



Krakowski Ośrodek
Szkoleniowo-
Doradczy "SEMEKS"
Barbara Leśkiewicz-
Rzeszutek



Kurs gastronomiczny

Numer usługi 2024/03/26/12768/2106330

📍 Krosno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 01.07.2024 do 08.07.2024

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 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 stanowią osoby, które pragną zdobyć wiedzę teoretyczną oraz praktyczną w dziedzinie gastronomii.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	30-06-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
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 gastronomicznego jest zdobycie wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych w dziedzinie gastronomii.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnicy kursu zdobędą wiedzę na temat różnych technik gotowania, pieczenia, smażenia, grillowania itp. Poznają zasady przygotowywania różnorodnych dań, od prostych potraw domowych po wykwintne dania kuchni profesjonalnej.	Egzamin wewnętrzny	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

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

TAK

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

TAK

Program

1.Podstawowe zagadnienia BHP:

- omówienie zasad bezpieczeństwa w kuchni,
- zasady używania sprzętu oraz jego zastosowanie,
- zastosowanie tradycyjnych i nowoczesnych technik gotowania,
- zastosowanie warzyw i owoców do dekoracji potraw,
- prawidłowa gospodarka towarowa

2. Potrawy restauracyjne:

- potrawy kuchni restauracyjnej z nowoczesną prezentacją.

3. Rodzaje przygotowywanych potraw;

4. Przyjęcia okolicznościowe;

-zasady komponowania potraw pod status przyjęcia

5. Rodzaje przygotowywanych potraw:

6. Kuchnie innej narodowości (przygotowywanie)

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	3 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	60,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	60,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Wajda

Doświadczenie w branży gastronomicznej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają pomoce dydaktyczne+notatnik+długopis oraz dostęp do produktów spożywczych na zajęciach praktycznych

Adres

ul. Aleja Jana Pawła II 37
38-400 Krosno
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Katarzyna Połomicz

E-mail semeks.j@op.pl

Telefon (+48) 134 386 170