



REVO Spółka z
ograniczoną
odpowiedzialnością



Szkolenie cukiernicze

Numer usługi 2024/03/19/29869/2100742

📍 Olsztyn / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 21 h

📅 29.05.2024 do 31.05.2024

4 200,00 PLN brutto

3 414,63 PLN netto

200,00 PLN brutto/h

162,60 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Osoby dorosłe, z wyłączeniem osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą, które chcą z własnej inicjatywy podnieść swoje kompetencje/kwalifikacje i spełniają jedno z poniższych kryteriów: a) mieszkają na terenie woj. warmińsko-mazurskiego (w rozumieniu Kodeksu Cywilnego), b) są zatrudnione na terenie woj. warmińsko-mazurskiego, c) pobierają naukę na terenie woj. warmińsko-mazurskiego
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	28-05-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	21
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie Uczestników do samodzielnego przygotowywania wybranych wyrobów cukierniczych według gotowych i zmodyfikowanych receptur.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu przygotowywania wyrobów cukierniczych	Identyfikuje surowce, dodatki i materiały pomocnicze do produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	Wywiad swobodny
	Wymienia zasady BHP oraz potrafi bezpiecznie obsługiwać maszyny i urządzenia	Wywiad swobodny
	Omawia technologie produkcji gotowych produktów cukierniczych	Wywiad swobodny
	Wymienia podstawowe sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych	Wywiad swobodny
	Omawia sposoby przechowywania półproduktów i gotowych produktów cukierniczych	Wywiad swobodny
	dobiera i przygotowuje surowce, półprodukty, dodatki do procesu produkcji wyrobów cukierniczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Stosuje receptury cukiernicze w procesie produkcji wyrobów cukierniczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Produkuje wyroby cukiernicze zgodnie z zaplanowanym procesem technologicznym	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przygotowuje wyroby cukiernicze	Używa maszyny, urządzenia, sprzęt cukierniczy zgodnie z instrukcją obsługi	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Organizuje stanowisko pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i wymaganiami ergonomii	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Określa przydatność surowców cukierniczych i materiałów pomocniczych w produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Pracuje samodzielnie	Porównuje swoje umiejętności, wiedzę i osiągnięcia z wyznaczonymi celami, aby ocenić postęp	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się

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

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

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

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Usługa będzie realizowana w formie zajęć teoretycznych oraz praktycznych. Aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie celu konieczne jest wykonanie podczas szkolenia ćwiczeń wskazanych przez trenera

PROGRAM:

1. KRÓTKA HISTORIA FRANCUSKIEGO CUKIERNICTWA
2. MĄKI - KLASYFIKACJA / PODZIAŁ
3. PARAMETRY TECHNICZNE MĄK
4. POCHODZENIE SUROWCÓW
5. PROCES PRODUKCYJNY CIASTA FRANCUSKIEGO - TEORIA
6. PRZYGOTOWYWANIE CIASTA FRANCUSKIEGO
7. PRZYGOTOWYWANIE CIASTA PÓŁ -FRANCUSKIEGO
8. PRZYGOTOWYWANIE INSERTÓW
9. PATENTY I TRIKI CUKIERNICZE
10. TECHNIKA WYPIEKU WYROBÓW Z CIASTA FRANCUSKIEGO

11. WYKAŃCZANIE I DEKOROWANIE GOTOWYCH WYROBÓW

12. DEGUSTACJA PRZYGOTOWANYCH WYROBÓW

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 4

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 4 Dzień 1	Marcin Czubak	29-05-2024	09:00	16:00	07:00
2 z 4 Dzień 2	Marcin Czubak	30-05-2024	09:00	16:00	07:00
3 z 4 Dzień 3	Marcin Czubak	31-05-2024	09:00	15:30	06:30
4 z 4 Walidacja	Marcin Czubak	31-05-2024	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 414,63 PLN
Koszt osobogodziny brutto	200,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	162,60 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marcin Czubak

Specjalizacja: kulinaria, cukiernictwo, naturalne przetwory
Swoje bogate doświadczenie kulinarne oraz z zakresu cukiernictwa zdobył pracując jako szef kuchni w kraju i zagranicą, między innymi w: Pop Up Bistro, Restauracja Noc i Dzień, Restauracja Staromiejska, Blythswood Square Hotel, Abode Glasgow, Lochgreen House Hotel czy Westerwood Hotel. Przez prawie dwa lata był prywatnym kucharzem Prezydenta Republiki Gabonu. Był finalistą

Polskiej edycji TOP CHEF oraz finalistą reprezentującym Szkocję w zawodach kulinarnych organizowanych w Londynie przez szkołę „Le Cordon Bleu”, Bistro Oficyna
Od 2017 roku prowadzi kompleksowe szkolenia dla kucharzy, szefów kuchni oraz pomocy kuchennych z różnych kuchni oraz z cukiernictwa. Przeprowadził ponad 400 godzin szkoleniowych w lokalach gastronomicznych na terenie całego kraju. Jego szkolenia cechuje nie tylko nauka przygotowania potraw, wypieków i deserów, ale także nauka apetycznej ich ekspozycji.
Od 2022 roku związany jest z firmą Kolektyw Studio, w którym zajmuje się produkcją rzemieślniczego pieczywa, naturalnych przetworów oraz prowadzeniem szkoleń.
Profesjonalne szkolenie cukiernicze (2024)
Absolwent Cumbernauld College; uzyskał tytuł Executive Chef

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wszystkie niezbędne materiały i produkty do przeprowadzenia szkolenia zapewnia organizator.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem skorzystania z usługi jest zapis na szkolenie za pośrednictwem Bazy Usług Rozwojowych

Informacje dodatkowe

Podczas szkolenia przewidziane są krótkie przerwy zgodnie z potrzebami uczestników

W cenę usługi nie są wliczone koszty noclegów i wyżywienia.

Liczba godzin usług przedstawiona jest wymiarze godzin zegarowych

Adres

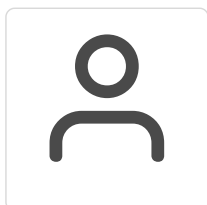
ul. Stare Miasto 17/21
10-026 Olsztyn
woj. warmińsko-mazurskie

Lokal wyposażony w odpowiedni sprzęt i akcesoria do przeprowadzenia szkolenia

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Paulina Rykowska

E-mail p.rykowska@revoszkolenia.pl

Telefon (+48) 517 989 089