



Fundacja EDU
ACTIVE

Brak ocen dla tego dostawcy

Kucharz Małej Gastronomii - kurs kulinarny
wraz z egzaminem

Numer usługi 2024/04/25/162797/2135336

- Kopki / stacjonarna
- Usługa szkoleniowa
- 42 h
- 30.09.2024 do 30.11.2024

6 090,00 PLN brutto
6 090,00 PLN netto
145,00 PLN brutto/h
145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Ten kurs jest idealny dla osób, które: - Chcą rozpocząć swoją przygodę z gotowaniem i poznać podstawowe techniki kulinarne. - Nie mają dużego doświadczenia w kuchni, ale chcą nauczyć się przygotowywać smaczne i zdrowe posiłki. - Chcą poszerzyć swoją wiedzę na temat różnych gatunków warzyw, owoców, mięsa, ryb i drobiu. - Pragną poznać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni. - Sz szukają inspiracji i nowych pomysłów na codzienne posiłki.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	29-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	42
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kucharz Małej Gastronomii" przygotowuje do samodzielnego tworzenia potraw oraz rozwijania umiejętności kulinarnych. Po zakończonym kursie uczestnicy będą w stanie przygotować dania mięsne, rybne, wegańskie, wegetariańskie, desery zupy oraz dodatki do głównych dań przy wykorzystaniu poznanej na kursie wiedzy oraz różnych technik obróbki termicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Moduł 1: Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni. Rozpoznaje podstawowe elementy wyposażenia kuchni i ich funkcje. Organizuje pracę w kuchni w sposób efektywny i bezpieczny. Rozpoznaje podstawowe techniki kulinarne, takie jak krojenie, szatkowanie, siekanie, smażenie, gotowanie i pieczenie. Samodzielnie przygotowuje prosty posiłek, wykorzystując poznane techniki kulinarne	Poprawnie odpowiada na pytania dotyczące zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni. Bezpiecznie posługuje się narzędziami kuchennymi podczas wykonywania ćwiczeń praktycznych. Poprawnie identyfikuje i nazywa podstawowe elementy wyposażenia kuchni. Wyjaśnia funkcje podstawowych elementów wyposażenia kuchni. Planuje swoją pracę w kuchni przed rozpoczęciem gotowania. Efektywnie wykorzystuje czas podczas gotowania. Poprawnie wykonuje podstawowe techniki kulinarne. Stosuje odpowiednie techniki kulinarne do przygotowywania różnych potraw. Samodzielnie przygotowuje prosty posiłek. Podczas przygotowywania posiłku stosuje poznane techniki kulinarne.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moduł 2: Rozróżnia różne gatunki warzyw i owoców oraz ich właściwości. Wykonuje obróbkę wstępną warzyw i owoców. Stosuje różne metody gotowania, smażenia, pieczenia i duszenia warzyw i owoców. Przygotowuje sałatki, surówki, dipy i sosy z wykorzystaniem warzyw i owoców. Stosuje różne techniki obróbki wstępnej warzyw i owoców.	Identyfikuje i nazywa różne gatunki warzyw i owoców. Zna wartości odżywcze i zastosowanie kulinarne różnych warzyw i owoców. Myje, obiera, kroí i szatkuje warzywa i owoce w sposób bezpieczny i efektywny. Dobiera odpowiednie metody obróbki termicznej dla różnych rodzajów warzyw i owoców. Samodzielnie przygotowuje różne potrawy z wykorzystaniem świeżych warzyw i owoców.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Moduł 3: Rozróżnia różne gatunki mięsa, ryb i drobiu oraz ich właściwości. Wykonuje prawidłową obróbkę wstępną mięsa, ryb i drobiu. Stosuje różne metody gotowania, smażenia, pieczenia i duszenia mięsa, ryb i drobiu. Przygotowuje potrawy z mięsa, ryb i drobiu. Przygotowuje potrawy z mięsa, ryb i drobiu, wykorzystując różne metody gotowania. Moduł 4: Rozróżnia różne rodzaje zup i ich charakterystykę. Stosuje różne techniki przygotowywania zup. Stosuje przygotowywać wywary i bazy do zup. Rozpoznaje różne metody zagęszczania zup. Rozpoznaje różne rodzaje sosów i ich charakterystykę. Stosuje różne techniki przygotowywania sosów. Stosuje różne metody zagęszczania zup.	Identyfikuje i nazywa różne gatunki mięsa, ryb i drobiu. Zna wartości odżywcze i zastosowanie kulinarne różnych gatunków mięsa, ryb i drobiu. Czyści, kroí i dzieli mięso, ryby i drób w sposób bezpieczny i efektywny. Dobiera odpowiednie metody obróbki termicznej dla różnych rodzajów mięsa, ryb i drobiu. Samodzielnie przygotowuje różne potrawy z mięsa, ryb i drobiu. Stosuje różne metody obróbki termicznej podczas przygotowywania potraw z mięsa, ryb i drobiu.	Test teoretyczny
	Identyfikuje i nazywa różne rodzaje zup. Zna cechy charakterystyczne i sposoby przygotowywania różnych rodzajów zup. Wykorzystuje różne metody i techniki kulinarne do tworzenia pysznych i aromatycznych zup. Dobiera odpowiednie techniki kulinarne do przygotowywania różnych rodzajów zup. Samodzielnie przygotowuje wywary i bazy do zup z różnych składników, np.: mięsa, warzyw, ryb. Zna zasady przygotowywania wywarów i baz do zup, np.: dobór składników, czas gotowania, przyprawianie.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moduł 5: Rozróżnia różne rodzaje ciast i deserów. Stosuje różne techniki przygotowywania ciast i deserów. Piecze ciasta i desery. Dekoruje ciasta i desery. Stosuje różne techniki dekorowania ciast i deserów.	Poprawnie identyfikuje i nazywa różne rodzaje ciast i deserów, np.: ciasta biszkoptowe, ciasta drożdżowe, ciasta kruche, tarty, babeczki, lody, kremy. Zna składniki i charakterystykę różnych rodzajów ciast i deserów. Wykorzystuje różne techniki kulinarne podczas przygotowywania ciast i deserów, np.: ubijanie, mieszanie, wyrabianie, pieczenie, dekorowanie. Dobiera odpowiednie techniki kulinarne do przygotowywania różnych rodzajów ciast i deserów. Samodzielnie piecze ciasta i desery różnego rodzaju. Zna zasady pieczenia ciast i deserów, np.: dobór temperatury, czas pieczenia, sprawdzanie stanu ciasta.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Program

