

**Kurs "Kucharz"**

Numer usługi 2024/04/24/50774/2133986

3 900,00 PLN brutto

3 900,00 PLN netto

65,00 PLN brutto/h

65,00 PLN netto/h

Centrum Edukacji i
Kultury "Zenit"
Ryszard Girczyc

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Włocławek / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 21.10.2024 do 30.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	przedsiębiorcy i ich pracownicy z województwa kujawsko-pomorskiego, w tym osoby pracujące lub planujące podjęcie pracy na stanowisku Kucharza
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	60
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

usługa szkoleniowa pn.: "Kucharz" przygotowuje do pracy w gastronomii i sporządzania różnego rodzaju potraw i napojów

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posługuje się wiedzą z zakresu pracy na stanowisku kucharza</p>	<ul style="list-style-type: none"> -definiuje przepisy sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady z zakresu higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności -przedstawia zasady prawidłowego żywienia, planowania posiłków i układania menu -omawia zasady obliczania wartości energetycznej potraw -uzasadnia zasady dokonywania oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii - wyjaśnia zasady oceniania przydatności i przygotowania surowców oraz półproduktów do obróbki w małej gastronomii -charakteryzuje zasady dobierania dodatków do różnych potraw -objaśnia zasady porcjowania, podawania i dekorowania potraw -wymienia i objaśnia techniki i zasady sporządzania różnego rodzaju potraw i napojów 	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Wykonuje czynności z zakresu pracy na stanowisku kucharza</p>	<ul style="list-style-type: none"> -układa menu -oblicza wartości odżywcze i energetyczne potraw -dokonuje oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii -sporządza potrawy różnymi technikami, takimi jak: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie -przygotowuje różnego rodzaju potrawy, takie jak: zupy, sosy, potrawy z jaj, potrawy mączne, ryby, przekąski zimne i gorące, mięsa, surówki, sałatki, ciasta, desery, galaretki itp. -porcuje, podaje i dekoruje potrawy -sporządza różnymi metodami coctaille i napoje na różne okazje i przyjęcia -dobiera dodatki do różnych potraw 	<p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Doskonali swoje umiejętności związane z wykonywaniem pracy na stanowisku kucharza, śledzi nowe trendy i technologię oraz dostosowuje się do zmian na rynku i w branży</p>	<ul style="list-style-type: none"> -skutecznie komunikuje się z ludźmi i współpracuje z zespołem -zachowuje spokój i skupienie w sytuacjach wysokiego tempa pracy, dużego obciążenia zamówieniami czy problemami w kuchni -wykazuje się empatią i zrozumieniem potrzeb klientów oraz gotowością do dostosowania się do ich preferencji żywieniowych czy nietypowych zamówień -obsługuje klientów z szacunkiem i profesjonalizmem, odpowiada na pytania dotyczące menu, udziela rekomendacji oraz rozwiązuje reklamacje w przypadku niezadowolenia -skrupulatnie przygotowuje potrawy zgodnie z recepturami, dba o estetykę i prezentację dań oraz kontroluje jakość surowców i ich przechowywanie -dba o higienę, przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa klientów oraz unikania ewentualnych zagrożeń zdrowotnych 	<p>Test teoretyczny</p>

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, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

1. Stosowanie przepisów i zasad bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Podstawowe zagadnienia z zakresu higieny

Dokumentacja niezbędna przy wdrażaniu HACCP

Zapisy i instrukcje GHP

Kontrola jakości zdrowej i handlowej artykułów spożywczych

Szkolenia i edukacja personelu w zakresie higieny

Higiena osobista personelu, badania lekarskie i nosicielstwo

Dezynsekcja i deratyzacja

Lokalizacja i otoczenie zakładu gastronomicznego

Utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach gastronomicznych

Magazynowanie półproduktów i produktów gotowych

Gospodarka wodno – ściekowa

Wybrane przepisy z zakresu ochrony środowiska, bhp i ppoż

2. Przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych

Przepisy i normatywy sanitarno-epidemiologiczne

Wymagania higieniczne bezpieczeństwa wartości odżywczej produktów żywnościowych w zakresie mięsa i wyrobów mięsnych, w tym drobiu i jaj / mleka i produktów mlecznych / ryb i produktów rybnych / ziaren, mąki i wyrobów mącznych / cukrów i wyrobów cukierniczych / wyrobów owocowo-warzywnych / surowców oleistych i produktów tłuszczowych / napojów

