



MD Office Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością



Kucharz Małej Gastronomii - Odkrywanie Nowoczesnej Kuchni wraz z egzaminem ICVC w Żarówce

Numer usługi 2024/05/08/54969/2143578

📍 Żarówka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 15.07.2024 do 30.09.2024

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 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	Zapraszamy serdecznie na nowoczesne szkolenie kulinarne rzemiosła pod nazwą "Kucharz Małej Gastronomii - Odkrywanie Nowoczesnej Kuchni". To wyjątkowa okazja do zgłębienia świeżych koncepcji, nowatorskich smaków oraz najnowszych technik kulinarnej sztuki. Nasze szkolenie skierowane jest do pasjonatów kuchni, którzy pragną poszerzyć swoje umiejętności i zanurzyć się w fascynującym świecie nowoczesnych trendów gastronomicznych. Dołącz do nas, aby odkrywać kulinarne innowacje i zdobyć umiejętności niezbędne w przygotowywaniu nowoczesnych potraw.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	14-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

To szkolenie jest doskonałym przygotowaniem do opanowania sztuki kuchni nowoczesnej oraz rozwinięcia umiejętności kulinarnych. Uczestnicy zdobędą praktyczne doświadczenie w przygotowywaniu potraw nowoczesnych. Dodatkowo, nauczysz się prezentacji dań oraz technik aranżacji na stole zgodnych z najnowszymi trendami kulinarnymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Moduł 1: Kulinarne Sezonowanie Polski Zrozumienie wpływu sezonowości na dostępność i świeżość składników. Umiejętność identyfikacji sezonów warzyw i owoców.	Praktyczne przygotowanie potraw wykorzystując sezonowe składniki. Test teoretyczny oceniający wiedzę dotyczącą sezonowości w kuchni.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moduł 2: Nowoczesne Podejście do Przygotowywania Potraw i Finger Foods Zdobycie umiejętności nowoczesnych technik gotowania. Umiejętność samodzielnego przygotowywania finger foods.	Praktyczne przygotowanie potraw z wykorzystaniem nowoczesnych technik. Ocena praktyczna prezentacji finger foods.Znaczenie Przypraw i Ziół: Zrozumienie roli różnych przypraw i ziół w kuchni staropolskiej. Tworzenie Sosów: Nauka przygotowywania podstawowych sosów i polew.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moduł 3: Kuchnia Zero Waste Zrozumienie zasad kuchni zero waste. Umiejętność praktycznego wykorzystania resztek do przygotowywania potraw.	Przygotowanie potraw z minimalnym generowaniem odpadów. Warsztatowe zadania, w których uczestnicy będą kreatywnie wykorzystywać resztki.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moduł 4: Nowoczesne Wariacje na Temat Tradycji Zdobycie umiejętności modyfikacji tradycyjnych potraw. Kreatywne podejście do smaków i tekstur potraw.	Praktyczne przygotowanie potraw z nowoczesnymi wariacjami. Ocena praktyczna innowacyjności i smaku przygotowanych dań.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moduł 5: Zupomania – Nowoczesne Interpretacje Zup Umiejętność zastosowania nowoczesnych technik przygotowywania zup. Kreatywne przekształcanie tradycyjnych zup w nowoczesne wersje.	Gotowanie zup z użyciem nowoczesnych technik. Ocena praktyczna prezentacji nowatorskich zup.	Test teoretyczny Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Moduł 6: Deserowa Rewolucja</p> <p>Zdobycie umiejętności przekształcania tradycyjnych deserów. Kreatywne podejście do prezentacji deserów.</p>	<p>Praktyczne przygotowanie i prezentacja nowoczesnych deserów. Ocena praktyczna innowacyjności i estetyki deserów.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Moduł 7: Inspiracje Kuchnią Francuską w Polskim Stylu</p> <p>Zdobycie umiejętności zastosowania francuskich technik kulinarnych. Przygotowywanie potraw, które łączą francuski smak z polskim stylem.</p>	<p>Praktyczne wykonanie potraw z wykorzystaniem francuskich technik. Degustacja i ocena praktyczna potraw.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Moduł 8: Włoska Kuchnia w Polskim Stylu</p> <p>Przygotowywanie potraw włoskich z użyciem lokalnych składników. Zdobycie umiejętności adaptacji włoskich dań w polskim stylu.</p>	<p>Praktyczne warsztaty z przygotowywania potraw włoskich. Ocena praktyczna przygotowanych dań we włoskim stylu.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Moduł 9: Podróż na Daleki Wschód – Egzotyczne Potrawy</p> <p>Zdobycie umiejętności przygotowywania egzotycznych potraw z Dalekiego Wschodu. Eksperymentowanie z różnymi smakami i przyprawami.</p>	<p>Praktyczne ćwiczenia z eksperymentowaniem z dalekowschodnimi smakami. Przygotowanie i prezentacja egzotycznych potraw.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Moduł 10: Harmonia Smaków Polski i Basenu Morza Śródziemnego</p> <p>Łączenie smaków Polski z kuchnią basenu Morza Śródziemnego. Umiejętność zastosowania harmonii smaków w przygotowywaniu potraw.</p>	<p>Praktyczne warsztaty z zastosowaniem harmonii smaków. Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna potraw łączących smaki z obu regionów.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

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	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Moduł 1: Kulinarne Sezonowanie Polski

- Szkolenie praktyczne z identyfikacji sezonów warzyw i owoców.
- Wyjście na lokalny rynek w celu zakupu sezonowych produktów.
- Przygotowywanie potraw z sezonowymi składnikami podczas zajęć praktycznych.

