



INFORNET.EU

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ



Kucharz deserów restauracyjnych

Numer usługi 2024/04/18/21358/2127888

9 440,00 PLN brutto

9 440,00 PLN netto

168,57 PLN brutto/h

168,57 PLN netto/h

Sielec / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

56 h

03.07.2024 do 09.07.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana do osób pragnących rozszerzyć swoją wiedzę i umiejętności oraz uzyskać kompetencje w zakresie przygotowania deserów restauracyjnych.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	17
Data zakończenia rekrutacji	02-07-2024
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

Uczestnik samodzielnie wykonuje desery restauracyjne. Pozna produkty, metody oraz techniki, które będzie potrafił odpowiednio wykorzystywać przy tworzeniu deserów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się podstawową wiedzą z zakresu deserów restauracyjnych	-omawia surowce, technologie produkcji oraz sposoby przechowywania -wymienia podstawowe techniki dekorowania -rozdziela sprzęt stosowany do przygotowania deserów	Test teoretyczny
Umiejętnie dobiera i łączy smaki oraz tekstury - samodzielnie tworzy deser restauracyjny	-umiejętnie dobiera i przygotowuje produkty -łączy prawidłowo poznane smaki wg. poznanych metod -tworzy deser restauracyjny wg. poznanej technologii -serwuje deser w jeden z poznanych sposobów	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. Teoria powstawania deserów:

- zasady tworzenia kompozycji smakowych deserów
- jakość składników
- zasady kompozycji deserów talerzowych

Blok II

1. Deser bezowy lemon curd i nutą miętą:

- przygotowanie bezy (suszenie)
- przygotowanie lemon curd
- przygotowanie kremu miętowego
- składanie deseru
- sposoby serwowania

Blok III

1. Musowy deser migdałowy z malinami:

- przygotowanie biszkoptu z malinami
- przygotowanie żelki malinowej
- przygotowanie musu
- przygotowanie zamszu z masła i czekolady
- składanie deseru
- zamszowanie
- sposoby serwowania

Blok IV

1. Deser mus mango ze śmietaną:

- przygotowanie kruchego ciasta
- przygotowanie musu mango
- przygotowanie compote mango
- przygotowanie śmietany
- składanie deseru
- sposoby serwowania

Blok V

1. Deser cake sicles

- przygotowanie biszkoptu czekoladowego
- przygotowanie ganche
- przygotowanie malin
- składanie deseru
- glazurowanie deseru
- sposoby serwowania

Blok VI

Sprawdzenie zdobytej wiedzy

Warunki organizacyjne dla szkolenia: sala wyposażona w niezbędny sprzęt oraz akcesoria udostępnione dla uczestników na czas szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 23

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 23 BLOK I (pkt.1)	Agata Kubacka	03-07-2024	09:00	12:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 23 Przerwa	Agata Kubacka	03-07-2024	12:00	12:15	00:15
3 z 23 BLOK II (pkt.1)	Agata Kubacka	03-07-2024	12:15	15:15	03:00
4 z 23 Przerwa	Agata Kubacka	03-07-2024	15:15	15:45	00:30
5 z 23 BLOK II (pkt.1) c.d.	Agata Kubacka	03-07-2024	15:45	18:00	02:15
6 z 23 BLOK III (pkt.1)	Agata Kubacka	04-07-2024	09:00	12:00	03:00
7 z 23 Przerwa	Agata Kubacka	04-07-2024	12:00	12:15	00:15
8 z 23 BLOK III (pkt.1) c.d.	Agata Kubacka	04-07-2024	12:15	15:15	03:00
9 z 23 Przerwa	Agata Kubacka	04-07-2024	15:15	15:45	00:30
10 z 23 BLOK III (pkt.1) c.d.	Agata Kubacka	04-07-2024	15:45	18:00	02:15
11 z 23 BLOK IV (pkt.1)	Agata Kubacka	05-07-2024	09:00	12:00	03:00
12 z 23 Przerwa	Agata Kubacka	05-07-2024	12:00	12:15	00:15
13 z 23 BLOK IV (pkt.1) c.d.	Agata Kubacka	05-07-2024	12:15	15:15	03:00
14 z 23 Przerwa	Agata Kubacka	05-07-2024	15:15	15:45	00:30
15 z 23 BLOK IV (pkt.1) c.d.	Agata Kubacka	05-07-2024	15:45	18:00	02:15
16 z 23 BLOK V (pkt.1)	Agata Kubacka	08-07-2024	09:00	12:00	03:00
17 z 23 Przerwa	Agata Kubacka	08-07-2024	12:00	12:15	00:15
18 z 23 BLOK V (pkt1) c.d.	Agata Kubacka	08-07-2024	12:15	15:15	03:00
19 z 23 Przerwa	Agata Kubacka	08-07-2024	15:15	15:45	00:30
20 z 23 BLOK V (pkt.1) c.d.	Agata Kubacka	08-07-2024	15:45	18:00	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 23 BLOK VI	-	09-07-2024	09:00	12:30	03:30
22 z 23 Przerwa	-	09-07-2024	12:30	12:45	00:15
23 z 23 BLOK VI c.d.	-	09-07-2024	12:45	15:00	02:15

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

Agata Kubacka

Z wykształcenia psycholog i hotelarz. Swoje umiejętności związane z psychologią i sprzedażą wdrażała poprzez prowadzenie szkoleń przez 9 lat pracując na kontrakcie w dużej korporacji. Umiejętności sprzedaży przeniosła również na inne pola. Z cukiernictwem związana jest od 5 lat. Stworzyła w Koninie jedyną cukiernię produkującą ciasta i torty bez glutenu, cukru i wege – Słodkolandię. Pasjonatka w tworzeniu nowych rzeczy, a prywatnie ogromny łasuch. Swoją nieprzeciętną kreatywność przełożyła na własny biznes, który stał się unikalny w regionie. Jak sama o sobie mówi jej artystyczna dusza nie pozwala jej na nudę, a odwaga, upór i ciężka praca pozwoliły osiągnąć sukces w branży. Wyznaje zasadę, że jeżeli pasjonujesz się tym co robisz nie przepracujesz w życiu ani jednego dnia

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 w godzinach dydaktycznych.

Zapis na usługę tylko po wcześniejszym kontakcie z firmą szkoleniową.

Adres

Sielec 37

28-200 Sielec

woj. świętokrzyskie

Świetlica Jutrzenka

Kontakt



Paweł Sobczak

E-mail biuro@szkoleniaunijne.eu

Telefon (+48) 798 933 610