



Damian Mazur DM System



Kurs kucharza

Numer usługi 2024/03/15/11392/2097923

📍 Jasło / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 100 h

📅 01.10.2024 do 14.11.2024

6 000,00 PLN brutto

6 000,00 PLN netto

60,00 PLN brutto/h

60,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią osoby pragnące uzyskać uprawnienia wykonywania zawodu kucharza.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	13
Data zakończenia rekrutacji	24-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	100
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 kursu jest teoretyczne i praktyczne przygotowanie uczestników kursu do egzaminu czeladniczego w zawodzie kucharz.

Absolwent kursu nabędzie wiedzę i umiejętności z zakresu: BHP, wyposażenia zakładów gastronomicznych, towaroznawstwa, podstaw żywienia człowieka, procesów technologicznych półproduktów i gotowych wyrobów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie uczestnika szkolenia do samodzielnej pracy w gastronomii. - elementarne zasady, procesy, pojęcia ogólne związane z wykonywaniem czynności jako kucharz małej gastronomii - przepisy BHP i HACCP - zasady obsługi małej gastronomii: - zasady racjonalnego żywienia oraz przepisy kulinarne	Warunkiem pozytywnej weryfikacji uzyskanych kwalifikacji jest osiągnięcie wyniku z testy teoretycznego na poziomie min. oraz zdanie egzaminu praktycznego.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

Świadectwo czeladnicze jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie.

Pytanie 2. Czy dokument został wydany przez organy władz publicznych lub samorządów zawodowych na podstawie ustawy lub rozporządzenia?

Dokument jest wydawany przez Izbę Rzemieślniczą.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Czas trwania szkolenia: 100 godzin dydaktycznych

godzina dydaktyczna = 45 min

Po ukończeniu kursu odbywa się egzamin czeladniczy.

Nazwa zajęć edukacyjnych	Wymiar godzin dydaktycznych zajęć teoretycznych	Wymiar godzin dydaktycznych zajęć praktycznych
Bezpieczeństwo i higiena pracy	4	
Organizacja przedsiębiorstwa	2	
Przechowywanie żywności	2	
Materiałoznawstwo	4	
Maszynoznawstwo	4	
Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów	8	
Rachunkowość zawodowa	4	
Podstawy żywienia człowieka	4	
Technologia sporządzania potraw	8	
Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej		60
suma	40	60

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	60,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	60,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie skryptu

Warunki uczestnictwa

Wymagania dla kandydatów:

- Ukończony 18 rok życia
- Wykształcenie co najmniej podstawowe

Informacje dodatkowe

Harmonogram kursu może ulegać modyfikacji w celu dopasowania go do potrzeb uczestników.

Cena kursu zawiera koszt egzaminu zewnętrznego czeladniczego.

Sposób organizacji szkolenia

- zajęcia praktyczne: jednostka szkoleniowa 45 minut
- zajęcia teoretyczne: jednostka szkoleniowa 45 minut

Materiały pomocnicze w formie skryptu.

Adres

Jasło

Jasło

woj. podkarpackie

Kontakt



Damian Mazur

E-mail dmsystem@onet.eu

Telefon (+48) 178 574 209