Moduł 1: Wprowadzenie do kuchni

Część teoretyczna:

- Poznanie kuchni i jej wyposażenia.
- Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.
- Organizacja pracy w kuchni.
- Poznawanie podstawowych technik kulinarnych.

Część praktyczna:

- Zapoznanie się z wyposażeniem kuchni i narzędziami kulinarnymi.
- Ćwiczenia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.
- Przygotowanie prostego posiłku z wykorzystaniem poznanych technik kulinarnych.

Moduł 2: Obróbka warzyw i owoców

Część teoretyczna:

- Poznawanie różnych gatunków warzyw i owoców.
- Techniki obróbki wstępnej warzyw i owoców.
- Metody gotowania, smażenia, pieczenia i duszenia warzyw i owoców.
- Przygotowywanie sałatek, surówek, dipów i sosów.

Część praktyczna:

- Ćwiczenia z rozpoznawania różnych gatunków warzyw i owoców.
- Nauka technik obróbki wstępnej warzyw i owoców.
- Przygotowanie potraw z warzyw i owoców z wykorzystaniem różnych metod gotowania.
- Degustacja przygotowanych potraw.

Moduł 3: Obróbka mięsa, ryb i drobiu

Część teoretyczna:

- Poznawanie różnych gatunków mięsa, ryb i drobiu.
- Techniki obróbki wstępnej mięsa, ryb i drobiu.
- Metody gotowania, smażenia, pieczenia i duszenia mięsa, ryb i drobiu.
- Przygotowywanie potraw z mięsa, ryb i drobiu.

Część praktyczna:

- Ćwiczenia z rozpoznawania różnych gatunków mięsa, ryb i drobiu.
- Nauka technik obróbki wstępnej mięsa, ryb i drobiu.
- Przygotowanie potraw z mięsa, ryb i drobiu z wykorzystaniem różnych metod gotowania.
- Degustacja przygotowanych potraw.

Moduł 4: Zupy i sosy

Część teoretyczna:

- Rodzaje zup i ich charakterystyka.
- Techniki przygotowywania różnych rodzajów zup.
- Przygotowywanie wywarów i baz do zup.
- Zagęszczanie zup.
- Rodzaje sosów i ich charakterystyka.
- Techniki przygotowywania różnych rodzajów sosów.

Część praktyczna:

- Przygotowanie różnych rodzajów zup z wykorzystaniem różnych technik.
- Nauka zagęszczania zup.
- Przygotowanie różnych rodzajów sosów.
- Degustacja przygotowanych zup i sosów.

Moduł 5: Ciasta i desery

Część teoretyczna:

- Rodzaje ciast i deserów.
- Techniki przygotowywania ciast i deserów.
- Pieczenie ciast i deserów.
- Dekorowanie ciast i deserów.

Część praktyczna:

- Przygotowanie różnych rodzajów ciast i deserów.
- Nauka technik dekorowania ciast i deserów.
- Degustacja przygotowanych ciast i deserów.

Moduł 6: Kuchnia wegańska i wegetariańska

Część teoretyczna:

- Filozofia i zasady kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.
- Korzyści zdrowotne i ekologiczne diety wegetariańskiej i wegańskiej.
- Piramida żywienia dla wegetarian i wegan.
- Planowanie posiłków w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.

Część praktyczna:

- Przygotowanie pysznych i zdrowych potraw wegetariańskich i wegańskich.
- Degustacja przygotowanych potraw.

Dodatkowe informacje:

- Szkolenie prowadzone jest w trybie godzin dydaktycznych (45 minut).
- Czas trwania szkolenia: 42godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy).
- Szkolenie będzie prowadzone w grupach maksymalnie 12 osobowych.
- kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych
- Podczas szkolenia przeprowadzane będą regularne weryfikacje postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się poprzez ankiety i testy.
- Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych. EGZAMIN MY PERSONALITY SKILLS - składa się z części pisemnej, zawierającej 40 pytań zamkniętych z czterema wariantami odpowiedzi. Aby otrzymać wynik pozytywny należy odpowiedzieć poprawnie na 12 pytań, czyli uzyskać 30%. Egzamin jest oceniany przez podmiot prowadzący walidację .

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 przypadający na 1 uczestnika brutto	6 090,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 090,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	180,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	180,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	180,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska "Kurs gotowania Marka Łebkowskiego" - Marek Łebkowski

Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat

Informacje dodatkowe

Terminy i godziny zajęć ustalone będą w porozumieniu z uczestnikami.

Szkolenie jest skoncentrowane na praktyce, dlatego uczestnicy będą mieli wiele okazji do ćwiczenia swoich umiejętności i zdobywania doświadczenia.

Adres

Kopki

37-420 Kopki

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Patrycja Konsor

E-mail szkolenia@edu-active.pl

Telefon (+48) 531 733 096