



INFORNET.EU
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ
★★★★★

KUCHNIA WEGETARIAŃSKA - PODSTAWY

Numer usługi 2024/04/02/21358/2110798

📍 Gostyń / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 11 h
📅 06.06.2024 do 06.06.2024

2 386,20 PLN brutto
1 940,00 PLN netto
216,93 PLN brutto/h
176,36 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Pracownicy restauracji
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	05-06-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	11
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

Szkolenie przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni wegetariańskiej. Uczestnik nauczy się niestandardowego łączenia smaków oraz wykorzystania zamienników produktów w celu tworzenia potraw wegetariańskich.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe produkty stosowane w kuchni wegetariańskiej	-charakteryzuje zdrowotne aspekty kuchni wegetariańskiej	Test teoretyczny
Tworzy podstawowe dania kuchni wegetariańskiej	-dobiera w odpowiedni sposób aromaty -łączy smaki wg. poznanych reguł -potrafi skomponować danie	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.

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

Tak.

Program

BLOK I

1. Kuchnia wegetariańska

- Plusy kuchni wegetariańskiej
- Aspekt zdrowotny w kuchni wegetariańskiej
- Jak robić zakupy do naszej kuchni – odpowiedni dobór surowców

BLOK II

1. Pomysły na dania zimne i gorące
2. Pomysły na śniadanie
3. Kolacja, która zachwyci wszystkich (Pieczony kalafior ze smażonymi kurkami i żytnią kruszonką)
4. Zupy w kuchni wegetariańskiej
5. Desery w kuchni wegetariańskiej

BLOK III

1. Sprawdzenie zdobytej wiedzy - test teoretyczny

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 BLOK I - Kuchnia wegetariańska	Paweł Zasławski	06-06-2024	09:00	09:45	00:45
2 z 9 BLOK II - Pomysły na dania zimne i gorące	Paweł Zasławski	06-06-2024	09:45	10:30	00:45
3 z 9 BLOK II - Pomysły na śniadanie	Paweł Zasławski	06-06-2024	10:30	11:15	00:45
4 z 9 BLOK II - Kolacja, która zachwyci wszystkich (Pieczony kalafior ze smażonymi kurkami i żytnią kruszonką)	Paweł Zasławski	06-06-2024	11:15	12:45	01:30
5 z 9 PRZERWA	Paweł Zasławski	06-06-2024	12:45	13:00	00:15
6 z 9 BLOK II - Zupy w kuchni wegetariańskiej	Paweł Zasławski	06-06-2024	13:00	14:30	01:30
7 z 9 BLOK II - Desery w kuchni wegetariańskiej	Paweł Zasławski	06-06-2024	14:30	16:00	01:30
8 z 9 PRZERWA	Paweł Zasławski	06-06-2024	16:00	16:15	00:15
9 z 9 BLOK III - Sprawdzenie zdobytej wiedzy - test teoretyczny	-	06-06-2024	16:15	17:45	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 386,20 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 940,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	216,93 PLN
Koszt osobogodziny netto	176,36 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Paweł Zasławski

Kucharz młodego pokolenia, który w 2020 roku zdobył tytuł Mistrza w zawodzie - kucharz. Na swoim koncie ma spore doświadczenie gastronomiczne. Pracował w najlepszych poznańskich restauracjach; przez dwa lata był zastępcą w restauracji MUGA. Twórca projektu MONKA w Toruniu. W międzyczasie zdobył tytuł Kucharz Odkrycie Roku w plebiscycie magazynu Kuchnia, gdzie przez długi czas publikował autorskie felietony. Od kilku lat prowadzi liczne warsztaty w akademii kulinarnej SPOT i akademii Studio A, które cieszą się dużą popularnością i spełniają oczekiwania nawet najbardziej wymagających uczestników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

Informacje dodatkowe

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. 45min.

Przerwy nie wliczają się w czas szkolenia.

Zapis na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

Adres

ul. Towarowa 3
63-800 Gostyń
woj. wielkopolskie

Kontakt



Paweł Sobczak

E-mail kontakt@szkoleniaunijne.eu

Telefon (+48) 798 933 610