

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

Adres

ul. Opolska 54

49-100 Niemodlin

woj. opolskie

Motel Domino- część kuchenna

Kontakt



Arletta Janczak

E-mail biuro@horecaacademy.pl

Telefon (+48) 600 548 166