



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara



Kucharz/ Szef kuchni

Numer usługi 2024/04/19/159966/2129535

📍 Mielec / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 48 h
📅 06.07.2024 do 21.07.2024

7 100,00 PLN brutto
7 100,00 PLN netto
147,92 PLN brutto/h
147,92 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie na kucharza jest kierowane dla osób, które chcą rozpocząć lub rozwijać karierę w branży gastronomicznej. Gotowanie to sztuka, która daje ogromną swobodę wyrażania kreatywności. Podczas szkolenia kucharskiego masz możliwość eksperymentowania z różnymi smakami, teksturami i technikami, aby stworzyć wyjątkowe potrawy. Oprócz umiejętności praktycznych, uzyskasz również wiedzę teoretyczną z zakresu gastronomii, która pozwoli prawidłowo zarządzać kuchnią. Szkolenie kucharskie to również świetna okazja do nawiązywania nowych przyjaźni i relacji.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	05-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
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

Głównym celem edukacyjnym szkolenia na kucharza jest przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu kucharza poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwijanie kreatywności kulinarnej, doskonalenie umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole, które są kluczowe dla sukcesu w pracy kucharza.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
-umiejętność organizacji pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI -zna pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią -potrafi stosować środki ochrony indywidualnej i zbiorowej -zna surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
-zna zasady racjonalnego żywienia -posiada wiedzę na temat maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej -potrafi klasyfikować żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej -posiada wiedzę na temat metod utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny
-potrafi stosować receptury gastronomiczne -zna metody i techniki sporządzania potraw i napojów -potrafi sporządzać półprodukty oraz potrawy i napoje -zna sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
-potrafi porcjować, dekorować i wydawać potrawy i napoje -potrafi zarządzać czasem pracy -potrafi pracować w zespole -rozumie właściwą postawę etyczną -potrafi dbać o własny rozwój zawodowy	Egzamin ICVC przeprowadzony zgodnie z Procedurą Walidacji SYSTEMU ICVC przez Certyfikowanego Egzaminatora w formie testu. Są to pytania zamknięte jednorazowego wyboru. Warunkiem zaliczenia testu i uzyskania kwalifikacji ICVC jest uzyskanie co najmniej 75% poprawnych odpowiedzi.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

Uczestnicy szkolenia przystępują do egzaminu zewnętrznego ICVC, przeprowadzonego zgodnie z Procedurą Walidacji Systemu ICVC. Pozytywny wynik egzaminu oznacza uzyskanie kwalifikacji do zawodu Kucharz/ Szef kuchni

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

tak

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

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	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Certyfikowany Egzaminator ICVC
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

Program

- 1. Organizacja pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI
- 2. Znajomość pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
- 3. Umiejętność stosowania środków ochrony indywidualnej i zbiorowej
- 4. Znajomość surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej
- 5. Znajomość zasad racjonalnego żywienia
- 6. Wiedza na temat maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej
- 7. Umiejętność klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej
- 8. Wiedza na temat metod utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych
- 9. Umiejętność stosowania receptur gastronomicznych
- 10. Znajomość metod i technik sporządzania potraw i napojów
- 11. Umiejętność sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów
- 12. Znajomość sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów
- 13. Umiejętność porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów
- 14. Umiejętność zarządzania czasem pracy
- 15. Umiejętność pracy w zespole
- 16. Właściwa postawa etyczna
- 17. Umiejętność dbania o własny rozwój zawodowy
- 18. Powtórzenie wiadomości
- 19. Egzamin

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	7 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,92 PLN

Koszt osobogodziny netto	147,92 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Piotr Bassara

Szef kuchni z ponad 30 letnim doświadczeniem. Od niemal 20 prowadzi zajęcia z adeptami sztuki kulinarnej. Prowadzi własną restaurację i doradza w prowadzeniu już istniejącym podmiotom gastronomicznym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe zapewnia wykonawca usługi

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dla osób, które ukończyły 18 lat, nie posiadające własnej działalności gospodarczej.

Informacje dodatkowe

Catering (przerwy kawowe i lunch) zapewnia wykonawca usługi.

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Zajęcia odbywać się będą w systemie weekendowym.

Adres

ul. Kazimierza Jagiellończyka 3

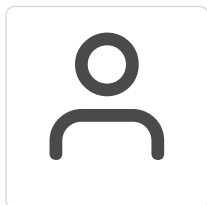
39-300 Mielec

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Piotr Bassara

E-mail pau.debica@gmail.com

Telefon (+48) 606 133 252