



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

Kucharz współczesnych trendów kulinarnych.

Numer usługi 2024/04/09/21358/2117917

📍 Sulisławice / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 56 h
📅 06.06.2024 do 19.06.2024

9 440,00 PLN brutto
9 440,00 PLN netto
168,57 PLN brutto/h
168,57 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	- dla osób które chcą nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowywania potraw według współczesnych trendów kulinarnych.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	05-06-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	56
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 w nowoczesnym wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty według poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi tworzyć dania w nowoczesnym wydaniu	- łączy smaki i tekstury wg poznanych metod - rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Test teoretyczny
Wykonuje różne techniki prezentacji potraw	- układa wszystkie elementy dania na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego - tworzy dania kuchni współczesnej	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. Zasady BHP podczas pracy w kuchni.
2. Omówienie podstawowych zasad obowiązujących w kuchni.
3. Marynowanie mięs: drób, wieprzowina, wołowina, ryby.
4. Zastosowanie w kuchni nowoczesnej kasz, warzyw i produktów mącznych.
5. Zasady urządzenia stosowane w technice sous vide.
6. Nowe trendy i technologie kulinarne, kuchnie: sous vide, Fusion - kurczak gotowany sous vide na puree dyniowym z kaszą perłową kuskus, krokietami z kaszanki w sosie serowym.

BLOK II

1. Techniki przygotowania produktów do obróbki.

2. Techniki gotowania i pieczenia - konfitowane udko z kaczki z sosem śliwkowym, kluskami śląskimi i burakami glazurowanymi w miodzie.
-

BLOK III

1. FIT FOOD - dieta pudełkowa:

- omówienie podstawowych pojęć związanych z żywieniem, takich jak kalorie, makroskładniki (białka, węglowodany, tłuszcze), mikroskładniki (witaminy, minerały), błonnik, itp.
- omówienie różnych specjalistycznych diet
- omówienie jak różne rodzaje diet mogą wpływać na zdrowie i kondycję

2. Planowanie zdrowych posiłków:

- omówienie strategii planowania posiłków
- omówienie tworzenia zbilansowanych posiłków zawierających odpowiednie proporcje
- przykłady posiłków z wykorzystaniem świeżych produktów, a także zasad przechowywania żywności

3. Przygotowanie posiłku z wykorzystaniem poznanych zasad.

BLOK IV

1. FOOD DESIGN - projektowanie żywności: jadalne opakowania, formy i kształty żywności itp.

2. FOOD PLATING - mus na talerzu, dekoracje.

3. PLATING, prezentacja potraw.

4. Kuchnia molekularna:

- wprowadzenie do kuchni molekularnej
- kluczowe pojęcia: emulsje, gelifikacja, sferifikacja, aerolizacja
- podstawowe techniki
- -składniki i narzędzia
- -praktyczne zastosowanie - eksperymenty z teksturami

5. Estetyka i prezentacja:

- zasady kompozycji estetycznej w kuchni molekularnej.
- wykorzystanie kolorów i form do stworzenia atrakcyjnych dań.
- techniki dekoracyjne: krojenie, malowanie, nanoszenie pyłu.

