

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO
w KIELCACH**Kucharz z organizacją przyjęć
okolicznościowych**

Numer usługi 2024/04/10/9013/2120317

4 200,00 PLN brutto

4 200,00 PLN netto

105,00 PLN brutto/h

105,00 PLN netto/h

Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Kielcach

📍 Jędrzejów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 09.06.2024 do 23.06.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności niezbędnych do wykonywania pracy na stanowisku kucharza.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	03-06-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
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

Podczas kursu nauczysz się kalkulować i zestawiać koszty. Poznasz normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej, zasady BHP oraz wymogi systemu HACCP w gastronomii. Nauczysz się oceniać surowce i półprodukty. otrzymasz praktyczne wskazówki dotyczące przepisów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnicy nabywają wiedzę i umiejętności niezbędne do pracy na stanowisku kucharz małej gastronomii	1) znajomość różnych technik przygotowywania posiłków, 2) umiejętność obsługiwania się sprzętem gastronomicznym, 3)umiejętność oceniania jakości produktów, 4) znajomość zasad przechowywania żywności oraz przyrządzania dań zimnych i gorących. 5) umiejętność dobierania składników, 6) umiejętność układania menu oraz znajomość smaków i składów produktów.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

tak

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja sp.z.o.o
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja sp.z.o.o
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Plan nauczania

Temat zajęć	Liczba godzin	
	Teoria	praktyka
Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	4	0
Wysoka kultura osobista	1	0
Wiedza dotycząca zasad nakrywania do stołu	1	1
Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	1	1
Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	1	0
Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia	1	0
Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	1	1
Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	1	1
Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia	1	1
Umiejętność udzielania wyczerpujących informacji	1	1
Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw	2	0
Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania	2	1
Dobra pamięć	1	1
Umiejętność współpracy zespołowej	2	1
Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	1	1
Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	3	0
Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	3	0
Znajomość zasad BHP i ppoż	2	0
Egzamin zewnętrzny teoretyczny	1	0
RAZEM	30	10

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Wiedza dotycząca zasad obsługi klienta w punkcie gastronomicznym	Agnieszka Janus	09-06-2024	08:00	12:00	04:00
2 z 22 Wysoka kultura osobista	Agnieszka Janus	09-06-2024	12:00	13:00	01:00
3 z 22 Wiedza dotycząca zasad nakrywania do stołu	Krzysztof Zamczyk	09-06-2024	13:00	15:00	02:00
4 z 22 Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Krzysztof Zamczyk	09-06-2024	15:00	16:00	01:00
5 z 22 Umiejętność szybkiego nawiązania kontaktu z klientami	Krzysztof Zamczyk	15-06-2024	08:00	09:00	01:00
6 z 22 Rozwinięte umiejętności interpersonalne – komunikatywność i otwartość	Krzysztof Zamczyk	15-06-2024	09:00	10:00	01:00
7 z 22 Wiedza dotycząca zasad autoprezentacji i pierwszego wrażenia	Krzysztof Zamczyk	15-06-2024	10:00	11:00	01:00
8 z 22 Znajomość zasad komunikacji werbalnej i pozawerbalnej	Krzysztof Zamczyk	15-06-2024	11:00	13:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 22 Znajomość savoir vivre z zakresu branży gastronomicznej	Krzysztof Zamczyk	15-06-2024	13:00	15:00	02:00
10 z 22 Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Krzysztof Zamczyk	15-06-2024	15:00	16:00	01:00
11 z 22 Umiejętność profesjonalnego przyjęcia zamówienia	Krzysztof Zamczyk	16-06-2024	08:00	09:00	01:00
12 z 22 Umiejętność udzielania wyczerpujących informacji	Krzysztof Zamczyk	16-06-2024	09:00	11:00	02:00
13 z 22 Wiedza dotycząca jakości podawanych potraw	Krzysztof Zamczyk	16-06-2024	11:00	13:00	02:00
14 z 22 Zdolność podzielności uwagi i szybkiego reagowania	Agnieszka Janus	16-06-2024	13:00	16:00	03:00
15 z 22 Dobra pamięć	Agnieszka Janus	22-06-2024	08:00	10:00	02:00
16 z 22 Umiejętność współpracy zespołowej	Agnieszka Janus	22-06-2024	10:00	13:00	03:00
17 z 22 Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Agnieszka Janus	22-06-2024	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 22 Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Agnieszka Janus	22-06-2024	15:00	16:00	01:00
19 z 22 Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Agnieszka Janus	23-06-2024	08:00	10:00	02:00
20 z 22 Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Agnieszka Janus	23-06-2024	10:00	13:00	03:00
21 z 22 Znajomość zasad BHP i ppoż	Krzysztof Zamczyk	23-06-2024	13:00	15:00	02:00
22 z 22 Egzamin zewnętrzny teoretyczny	-	23-06-2024	15:00	16:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	4 200,00 PLN
Koszt usługi netto	4 200,00 PLN
Koszt godziny brutto	105,00 PLN
Koszt godziny netto	105,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN

W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	700,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	700,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Krzysztof Zamczyk

Kucharz z wieloletnim doświadczeniem w kuchni. Od lat prowadzi szkolenia teoretyczne i praktyczne z zakresu gastronomii i cukiernictwa.



2 z 2

Agnieszka Janus

Kucharz z wieloletnim doświadczeniem w kuchni. Od lat prowadzi szkolenia teoretyczne i praktyczne z zakresu gastronomii i cukiernictwa.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- zeszyt
- długopis
- prezentacja multimedial

Warunki uczestnictwa

- osoby pełnoletnie
- każdy uczestnik po zakończeniu musi podejść do egzaminu zewnętrznego

Informacje dodatkowe

- Szkolenie odbywać się będzie w godzinach dydaktycznych: 1h = 45 min.

Adres

ul. Aleja Józefa Piłsudskiego 6
28-300 Jędrzejów
woj. świętokrzyskie

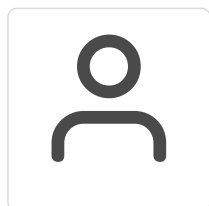
Zajęcia teoretyczne zorganizowane będą w budynku przy Al. J. Piłsudskiego 6 w sali wykładowej wyposażonej w sprzęt audiowizualny oraz pomoce dydaktyczne związane z tematyką kursu. Zajęcia praktyczne zrealizowane zostaną w

pracowni gastronomicznej, wyposażonej w sprzęt i urządzenia gastronomiczne, sprzęt AGD, drobny sprzęt gastronomiczny, naczynia oraz zastawę szklaną i stołową. W czasie zajęć uczestnicy kursu będą mogli korzystać z serwisu kawowego. Obok budynku znajduje się parking. Obiekt i parking dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Olga Dewerenda

E-mail odewerenda@zdz.kielce.pl

Telefon (+48) 887 450 417