3. Stosowania zasad prawidłowego żywienia – planowanie posiłków i układanie menu

Normy oraz zalecenia żywieniowe odpowiednie dla wieku i płci

Najczęściej popełniane błędy w żywieniu

Rola prawidłowej i urozmaiconej diety

Regularne spożywanie posiłków, pojadanie między posiłkami

Rola witamin i składników mineralnych

Warzywa i owoce w codziennym jadłospisie

Produkty zbożowe z pełnego przemiału w diecie

Mleko i przetwory mleczne niezbędne w codziennej diecie

Chude mięso, drób, ryby i nasiona roślin strączkowych

jako źródło pełnowartościowego białka w diecie

Znaczenie płynów

Planowanie posiłków

Ćwiczenia z zakresu układania menu

4. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw

Zasady obliczania wartości energetycznej potraw

Tabele wartości

Składniki odżywcze

Wartość energetyczna

Białko

Tłuszcz, kwasy tłuszczowe i cholesterol

Węglowodany

Błonnik pokarmowy

Alkohol

Składniki mineralne

Witaminy

Foliany (kwas foliowy, folacyna)

5. Dokonywanie oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii

Zasady dokonywania oceny ilościowej i jakościowej produktów gastronomicznych

Poszczególne etapy oceny ilościowej i jakościowej surowców, półproduktów i gotowych potraw w małej gastronomii

6. Ocenianie przydatności i przygotowania surowców i półproduktów do obróbki w małej gastronomii

Normalizacja i jej znaczenie w gastronomii

Normy i receptury gastronomiczne

Ocena towaroznawcza

Metody oceny towaroznawczej żywności

Ocena organoleptyczna

Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna

Zasady pobierania, znakowania i przechowywania próbek kontrolnych do badań

Metody oceny organoleptycznej surowców i potraw

Cechy żywności wpływające na jakość

7. Dobierania dodatków do różnych potraw

Dodatki do potraw i ich zastosowanie (sól, śmietanki, majonez, keczup, musztarda, sosy, buliony, fixy, przyprawy, zioła, przeciera, koncentraty, margaryny, pasty itp.)

8. Opanowanie sztuki dekorowania potraw, porcjowania i estetyki ich podawania

Zasady prezentowania potraw surowych, gotowanych, smażonych i grillowanych, w tym zasady porcjowania

Sztuka dekorowania potraw (dekoracje z warzyw, owoców, wędlin itp.)

Sposób podawania i dodatki do różnego typu potraw

9. Sporządzania różnymi technikami i metodami - zup, sosów, surówek i potraw z różnych produktów oraz ciast, deserów, coctaili i napojów

Techniki sporządzania potraw: gotowanie / smażenie / duszenie / pieczenie / grillowanie

Ćwiczenia praktyczne z zakresu sporządzania potraw- zupy / sosy/ potrawy z jaj / potrawy mączne / ryby / przekąski zimne i gorące / mięsa / surówki, sałatki / ciasta, desery, galaretki

Ćwiczenia praktyczne z zakresu sporządzania coctaili i napojów różnymi technikami na różne okazje i przyjęcia

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 usługi brutto	3 900,00 PLN
Koszt usługi netto	3 900,00 PLN
Koszt godziny brutto	65,00 PLN
Koszt godziny netto	65,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają materiały piśmiennicze (teczka, zeszyt, długopis) oraz kopie materiałów omawianych na kursie / skrypt, pliki dokumentów przygotowanych w dowolnym formacie

Adres

ul. Młynarska 1a/3
87-800 Włocławek
woj. kujawsko-pomorskie

Szkolenie realizowane będzie we Włocławku na osiedlu Śródmieście przy ul. Młynarskiej 1a/3 (centrum miasta, w pobliżu przystanki autobusowe). Obiekt składa się z 3 kondygnacji, w całości dostosowany jest do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (m.in.: podjazdy, winda, toalety, system informacyjno-udźwiękający STEP HEAR dla osób niewidomych i słabowidzących). Na posesji znajduje się nieodpłatny / zamykany parking dla klientów. W skład bazy dydaktyczno – lokalowej wchodzi sale szkoleniowo – doradcze z wyposażeniem (komputery / laptopy, rzutniki multimedialne, tablice sucho-ścieralne / flip-chart / interaktywne), aula konferencyjna, recepcja, szatnia i foyer z wygodnymi kanapami, serwisem kawowym, gdzie uczestnicy szkoleń mogą odpocząć podczas przerw. W całym obiekcie jest bezprzewodowy Internet.

Zajęcia praktyczne realizowane będą w odpowiednio wyposażonej pracowni gastronomicznej.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Katarzyna Etynkowska

E-mail cezenit@op.pl

Telefon (+48) 544 262 666