Możliwość dofinansowania

FUNDACJA
Edu Active

Fundacja EDU ACTIVE

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs kulinarny wraz z egzaminem

Numer usługi 2024/04/25/162797/2135336

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

Kopki / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
42 h
10.06.2024 do 31.08.2024

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	07-06-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	42
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Nabycie podstawowych umiejętności kulinarnych.
Poznanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.
Nauka przygotowywania smacznych i zdrowych posiłków.
Poznanie różnych gatunków warzyw, owoców, mięsa, ryb i drobiu.
Zdobycie inspiracji i nowych pomysłów na codzienne posiłki.
Otrzymanie certyfikatu ukończenia kursu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna i rozumie zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni. Uczestnik potrafi posługiwać się podstawowymi narzędziami i urządzeniami kuchennymi. Uczestnik zna podstawowe techniki kulinarne.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Zaliczenie testu wiedzy.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne gatunki warzyw i owoców. Uczestnik zna i stosuje różne techniki obróbki wstępnej warzyw i owoców. Uczestnik potrafi przygotować potrawy z warzyw i owoców.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie sałatki lub surówki.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne gatunki mięsa, ryb i drobiu. Uczestnik zna i stosuje różne techniki obróbki wstępnej mięsa, ryb i drobiu. Uczestnik potrafi przygotować potrawy z mięsa, ryb i drobiu.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie dania głównego z mięsa, ryb lub drobiu.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne rodzaje zup i ich charakterystykę. Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania zup. Uczestnik potrafi przygotować wywary i bazy do zup. Uczestnik zna różne rodzaje sosów i ich charakterystykę. Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania sosów.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie zupy i sosu.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne rodzaje ciast i deserów. Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania ciast i deserów. Uczestnik potrafi piec ciasta i desery. Uczestnik zna i stosuje różne techniki dekorowania ciast i deserów.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie ciasta lub deseru.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna zasady kuchni wegetariańskiej i wegańskiej. Uczestnik zna korzyści zdrowotne i ekologiczne diety wegetariańskiej i wegańskiej. Uczestnik potrafi planować posiłki w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej. Uczestnik potrafi samodzielnie przygotowywać pyszne i zdrowe potrawy bezmięsne.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie dania wegetariańskiego lub wegańskiego.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

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

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja EDU ACTIVE
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Temat 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.

Temat 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.

Temat 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.

Temat 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.

Temat 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.

Temat 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.

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

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

ul. Zagrody 18
37-420 Kopki
woj. podkarpackie

Kontakt

Patrycja Konsor

E-mail szkolenia@edu-active.pl
Telefon (+48) 531 733 096