6. Kreatywność i eksperymentowanie - praca z uczestnikami nad stworzeniem własnych eksperymentów kulinarnych.

BLOK V

1. Inspiracja do innowacji i eksperymentowania w kuchni.

2. Przemyślenie nietypowych kombinacji smakowych.

3. Rozwój umiejętności analizy i krytycznego myślenia w kontekście kulinarnym.

4. Zasady kompozycji smakowych.

BLOK VI

1. Podsumowanie dotychczas zdobytej wiedzy.

2. Sprawdzenie dotychczas zdobytej wiedzy.

Sprawdzenie nabytej wiedzy

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 32

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 32 BLOK I (pkt.1)	Artur Zaskórski	06-06-2024	16:00	16:45	00:45
2 z 32 BLOK I (pkt.2)	Artur Zaskórski	06-06-2024	16:45	17:30	00:45
3 z 32 PRZERWA	Artur Zaskórski	06-06-2024	17:30	17:45	00:15
4 z 32 BLOK I (pkt.3)	Artur Zaskórski	06-06-2024	17:45	20:45	03:00
5 z 32 BLOK I (pkt.4)	Artur Zaskórski	07-06-2024	16:00	16:45	00:45
6 z 32 BLOK I (pkt.5)	Artur Zaskórski	07-06-2024	16:45	17:30	00:45
7 z 32 PRZERWA	Artur Zaskórski	07-06-2024	17:30	17:45	00:15
8 z 32 BLOK I (pkt.6)	Artur Zaskórski	07-06-2024	17:45	20:45	03:00
9 z 32 BLOK II (pkt.1)	Artur Zaskórski	08-06-2024	16:00	17:30	01:30
10 z 32 PRZERWA	Artur Zaskórski	08-06-2024	17:30	17:45	00:15
11 z 32 BLOK II (pkt.2)	Artur Zaskórski	08-06-2024	17:45	20:45	03:00
12 z 32 BLOK III (pkt.1)	Artur Zaskórski	13-06-2024	16:00	16:45	00:45
13 z 32 BLOK III (pkt.2)	Artur Zaskórski	13-06-2024	16:45	17:30	00:45
14 z 32 PRZERWA	Artur Zaskórski	13-06-2024	17:30	17:45	00:15
15 z 32 BLOK III (pkt.3)	Artur Zaskórski	13-06-2024	17:45	20:45	03:00
16 z 32 BLOK IV (pkt.1)	Artur Zaskórski	14-06-2024	16:00	17:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 32 PRZERWA	Artur Zaskórski	14-06-2024	17:30	17:45	00:15
18 z 32 BLOK IV (pkt.2)	Artur Zaskórski	14-06-2024	17:45	20:45	03:00
19 z 32 BLOK IV (pkt.3)	Artur Zaskórski	15-06-2024	16:00	17:30	01:30
20 z 32 PRZERWA	Artur Zaskórski	15-06-2024	17:30	17:45	00:15
21 z 32 BLOK IV (pkt.4)	Artur Zaskórski	15-06-2024	17:45	20:45	03:00
22 z 32 BLOK IV (pkt.5)	Artur Zaskórski	17-06-2024	16:00	17:30	01:30
23 z 32 PRZERWA	Artur Zaskórski	17-06-2024	17:30	17:45	00:15
24 z 32 BLOK IV (pkt.6)	Artur Zaskórski	17-06-2024	17:45	20:45	03:00
25 z 32 BLOK IV (pkt.6)	Artur Zaskórski	18-06-2024	16:00	16:45	00:45
26 z 32 BLOK V (pkt.2)	Artur Zaskórski	18-06-2024	16:45	17:30	00:45
27 z 32 PRZERWA	Artur Zaskórski	18-06-2024	17:30	17:45	00:15
28 z 32 BLOK V (pkt.3)	Artur Zaskórski	18-06-2024	17:45	19:15	01:30
29 z 32 BLOK V (pkt.4)	Artur Zaskórski	18-06-2024	19:15	20:00	00:45
30 z 32 BLOK VI (pkt.1)	Artur Zaskórski	19-06-2024	16:00	17:30	01:30
31 z 32 PRZERWA	Artur Zaskórski	19-06-2024	17:30	17:45	00:15
32 z 32 BLOK VI (pkt.2)	-	19-06-2024	17:45	20:45	03:00

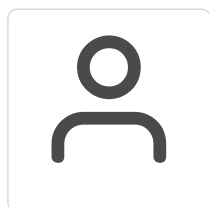
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	9 440,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	9 440,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	168,57 PLN
Koszt osobogodziny netto	168,57 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Artur Zaskórski

Trener z ponad 17-letnim doświadczeniem zawodowym w gastronomii. Jego pasja i posiadane umiejętności wyczucia estetyki oraz smaku sprawiają, że jest profesjonalistą w swojej dziedzinie. Skoncentrowany na rozwoju i przekazywaniu wiedzy idealnie sprawdza się w roli trenera.

Zdobywał doświadczenie zawodowe zaczynając od stanowiska Kucharza, przez wiele lat był Szefem Kuchni, Dyrektorem ds. Gastronomii, jak również Regionalnym Kierownikiem ds. Rozwoju Gastronomii. Posiada szeroką wiedzę merytoryczną i praktyczną z zakresu funkcjonowania gastronomii w wyspecjalizowanych placówkach gastronomicznych.

Pan Artur ciągle się rozwija, posiada certyfikaty m.in.

- Certificate of Examination Partner VCC
- Certificate of Academy of Education VCC
- Certificate of VCC Examiner - Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia
- Certificate of VCC Trainer - Przygotowanie Potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia
- Certificate of VCC Examinaton System Operator
- Certificate of VCC Trainer - Asystowanie w przygotowaniu potraw
- Certificate of VCC Trainer - Przygotowanie deserów restauracyjnych

Specjalista w zakresie Kuchni Polskiej jak i Świata w Nowoczesnej odsłonie z elementami kuchni molekularnej, zachowując trendy i zasady zdrowego żywienia. Wprowadza nowoczesność na talerze, jak również odkrywa nowe smaki i łączy je w kuchni.

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 wliczają się w czas szkolenia.

Zapis na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

Adres

Sulisławice 11

27-670 Sulisławice

woj. świętokrzyskie

Centrum spotkań wiejskich

Kontakt



WIKTORIA URBANIAK

E-mail kontakt@szkoleniaunijne.eu

Telefon (+48) 798 933 610