



Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue

Numer usługi 2024/04/24/157763/2133943

7 100,00 PLN brutto

7 100,00 PLN netto

147,92 PLN brutto/h

147,92 PLN netto/h

Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Stalowa Wola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 27.07.2024 do 11.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	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.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	26-07-2024
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 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
	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
Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue	stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	

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
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
przygotowuje półprodukty do grillowania		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
grilluje różne grupy surowców		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
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	porcuje i wydaje gotową potrawę	Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Wywiad ustrukturyzowany		
Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue	charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue	Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Obserwacja w warunkach symulowanych		
Dba o własny rozwój zawodowy	podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wywiad ustrukturyzowany	
	wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Obserwacja w warunkach symulowanych		

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	13828
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	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
1 z 42 Organizowanie stanowiska pracy	Mariusz Nazimek	27-07-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	27-07-2024	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	Mariusz Nazimek	27-07-2024	09:45	11:00	01:15
4 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	27-07-2024	11:00	11:30	00:30
5 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	27-07-2024	11:30	13:30	02:00
6 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	27-07-2024	13:30	13:45	00:15
7 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	27-07-2024	13:45	15:00	01:15
8 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	28-07-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	28-07-2024	09:30	09:45	00:15
10 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	28-07-2024	09:45	11:00	01:15
11 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	28-07-2024	11:00	11:30	00:30
12 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	28-07-2024	11:30	13:30	02:00
13 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	28-07-2024	13:30	13:45	00:15
14 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	28-07-2024	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	03-08-2024	08:00	09:30	01:30
16 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	03-08-2024	09:30	09:45	00:15
17 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	03-08-2024	09:45	11:00	01:15
18 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	03-08-2024	11:00	11:30	00:30
19 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	03-08-2024	11:30	13:30	02:00
20 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	03-08-2024	13:30	13:45	00:15
21 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	03-08-2024	13:45	15:00	01:15
22 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	04-08-2024	08:00	09:30	01:30
23 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	04-08-2024	09:30	09:45	00:15
24 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	04-08-2024	09:45	11:00	01:15
25 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	04-08-2024	11:00	11:30	00:30
26 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	04-08-2024	11:30	13:30	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
27 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	04-08-2024	13:30	13:45	00:15
28 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	04-08-2024	13:45	15:00	01:15
29 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	10-08-2024	08:00	09:30	01:30
30 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	10-08-2024	09:30	09:45	00:15
31 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	10-08-2024	09:45	11:00	01:15
32 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	10-08-2024	11:00	11:30	00:30
33 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	10-08-2024	11:30	13:30	02:00
34 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	10-08-2024	13:30	13:45	00:15
35 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	10-08-2024	13:45	15:00	01:15
36 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	11-08-2024	08:00	09:30	01:30
37 z 42 Przerwa	Mariusz Nazimek	11-08-2024	09:30	09:45	00:15
38 z 42 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Mariusz Nazimek	11-08-2024	09:45	11:00	01:15

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

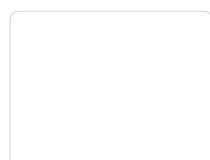
Cennik

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: 1



1 z 1

Mariusz Nazimek



Szef kuchni z ponad 30 letnim doświadczeniem. Swoją karierę zawodową rozwijał poprzez pracę w prestiżowych hotelach i restauracjach w Polsce. Laureat licznych konkursów kulinarnych. Zwycięzca Festiwalu Kuchni Dworskiej, uczestnik konkursu Kulinarnego Pucharu Polski. Jego najmocniejsze strony to Staropolska Kuchnia w nowoczesnym wydaniu oraz Kuchnia Amerykańska. Wieloletni trener na szkoleniach kulinarnych.

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. Generała Leopolda Okulickiego 83
37-450 Stalowa Wola
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

Telefon (+48) 606 133 252