



Grill Master

Numer usługi 2024/04/24/157763/2134401

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

📍 Dębica / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 48 h
📅 13.07.2024 do 28.07.2024

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych |
| Grupa docelowa usługi | <p>Kurs Grill Master jest kierowany dla osób, które chcą rozpocząć lub rozwijać karierę w branży gastronomicznej. Grillowanie 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 stanowiskiem. Szkolenie kucharskie to również świetna okazja do nawiązywania nowych przyjaźni i relacji.</p> |
| Minimalna liczba uczestników | 10 |
| Maksymalna liczba uczestników | 15 |
| Data zakończenia rekrutacji | 12-07-2024 |
| 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 Grill Master 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 do osiągnięcia 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 Grill Master. | Omawia i charakteryzuje organizację pracy na stanowisku Grill Master. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą organizacji stanowiska pracy. | Omawia i charakteryzuje organizację stanowiska pracy. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad BHP i HACCP. | Omawia i charakteryzuje zasady BHP i HACCP. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą budowy i umiejętności obsługi urządzeń do obróbki termicznej. | Omawia i charakteryzuje budowę i umiejętność obsługi urządzeń do obróbki termicznej. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji żywności. | Omawia i charakteryzuje zakres zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji żywności. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu doboru mięs i technik grillowania. | Omawia i charakteryzuje zakres doboru mięs i technikach grillowania. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad bezpieczeństwa i jakości mięsa. | Omawia i charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i jakości mięsa. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą przygotowania marynat do mięs. | Omawia i charakteryzuje przygotowanie marynat do mięs. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą identyfikacji walorów smakowych mięs. | Omawia i charakteryzuje walory smakowe mięs. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu grillowania ryb. | Omawia i charakteryzuje zakres grillowania ryb. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zastosowania drewna opałowego. | Omawia i charakteryzuje zastosowanie drewna opałowego. | Test teoretyczny |
| Posługuje się wiedzą dotyczącą zakresu peklowania i marynowania. | Omawia i charakteryzuje zakres peklowania i marynowania. | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|------------------|
| Posługuje się wiedzą dotyczącą przygotowania dodatków skrobiowych, warzyw i deserów z grilla. | Omawia i charakteryzuje przygotowania dodatki skrobiowych, warzywa i desery z grilla. | 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 Grill Master

