

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO
w KIELCACH**Kucharz małej gastronomii**

Numer usługi 2024/03/15/9013/2097368

4 600,00 PLN brutto

4 600,00 PLN netto

115,00 PLN brutto/h

115,00 PLN netto/h

Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Kielcach

📍 Jędrzejów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 25.05.2024 do 08.06.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych, które chcą zdobyć kwalifikacje do pracy w zawodzie kucharza w małej gastronomii.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	20-05-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest teoretyczne i praktyczne przygotowanie słuchaczy do uzyskania kwalifikacji do pracy na stanowisku kucharza w małej gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnicy nabywają wiedzę i umiejętności niezbędne do pracy na stanowisku kucharz małej gastronomii	1) stosuje przepisy sanitarno-higieniczne w małej gastronomii 2) stosuje odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej 3) przestrzega zasady bezpieczeństwa żywnościowego oraz normy żywności 4) organizuje stanowisko pracy 5) dobiera narzędzia i sprzęt 6) korzysta z instrukcji norm i receptur 7) wykonuje potrzebne w toku produkcji obliczenia 8) zna podstawy towaroznawstwa żywności 9) identyfikuje zachodzące w surowcach zmiany 10) zna zasady oceny organoleptycznej produktów spożywczych 11) zna podstawy higieny żywności 12) zna różne technologie sporządzania potraw 13) zna zasady obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych 14) zna środki i zasady mycia i dezynfekcji 15) zna podstawy dietetyki 16) zna zasady układania jadłospisów	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

tak

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja sp.z.o.o
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie

Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja sp.z.o.o
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Celem szkolenia jest przygotowanie słuchaczy do uzyskania wiedzy i umiejętności potrzebnych do pracy na stanowisku kucharza w małej gastronomii.

Zajęcia teoretyczne prowadzone będą w formie wykładów z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych. Na zajęciach wykorzystywane również będą pomoce dydaktyczne (modele, plansze, schematy), umożliwiające prawidłową realizację szkolenia. Zajęcia praktyczne przeprowadzone zostaną w pracowni gastronomicznej wyposażonej w sprzęt i pomoce dydaktyczne umożliwiające prawidłową realizację kształcenia oraz osiągnięcie zamierzonych celów szkoleniowych.

Plan nauczania

	Temat zajęć	Liczba godzin	
		teoria	praktyka
1.	Organizacja pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii	2	0
2.	Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	2	0
3.	Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	2	2
4.	Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	3	0
5.	Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej	1	0
6.	Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	1	3
7.	Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	1	1
8.	Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	1	1
9.	Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności	1	0
10.	Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw	1	0
11.	Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	1	4
12.	Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	1	0
13.	Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	2	0

14.	Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	2	4
15.	Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	1	1
16.	Znajomość zasad BHP i ppoż.	1	0
17.	Egzamin zewnętrzny teoretyczny	1	0
	RAZEM	24	16

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 19

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 19 Organizacja pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii	Krzysztof Zamczyk	25-05-2024	08:00	10:00	02:00
2 z 19 Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Krzysztof Zamczyk	25-05-2024	10:00	12:00	02:00
3 z 19 Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Krzysztof Zamczyk	25-05-2024	12:00	16:00	04:00
4 z 19 Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	Krzysztof Zamczyk	26-05-2024	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 19 Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej	Krzysztof Zamczyk	26-05-2024	11:00	12:00	01:00
6 z 19 Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Krzysztof Zamczyk	26-05-2024	12:00	16:00	04:00
7 z 19 Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Krzysztof Zamczyk	01-06-2024	08:00	10:00	02:00
8 z 19 Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Krzysztof Zamczyk	01-06-2024	10:00	12:00	02:00
9 z 19 Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności	Krzysztof Zamczyk	01-06-2024	12:00	13:00	01:00
10 z 19 Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw	Krzysztof Zamczyk	01-06-2024	13:00	14:00	01:00
11 z 19 Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Krzysztof Zamczyk	01-06-2024	14:00	16:00	02:00
12 z 19 Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Krzysztof Zamczyk	02-06-2024	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 19 Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Krzysztof Zamczyk	02-06-2024	11:00	12:00	01:00
14 z 19 Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Krzysztof Zamczyk	02-06-2024	12:00	14:00	02:00
15 z 19 Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Krzysztof Zamczyk	02-06-2024	14:00	16:00	02:00
16 z 19 Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Agnieszka Janus	08-06-2024	08:00	12:00	04:00
17 z 19 Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	Krzysztof Zamczyk	08-06-2024	12:00	14:00	02:00
18 z 19 Znajomość zasad BHP i ppoż	Krzysztof Zamczyk	08-06-2024	14:00	15:00	01:00
19 z 19 Egzamin zewnętrzny teoretyczny	-	08-06-2024	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
-------------	------

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	115,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	115,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	700,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	700,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Krzysztof Zamczyk

Kucharz z wieloletnim doświadczeniem w kuchni. Od lat prowadzi szkolenia teoretyczne i praktyczne z zakresu gastronomii i cukiernictwa.



2 z 2

Agnieszka Janus

Kucharz z wieloletnim doświadczeniem w kuchni. Od lat prowadzi szkolenia teoretyczne i praktyczne z zakresu gastronomii i cukiernictwa.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- zeszyt
- długopis
- prezentacja multimedial

Warunki uczestnictwa

- osoby pełnoletnie
- każdy uczestnik po zakończeniu musi podejść do egzaminu zewnętrznego

Informacje dodatkowe

- Szkolenie odbywać się będzie w godzinach dydaktycznych: 1h = 45 min.

Adres

ul. Aleja Józefa Piłsudskiego 6
28-300 Jędrzejów
woj. świętokrzyskie

Zajęcia teoretyczne zorganizowane będą w budynku przy Al. J. Piłsudskiego 6 w sali wykładowej wyposażonej w sprzęt audiowizualny oraz pomoce dydaktyczne związane z tematyką kursu. Zajęcia praktyczne zrealizowane zostaną w pracowni gastronomicznej, wyposażonej w sprzęt i urządzenia gastronomiczne, sprzęt AGD, drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia oraz zastawę szklaną i stołową. W czasie zajęć uczestnicy kursu będą mogli korzystać z serwisu kawowego. Obok budynku znajduje się parking. Obiekt i parking dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

Kontakt



Olga Dewerenda

E-mail odewerenda@zdz.kielce.pl

Telefon (+41) 609 564 487