



Akademia Kulinarna - gotowanie w nowoczesnej gastronomii - szkolenie

Numer usługi 2024/04/29/153767/2138351

3 040,00 PLN brutto

3 040,00 PLN netto

190,00 PLN brutto/h

190,00 PLN netto/h

K2 CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA



📍 Morąg / stacjonarna
👤 Usługa szkoleniowa
🕒 16 h
📅 02.09.2024 do 03.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Osoby pracujące w branży HoReCa. Wymagany jest minimalny staż pracy - 3 miesiące.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	5
Data zakończenia rekrutacji	01-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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

Szkolenie "Akademia Kulinarna - gotowanie w nowoczesnej gastronomii." przygotowuje uczestników szkolenia do profesjonalnej organizacji pracy na kuchni, dekorowania dań, tworzenia nowych dań, udoskonalania dań serwowanych w restauracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje w sposób efektywny pracę na kuchni restauracyjnej	Uczestnik planuje i zarządza pracą na kuchni, uwzględniając różnorodność zadań i harmonogramu przygotowywania posiłków	Wywiad swobodny
Rozróżnia najnowsze trendy kulinarne	Uczestnik omawia najnowsze trendy kulinarno-gastronomiczne oraz proponuje sposoby ich implementacji w menu restauracji	Wywiad swobodny
Przygotowuje posiłki z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych w zależności od rodzaju produktu	Uczestnik dobiera odpowiednią technikę gotowania dla różnych rodzajów produktów spożywczych	Wywiad swobodny
Tworzy receptury dań z uwzględnieniem równowagi smaku, prezentacji i kosztów	Uczestnik opracowuje zrównoważone receptury dań, które spełniają oczekiwania klientów, zapewniając zarazem odpowiednią marżę restauracji	Wywiad swobodny
Stosuje kontrolę kosztów produkcji poprzez obliczanie food costu i identyfikowanie błędów prowadzących do nieoptymalnych kosztów	Uczestnik oblicza food cost dla przygotowywanych dań, identyfikuje najczęstsze błędy prowadzące do wysokich kosztów i proponuje strategie ich redukcji	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak. Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak. Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane kryteria weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak. Zaświadczeniu o ukończeniu szkolenia potwierdza, że zarówno proces szkolenia, jak i jego weryfikacja zostały przeprowadzone z uwzględnieniem środków zapewniających niezależność tych etapów.

Program

Moduł 1: Organizacja pracy na kuchni.

Moduł 2: Przedstawienie najnowszych trendów kulinarnych.

Moduł 3: Techniki gotowania w zależności od użytego produktu.

Moduł 4: Tworzenie receptur dań.

Moduł 5: Food cost:

- obliczanie food costu
- pokazanie najczęstszych błędów występujących na kuchni, które powodują wysoki food cost.

Moduł 6: Udoskonalenie dań serwowanych w restauracji.

Moduł 7: Metody dekorowania talerza.

Moduł 8: Przygotowanie receptur gwarantujących powtarzalność smaku i porcji dań serwowanych w restauracji.

Moduł 9: Tworzenie nowych dań do kart menu: przystawki zimne i ciepłe, dania główne, desery.

Moduł 10: Wytworzenie kart technicznych konkretnych dań serwowanych w restauracji.

