



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



Kurs dla kucharzy i szefów kuchni wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/04/29/127923/2138177

📍 Zagorzyce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 19.07.2024 do 26.07.2024

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Grupę docelową usługi stanowią pracownicy restauracji, właściciele restauracji, hoteli oraz osoby nie posiadające doświadczenia w pracy w gastronomii a dążące do nabycia kwalifikacji w zawodzie kucharza.</p> <p>Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy Uczestnika/Uczestniczki, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/Uczestniczek.</p> <p>Od Uczestników/Uczestniczek wymagana jest:</p> <ul style="list-style-type: none">- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii,- wymagane są podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw. <p>Kurs jest rekomendowany dla wszystkich osób, których celem jest rozszerzenie wiedzy z zakresu tematyki kulinarnej oraz nabycie umiejętności sporządzania potraw wysokiej jakości z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych.</p>
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	18-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kurs dla kucharzy i szefów kuchni" przygotowuje do samodzielnego wykonywania usług z zakresu komponowania menu, odpowiedniego zastosowania i magazynowania produktów, przygotowania potraw przy wykorzystaniu różnych technik obróbki termicznej, doboru zastawy stołowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą na temat organizacji pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.	a) Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy na stanowisku kucharz/szef kuchni	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii oraz środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.	a) Omawia i charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii. b) Omawia i charakteryzuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej.	a) Omawia i charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad racjonalnego żywienia.	a) Omawia i charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą na temat maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej.	a) Omawia i charakteryzuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	a) Omawia i charakteryzuje, klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	a) Omawia i charakteryzuje metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą stosowania receptur gastronomicznych.	a) Omawia i charakteryzuje, stosuje receptury gastronomiczne.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod i technik sporządzania potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje, sporządza półprodukty, potrawy i napoje.	Test teoretyczny
Posługuje się znajomością sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje sprzęty i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, b) omawia i charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.) Omawia i charakteryzuje zasady porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zarządzania czasem pracy.	a) Omawia i charakteryzuje zasady dotyczące zarządzania czasem pracy	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą pracy w zespole.	a) Omawia i charakteryzuje zasady pracy w zespole.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą właściwej postawy etycznej.	a) Omawia i charakteryzuje właściwe postawy etyczne.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą własnego rozwoju zawodowego.	a) Omawia i charakteryzuje zasady dbania o własny rozwój zawodowy.	Test teoretyczny

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)?

Certyfikat ICVC jest rozpoznawalny i uznawalny w branży gastronomicznej.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
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

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizacja pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.
2. Bezpieczeństwo i higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska i ergonomia. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.
3. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.
4. Zasady racjonalnego żywienia.
5. Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej.
6. Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
7. Metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.
8. Receptury gastronomicznych.
9. Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.
10. Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.
11. Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.
12. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.
13. Zarządzanie czasem pracy
14. Praca w zespole
15. Właściwa postawa etyczna
16. Rozwój zawodowy.

Kurs przeprowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/Uczestniczki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 15
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe
- c) wyposażenie stanowiska warsztatowego:
 - kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny,
 - stół, - komplet noży,
 - deska do krojenia,
 - garnki,
 - patelnie,
 - zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia
- d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:
 - piec konwekcyjny (lub kuchenka)
 - zmywarka kapturowa,
 - zamrażarka szokowa,

- lodówka, - blender ręczny,
- mikser,
- maszyna do mielenia mięsa.

e) każdy Uczestnik/Uczestniczka jest wyposażony/a w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy).

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Po zakończeniu zajęć zostanie przeprowadzony post test pozwalający na ocenę wzrostu wiedzy Uczestnika/Uczestniczki oraz ankieta ewaluacyjna wskazująca na ocenę przydatności zdobytej wiedzy i umiejętności.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 32

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 32 Organizacja pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.	Mateusz Płodzień	19-07-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	19-07-2024	09:30	09:45	00:15
3 z 32 Bezpieczeństwo i higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska i ergonomia.	Mateusz Płodzień	19-07-2024	09:45	11:15	01:30
4 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	19-07-2024	11:15	11:30	00:15
5 z 32 Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.	Mateusz Płodzień	19-07-2024	11:30	12:15	00:45
6 z 32 Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.	Mateusz Płodzień	19-07-2024	12:15	13:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	19-07-2024	13:00	13:30	00:30
8 z 32 Zasady racjonalnego żywienia.	Mateusz Płodzień	19-07-2024	13:30	14:15	00:45
9 z 32 Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej.	Mateusz Płodzień	19-07-2024	14:15	15:00	00:45
10 z 32 Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	Mateusz Płodzień	22-07-2024	08:00	09:30	01:30
11 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	22-07-2024	09:30	09:45	00:15
12 z 32 Metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	Mateusz Płodzień	22-07-2024	09:45	11:15	01:30
13 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	22-07-2024	11:15	11:30	00:15
14 z 32 Receptury gastronomiczne.	Mateusz Płodzień	22-07-2024	11:30	13:00	01:30
15 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	22-07-2024	13:00	13:30	00:30
16 z 32 Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	22-07-2024	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 32 Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	24-07-2024	08:00	09:30	01:30
18 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	24-07-2024	09:30	09:45	00:15
19 z 32 Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	24-07-2024	09:45	11:15	01:30
20 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	24-07-2024	11:15	11:30	00:15
21 z 32 Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	24-07-2024	11:30	13:00	01:30
22 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	24-07-2024	13:00	13:30	00:30
23 z 32 Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	24-07-2024	13:30	14:15	00:45
24 z 32 Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.	Mateusz Płodzień	24-07-2024	14:15	15:00	00:45
25 z 32 Zarządzanie czasem pracy	Mateusz Płodzień	26-07-2024	08:00	08:45	00:45
26 z 32 Praca w zespole.	Mateusz Płodzień	26-07-2024	08:45	09:30	00:45
27 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	26-07-2024	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
28 z 32 Właściwa postawa etyczna.	Mateusz Płodzień	26-07-2024	09:45	11:15	01:30
29 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	26-07-2024	11:15	11:30	00:15
30 z 32 Rozwój zawodowy.	Mateusz Płodzień	26-07-2024	11:30	13:00	01:30
31 z 32 Przerwa	Mateusz Płodzień	26-07-2024	13:00	13:30	00:30
32 z 32 Powtórzenie wiadomości. Egzamin zewnętrzny.	-	26-07-2024	13:30	15:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Płodzień

Posiada wykształcenie Technik żywienia oraz tytuł Mistrza w zawodzie Kucharz. Od 16 lat pracuje w zawodzie. Przygodę z gastronomią realizuje jako szef kuchni i kucharz cukiernik w najwyższej klasy restauracjach i hotelach w Polsce. Pracował m.in. jako szef kuchni w hotelu Pod Herbami, sous szef w hotelu Sokół, kucharz w hotelu Live Heron. Posiada wykształcenie pedagogiczne, bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń. Pasjonat - profesjonalista. Specjalizuje się w kuchni azjatyckiej, śródziemnomorskiej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- fartuch,
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają Certyfikat ICVC/PMG 20002.11 KUCHARZ/SZEF KUCHNI- potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kuchniach restauracyjnych, hotelowych, kuchniach w placówkach edukacyjnych, stołówkach pracowniczych.

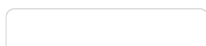
Adres

Zagorzyce 136
39-126 Zagorzyce
woj. podkarpackie
39-126 Zagorzyce 136

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza



E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316