Moduł 2: Nowoczesne Podejście do Przygotowywania Potraw i Finger Foods

- Szkolenie praktyczne z nowoczesnych technik gotowania, ze szczególnym uwzględnieniem finger foods.
- Praktyczne warsztaty z przygotowywania finger foods - od koncepcji do prezentacji.
- Gotowanie i prezentacja przygotowanych potraw w praktyce.

Moduł 3: Kuchnia Zero Waste

- Szkolenie praktyczne z minimalizacji odpadów w kuchni.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania potraw wykorzystujących resztki z poprzednich posiłków.
- Przygotowanie menu zero waste podczas praktycznych zajęć kulinarnych.

Moduł 4: Nowoczesne Wariacje na Temat Tradycji

- Praktyczne ćwiczenia z modyfikacji tradycyjnych potraw, eksperymentowanie z różnymi smakami i teksturami.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania nowoczesnych wersji potraw z użyciem innowacyjnych składników.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna nowoczesnych potraw.

Moduł 5: Zupomania – Nowoczesne Interpretacje Zup

- Szkolenie praktyczne z nowoczesnych technik przygotowywania zup.
- Warsztaty praktyczne z przekształcania tradycyjnych zup w nowoczesne dania.
- Gotowanie i prezentacja nowoczesnych zup w praktyce.

Moduł 6: Deserowa Rewolucja

- Warsztaty praktyczne z przekształcania tradycyjnych deserów w nowoczesne wersje.
- Praktyczne szkolenie z kreatywnej prezentacji deserów.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna nowoczesnych deserów.

Moduł 7: Inspiracje Kuchnią Francuską w Polskim Stylu

- Szkolenie praktyczne z zastosowania francuskich technik kulinarnych w polskich daniach.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania potraw łączących francuski smak z polskim stylem.

- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna przygotowanych potraw.

Moduł 8: Włoska Kuchnia w Polskim Stylu

- Praktyczne warsztaty z adaptacji włoskich dań w polskim stylu.
- Gotowanie potraw włoskich z użyciem lokalnych składników podczas praktycznych zajęć.
- Prezentacja i ocena praktyczna włoskich dań w nowoczesnym wydaniu.

Moduł 9: Podróż na Daleki Wschód – Egzotyczne Potrawy

- Praktyczne zajęcia z przygotowywania egzotycznych potraw z Dalekiego Wschodu.
- Warsztaty praktyczne z eksperymentowaniem z różnymi smakami i przyprawami.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna przygotowanych potraw.

Moduł 10: Harmonia Smaków Polski i Basenu Morza Śródziemnego

- Praktyczne ćwiczenia z łączenia smaków Polski z kuchnią basenu Morza Śródziemnego.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania potraw harmonizujących smaki z różnych kultur.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna potraw łączących smaki z dwóch regionów.

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	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Kaczmar

Zapraszamy serdecznie na kurs kucharski skierowany do osób, które chcą poszerzyć wiedzę teoretyczną i praktyczną z dziedziny gotowania potraw kuchni staropolskiej. Pani Agnieszka Kaczmar z wykształcenia jest specjalistką zdrowia publicznego. Od 2018 roku prowadzi własną działalność gospodarczą gdzie spełnia się zawodowo jako szkoleniowiec. Pani Agnieszka to osoba dobrze zorganizowana, odpowiedzialna, a przede wszystkim empatyczna oraz opanowana, co sprawia, że świetnie przekazuje wiedzę niezależnie od grupy wiekowej czy poziomu doświadczenia kulinarnego szkolonych uczestników. W ciągu ostatnich dwóch lat Pani Agnieszka prowadziła szkolenia zarówno z kuchni staropolskiej, jak i ze zdrowego odżywiania czy kuchni regionalnej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska "Kurs gotowania Marka Łebkowskiego"- Marek Łebkowski

Informacje dodatkowe

Informujemy, że planowany kurs zostanie zorganizowany w momencie zebrania się odpowiedniej liczby uczestników.

Po uzyskaniu odpowiedniej liczby zgłoszeń, skontaktujemy się ze wszystkimi uczestnikami w celu ustalenia szczegółowego harmonogramu zajęć oraz innych niezbędnych informacji.

Adres

Żarówka 60
39-312 Żarówka
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Justyna Szczepańska

E-mail szkolenia@mdoffice.pl

Telefon (+48) 575 333 069