



## Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue

Numer usługi 2024/04/24/159966/2133905

7 100,00 PLN brutto

7 100,00 PLN netto

147,92 PLN brutto/h

147,92 PLN netto/h

Podkarpacka  
Akademia  
Umiejętności Piotr  
Bassara



📍 Tarnobrzeg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 03.08.2024 do 18.08.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Szkolenie z przygotowania potraw grill i barbecue 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. Przygotowanie potraw grill i barbecue to szereg umiejętności dotyczących grillowania, wędzenia, przygotowywania marynat, znajomość właściwości różnego rodzaju mięs i wiele więcej. Oprócz umiejętności praktycznych, uzyskasz również wiedzę teoretyczną z zakresu gastronomii, która pozwoli prawidłowo zarządzać kuchnią. Szkolenie kulinarne to również świetna okazja do nawiązywania nowych przyjaźni i relacji.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	10
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	26-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	48
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

# Cel

## Cel edukacyjny

Głównym celem edukacyjnym szkolenia z przygotowania potraw grill i barbecue jest przygotowanie uczestników do wykonywania zawodu poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwój kreatywności kulinarnej, zapoznanie z zasadami BHP, doskonalenie umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue	charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Test teoretyczny	
		Wywiad ustrukturyzowany
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania	Wywiad ustrukturyzowany	
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Test teoretyczny	
		Wywiad ustrukturyzowany
określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje stanowisko pracy		Test teoretyczny
	stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	przygotowuje grilla do użytku	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych  Test teoretyczny
	omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	przestrzega zasad obsługi grilla	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue	stosuje receptury	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
przygotowuje półprodukty do grillowania		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
grilluje różne grupy surowców		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	porcuje i wydaje gotową potrawę	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue	charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Dba o własny rozwój zawodowy	podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

<b>Kwalifikacje</b>	Przygotowanie potraw grill i barbecue
<b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji</b>	13828
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

## Program

Moduł 1.

### Organizowanie stanowiska pracy

1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue

a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue

b) alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach

c) ocena organoleptyczna surowców

d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania

e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue

2) Przygotowywanie stanowiska pracy

a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy

b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań

c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue

d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

### Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

1) Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue

a) przygotowanie grilla do użytku

b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe

c) przestrzeganie zasad obsługi grilla

- 2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
  - a) stosowanie receptur
  - b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue
  - c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue
  - d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue
  - e) przygotowywanie półproduktów do grillowania
  - f) grillowanie różnych grup surowców
  - g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie
  - h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Moduł 3.

### Doskonalenie umiejętności zawodowych

- 1) Wizerunek kucharza grill i barbecue
  - a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue
  - b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej
- 2) Dbanie o własny rozwój zawodowy
  - a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
  - b) techniki radzenia sobie ze stresem

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 42

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">1 z 42</span> Organizowanie stanowiska pracy	-	03-08-2024	08:00	09:30	01:30
<span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">2 z 42</span> Przerwa	-	03-08-2024	09:30	09:45	00:15



Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	03-08-2024	09:45	11:00	01:15
4 z 42 Przerwa	-	03-08-2024	11:00	11:30	00:30
5 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	03-08-2024	11:30	13:30	02:00
6 z 42 Przerwa	-	03-08-2024	13:30	13:45	00:15
7 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	03-08-2024	13:45	15:00	01:15
8 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	04-08-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 42 Przerwa	-	04-08-2024	09:30	09:45	00:15
10 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	04-08-2024	09:45	11:00	01:15
11 z 42 Przerwa	-	04-08-2024	11:00	11:30	00:30
12 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	04-08-2024	11:30	13:30	02:00
13 z 42 Przerwa	-	04-08-2024	13:30	13:45	00:15
14 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	04-08-2024	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>15 z 42</b> Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	10-08-2024	08:00	09:30	01:30
<b>16 z 42</b> Przerwa	-	10-08-2024	09:30	09:45	00:15
<b>17 z 42</b> Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	10-08-2024	09:45	11:00	01:15
<b>18 z 42</b> Przerwa	-	10-08-2024	11:00	11:30	00:30
<b>19 z 42</b> Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	10-08-2024	11:30	13:30	02:00
<b>20 z 42</b> Przerwa	-	10-08-2024	13:30	13:45	00:15
<b>21 z 42</b> Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	10-08-2024	13:45	15:00	01:15
<b>22 z 42</b> Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	11-08-2024	08:00	09:30	01:30
<b>23 z 42</b> Przerwa	-	11-08-2024	09:30	09:45	00:15
<b>24 z 42</b> Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	11-08-2024	09:45	11:00	01:15
<b>25 z 42</b> Przerwa	-	11-08-2024	11:00	11:30	00:30
<b>26 z 42</b> Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	11-08-2024	11:30	13:30	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 42 Przerwa	-	11-08-2024	13:30	13:45	00:15
28 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	11-08-2024	13:45	15:00	01:15
29 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	17-08-2024	08:00	09:30	01:30
30 z 42 Przerwa	-	17-08-2024	09:30	09:45	00:15
31 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	17-08-2024	09:45	11:00	01:15
32 z 42 Przerwa	-	17-08-2024	11:00	11:30	00:30
33 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	17-08-2024	11:30	13:30	02:00
34 z 42 Przerwa	-	17-08-2024	13:30	13:45	00:15
35 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	17-08-2024	13:45	15:00	01:15
36 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	18-08-2024	08:00	09:30	01:30
37 z 42 Przerwa	-	18-08-2024	09:30	09:45	00:15
38 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	-	18-08-2024	09:45	11:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
39 z 42 Przerwa	-	18-08-2024	11:00	11:30	00:30
40 z 42 Doskonalenie umiejętności zawodowych	-	18-08-2024	11:30	13:30	02:00
41 z 42 Przerwa	-	18-08-2024	13:30	13:45	00:15
42 z 42 Egzamin zewnętrzny	-	18-08-2024	13:45	15:00	01:15

## 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: 0

Brak wyników.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę kucharską, teczkę, notes, długopis, fartuch) 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.

## Adres

ul. Mikołaja Kopernika 18

39-400 Tarnobrzeg

woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

## Kontakt



**Piotr Bassara**

**E-mail** [pau.debica@gmail.com](mailto:pau.debica@gmail.com)

**Telefon** (+48) 606 133 252