



Kucharz małej gastronomii

Numer usługi 2024/04/24/159966/2134225

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



📍 Dębica / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 48 h
📅 03.08.2024 do 18.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Kurs Kucharz małej gastronomii jest kierowany 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.</p>
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 kursu Kucharz małej gastronomii jest przygotowanie uczestników do pracy w gastronomii 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 branży gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą organizacji pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii.	Omawia i charakteryzuje organizację pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering.	Omawia i charakteryzuje zakres usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod podawania posiłków w działalności cateringowej.	Omawia i charakteryzuje metody podawania posiłków w działalności cateringowej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.	Omawia i charakteryzuje zakres kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej.	Omawia i charakteryzuje zakres Dobrej Praktyki Cateringowej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą selekcji przyjmowania i magazynowania surowców.	Omawia i charakteryzuje selekcję przyjmowania i magazynowania surowców	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców.	Omawia i charakteryzuje przeprowadzenie obróbki wstępnej surowców.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw.	Omawia i charakteryzuje przeprowadzenie procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu właściwego przechowywania żywności.	Omawia i charakteryzuje zakres właściwego przechowywania żywności.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą właściwego transportu różnego rodzaju potraw.	Omawia i charakteryzuje właściwy transport różnego rodzaju potraw.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu serwowania i ekspozycji potraw.	Omawia i charakteryzuje zakres serwowania i ekspozycji potraw.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi.	Omawia i charakteryzuje gospodarkę odpadami pokonsumpcyjnymi.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP.	Omawia i charakteryzuje Dobrą Praktykę Produkcyjną i Higieniczną, system HACCP.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział.	Omawia i charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zarządzania czasem i pracy w zespole.	Omawia i charakteryzuje zarządzanie czasem i pracy w zespole.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad BHP i ppoż.	Omawia i charakteryzuje zasady BHP i ppoż.	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 małej gastronomii.

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.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii
2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering
3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej
4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych
5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej
6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców
7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców
8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw
9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności
10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw
11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw
12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi
13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP
14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział
15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole
16. Znajomość zasad BHP i ppoż.
17. Powtórzenie wiadomości
18. Egzamin

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 1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii	Wojciech Wojtkowiak	03-08-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	03-08-2024	09:30	09:45	00:15
3 z 42 2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Wojciech Wojtkowiak	03-08-2024	09:45	11:00	01:15
4 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	03-08-2024	11:00	11:30	00:30
5 z 42 3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Wojciech Wojtkowiak	03-08-2024	11:30	13:30	02:00
6 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	03-08-2024	13:30	13:45	00:15
7 z 42 3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej	Wojciech Wojtkowiak	03-08-2024	13:45	15:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 42 4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	Wojciech Wojtkowiak	04-08-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	04-08-2024	09:30	09:45	00:15
10 z 42 5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej	Wojciech Wojtkowiak	04-08-2024	09:45	11:00	01:15
11 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	04-08-2024	11:00	11:30	00:30
12 z 42 6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Wojciech Wojtkowiak	04-08-2024	11:30	13:30	02:00
13 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	04-08-2024	13:30	13:45	00:15
14 z 42 6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Wojciech Wojtkowiak	04-08-2024	13:45	15:00	01:15
15 z 42 7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Wojciech Wojtkowiak	10-08-2024	08:00	09:30	01:30
16 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	10-08-2024	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 42 8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw	Wojciech Wojtkowiak	10-08-2024	09:45	11:00	01:15
18 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	10-08-2024	11:00	11:30	00:30
19 z 42 9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności	Wojciech Wojtkowiak	10-08-2024	11:30	13:30	02:00
20 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	10-08-2024	13:30	13:45	00:15
21 z 42 9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności	Wojciech Wojtkowiak	10-08-2024	13:45	15:00	01:15
22 z 42 10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw	Wojciech Wojtkowiak	11-08-2024	08:00	09:30	01:30
23 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	11-08-2024	09:30	09:45	00:15
24 z 42 11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Wojciech Wojtkowiak	11-08-2024	09:45	11:00	01:15
25 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	11-08-2024	11:00	11:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
26 z 42 12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Wojciech Wojtkowiak	11-08-2024	11:30	13:30	02:00
27 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	11-08-2024	13:30	13:45	00:15
28 z 42 12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi	Wojciech Wojtkowiak	11-08-2024	13:45	15:00	01:15
29 z 42 13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP	Wojciech Wojtkowiak	17-08-2024	08:00	09:30	01:30
30 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	17-08-2024	09:30	09:45	00:15
31 z 42 14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział	Wojciech Wojtkowiak	17-08-2024	09:45	11:00	01:15
32 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	17-08-2024	11:00	11:30	00:30
33 z 42 15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	Wojciech Wojtkowiak	17-08-2024	11:30	13:30	02:00
34 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	17-08-2024	13:30	13:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
35 z 42 15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole	Wojciech Wojtkowiak	17-08-2024	13:45	15:00	01:15
36 z 42 16. Znajomość zasad BHP i ppoż.	Wojciech Wojtkowiak	18-08-2024	08:00	09:30	01:30
37 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	18-08-2024	09:30	09:45	00:15
38 z 42 16. Znajomość zasad BHP i ppoż.	Wojciech Wojtkowiak	18-08-2024	09:45	11:00	01:15
39 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	18-08-2024	11:00	11:30	00:30
40 z 42 17. Powtórzenie wiadomości	Wojciech Wojtkowiak	18-08-2024	11:30	13:30	02:00
41 z 42 Przerwa	Wojciech Wojtkowiak	18-08-2024	13:30	13:45	00:15
42 z 42 18. Egzamin	-	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: 1



1 z 1

Wojciech Wojtkowiak

Szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem. Od wielu lat trener na kursach kulinarnych. Swoje umiejętności doskonalił pracując w prestiżowych restauracjach i hotelach w Polsce i za granicą. Jest zdobywcą wielu nagród w konkursach grillowania.

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 (45 minut).

Adres

ul. Krakowska 7a
39-200 Dębica
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- 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