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 Grill Master
2. Umiejętność organizacji stanowiska pracy
3. Znajomość zasad BHP i HACCP
4. Znajomość budowy i umiejętność obsługi urządzeń do obróbki termicznej
5. Wiedza z zakresu zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji żywności
6. Wiedza z zakresu doboru mięs i technikach grillowania
7. Znajomość zasad bezpieczeństwa i jakości mięsa
8. Umiejętność przygotowania marynat do mięs
9. Umiejętność identyfikacji walorów smakowych mięs
10. Wiedza z zakresu grillowania ryb
11. Umiejętność zastosowania drewna opałowego
12. Umiejętność w zakresie peklowania i marynowania
13. Umiejętność przygotowania dodatków skrobiowych, warzyw i deserów z grilla
14. Powtórzenie wiadomości
15. 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 Grill Master | Piotr Bassara | 13-07-2024 | 08:00 | 09:30 | 01:30 |
| 2 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 13-07-2024 | 09:30 | 09:45 | 00:15 |
| 3 z 42 2. Umiejętność organizacji stanowiska pracy | Piotr Bassara | 13-07-2024 | 09:45 | 11:00 | 01:15 |
| 4 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 13-07-2024 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 5 z 42 3. Znajomość zasad BHP i HACCP | Piotr Bassara | 13-07-2024 | 11:30 | 13:30 | 02:00 |
| 6 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 13-07-2024 | 13:30 | 13:45 | 00:15 |
| 7 z 42 3. Znajomość zasad BHP i HACCP | Piotr Bassara | 13-07-2024 | 13:45 | 15:00 | 01:15 |
| 8 z 42 4. Znajomość budowy i umiejętność obsługi urządzeń do obróbki termicznej | Piotr Bassara | 14-07-2024 | 08:00 | 09:30 | 01:30 |
| 9 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 14-07-2024 | 09:30 | 09:45 | 00:15 |
| 10 z 42 4. Znajomość budowy i umiejętność obsługi urządzeń do obróbki termicznej | Piotr Bassara | 14-07-2024 | 09:45 | 11:00 | 01:15 |
| 11 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 14-07-2024 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 12 z 42 5. Wiedza z zakresu zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji żywności | Piotr Bassara | 14-07-2024 | 11:30 | 13:30 | 02:00 |
| 13 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 14-07-2024 | 13:30 | 13:45 | 00:15 |
| 14 z 42 5. Wiedza z zakresu zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji żywności | Piotr Bassara | 14-07-2024 | 13:45 | 15:00 | 01:15 |
| 15 z 42 6. Wiedza z zakresu doboru mięs i technik grillowania | Piotr Bassara | 20-07-2024 | 08:00 | 09:30 | 01:30 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 16 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 20-07-2024 | 09:30 | 09:45 | 00:15 |
| 17 z 42 6. Wiedza z zakresu doboru mięs i technik grillowania | Piotr Bassara | 20-07-2024 | 09:45 | 11:00 | 01:15 |
| 18 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 20-07-2024 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 19 z 42 7. Znajomość zasad bezpieczeństwa i jakości mięsa | Piotr Bassara | 20-07-2024 | 11:30 | 13:30 | 02:00 |
| 20 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 20-07-2024 | 13:30 | 13:45 | 00:15 |
| 21 z 42 7. Znajomość zasad bezpieczeństwa i jakości mięsa | Piotr Bassara | 20-07-2024 | 13:45 | 15:00 | 01:15 |
| 22 z 42 8. Umiejętność przygotowania marynat do mięs | Piotr Bassara | 21-07-2024 | 08:00 | 09:30 | 01:30 |
| 23 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 21-07-2024 | 09:30 | 09:45 | 00:15 |
| 24 z 42 8. Umiejętność przygotowania marynat do mięs | Piotr Bassara | 21-07-2024 | 09:45 | 11:00 | 01:15 |
| 25 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 21-07-2024 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 26 z 42 9. Umiejętność identyfikacji walorów smakowych mięs | Piotr Bassara | 21-07-2024 | 11:30 | 13:30 | 02:00 |
| 27 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 21-07-2024 | 13:30 | 13:45 | 00:15 |
| 28 z 42 9. Umiejętność identyfikacji walorów smakowych mięs | Piotr Bassara | 21-07-2024 | 13:45 | 15:00 | 01:15 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 29 z 42 10. Wiedza z zakresu grillowania ryb | Piotr Bassara | 27-07-2024 | 08:00 | 09:30 | 01:30 |
| 30 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 27-07-2024 | 09:30 | 09:45 | 00:15 |
| 31 z 42 10. Wiedza z zakresu grillowania ryb | Piotr Bassara | 27-07-2024 | 09:45 | 11:00 | 01:15 |
| 32 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 27-07-2024 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 33 z 42 11. Umiejętność zastosowania drewna opałowego | Piotr Bassara | 27-07-2024 | 11:30 | 13:30 | 02:00 |
| 34 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 27-07-2024 | 13:30 | 13:45 | 00:15 |
| 35 z 42 12. Umiejętność w zakresie peklowania i marynowania | Piotr Bassara | 27-07-2024 | 13:45 | 15:00 | 01:15 |
| 36 z 42 13. Umiejętność przygotowania dodatków skrobiowych, warzyw i deserów z grilla | Piotr Bassara | 28-07-2024 | 08:00 | 09:30 | 01:30 |
| 37 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 28-07-2024 | 09:30 | 09:45 | 00:15 |
| 38 z 42 13. Umiejętność przygotowania dodatków skrobiowych, warzyw i deserów z grilla | Piotr Bassara | 28-07-2024 | 09:45 | 11:00 | 01:15 |
| 39 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 28-07-2024 | 11:00 | 11:30 | 00:30 |
| 40 z 42 14. Powtórzenie wiadomości | Piotr Bassara | 28-07-2024 | 11:30 | 13:30 | 02:00 |
| 41 z 42 Przerwa | Piotr Bassara | 28-07-2024 | 13:30 | 13:45 | 00:15 |

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 42 z 42 15. Egzamin | - | 28-07-2024 | 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

Piotr Bassara

Szef kuchni z ponad 30 letnim doświadczeniem. Od niemal 20 lat prowadzi zajęcia z adeptami sztuki kulinarnej. Właściciel firmy szkoleniowej w zakresie gastronomii, współtwórca Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa. Ekspert kulinarny BBQ. Doradza w prowadzeniu już istniejącym podmiotom gastronomicznym.

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

- 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