Moduł 11: Podsumowanie efektów uczenia się/walidacja - swobodny wywiad

-
- Szkolenie ma charakter praktyczny i aktywizujący w celu wypracowania najkorzystniejszego podejścia oraz rozwiązań dla organizacji.
 - W ramach realizacji zajęć zostaną wykorzystane takie metody dydaktyczne, jak: wykład i ćwiczenia praktyczne.
 - Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu: Aby osiągnąć główny cel usługi uczestnicy muszą wziąć udział w szkoleniu (100% frekwencji), aktywnie uczestniczyć w szkoleniu.
 - Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych (1 godzina zegarowa = 60 minut)
 - Trener na bieżąco - w trakcie trwania usługi weryfikuje postępy i ocenia efekty uczenia. Pod koniec usługi zostaje przeprowadzona podsumowanie efektów uczenia się oraz walidacja (zdalnie w czasie rzeczywistym), oparta o założone kryteria weryfikacji efektów uczenia się, realizowana jest z zachowaniem rozdzielności funkcji.
 - Szkolenie skierowane jest do osób, które posiadają minimalny staż pracy 3 miesięcy na stanowiskach w branży HoReCa.
 - W szkoleniu mogą uczestniczyć zarówno pracodawcy oraz pracownicy.
 - W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia.
 - Przerwy wliczone są w czas szkolenia.
 - W szkoleniu jednocześnie biorą udział wszyscy zgłoszeni uczestnicy bez podziału na mniejsze grupy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 Moduł 1: Organizacja pracy na kuchni	Tomasz Łagowski	02-09-2024	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 13 Moduł 2: Przedstawienie najnowszych trendów kulinarnych	Tomasz Łagowski	02-09-2024	09:00	11:30	02:30
3 z 13 Przerwa	Tomasz Łagowski	02-09-2024	11:30	11:45	00:15
4 z 13 Moduł 3: Techniki gotowania w zależności od użytego produktu	Tomasz Łagowski	02-09-2024	11:45	13:30	01:45
5 z 13 Moduł 4: Tworzenie receptur dań	Tomasz Łagowski	02-09-2024	13:30	16:00	02:30
6 z 13 Moduł 5: Food cost	Tomasz Łagowski	03-09-2024	08:00	09:00	01:00
7 z 13 Moduł 6: Udoskonalenie dań serwowanych w restauracji	Tomasz Łagowski	03-09-2024	09:00	11:00	02:00
8 z 13 Moduł 7: Metody dekorowania talerza	Tomasz Łagowski	03-09-2024	11:00	12:00	01:00
9 z 13 Przerwa	Tomasz Łagowski	03-09-2024	12:00	12:15	00:15
10 z 13 Moduł 8: Przygotowanie receptur gwarantujących powtarzalność smaku i porcji dań serwowanych w restauracji	Tomasz Łagowski	03-09-2024	12:15	13:00	00:45
11 z 13 Moduł 9: Tworzenie nowych dań do kart menu: przystawki zimne i ciepłe, dania główne, desery	Tomasz Łagowski	03-09-2024	13:00	14:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 13 Moduł 10: Wytworzenie kart technicznych konkretnych dań serwowanych w restauracji	Tomasz Łagowski	03-09-2024	14:30	15:30	01:00
13 z 13 Moduł 11: Podsumowanie efektów uczenia się/walidacja - swobodny wywiad	-	03-09-2024	15:30	16:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 040,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 040,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	190,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	190,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Łagowski

Szef Kuchni Restauracji Belvedere w Łazienkach Królewskich

Finalista wielu konkursów kulinarnych w Polsce i za granicą, takich jak Bocuse d'or Poland 2015, reprezentant Polski w Paryżu na finale „Chef's en or”. Zwycięzca „Chef's Fight”, „Mistrzostw Polski w produkcji regionalnym” czy „Chef's en or Poland”. W 2015 roku został nominowany w plebiscycie „Kucharz odkrycie roku 2015” organizowanym przez magazyn Kuchnia oraz Gault&Millau.

Zdobył tytułu „Kucharz Odkrycie Roku 2018” wg przewodnika Poland 100 Best Restaurants.

Jego publikacje na temat rynku gastronomicznego nt. wiodących trendów gastronomicznych można przeczytać w czasopismach takich jak „Magazyn SzeF Kuchni”, „Food Service”, „Łowiec Polski”.

Od kilku lat pojawia się jako gość w programach telewizyjnych takich jak: „Pytanie na śniadanie”, „Projekt Lady”, „Najgorszy Kucharz”.

Posiada także co najmniej pięcioletnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce dla osób dorosłych (minimum 250 godzin szkoleń).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia. Szkolenie skierowane jest do osób, które posiadają minimalny staż pracy 3 miesięcy na stanowiskach w branży HoReCa. W szkoleniu mogą uczestniczyć zarówno pracodawcy oraz pracownicy. Koszt szkolenia nie zawiera kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz wyżywienia, a także kosztów środków trwałych. Przerwy przewidziane w harmonogramie są wliczone w czas szkolenia. Szkolenie zwolnione jest z VAT na podstawie: §3 ust.1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2015 r., poz.736)

Adres

ul. Żeromskiego 38
14-300 Morąg
woj. warmińsko-mazurskie

Szkolenie odbędzie się w hotelu Tailor Hotel. Koszt szkolenia nie zawiera kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz wyżywienia.

Kontakt



Kamil Kamola

E-mail burk2c@k2mail.pl

Telefon (+48) 533 552 510