



Cukiernictwo nowoczesne – kurs cukierniczy z savoir vivre

Numer usługi 2024/05/13/115503/2148213

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

147,37 PLN brutto/h

147,37 PLN netto/h

ALDEO SYSTEMY
ZARZĄDZANIA
SPÓŁKA Z
OGRAŃCZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



📍 Przeworsk / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 38 h

📅 26.08.2024 do 30.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w cukierniach, kawiarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, placówkach edukacyjnych jak również w innych obiektach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.</p> <p>Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w obiektach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje zawodowe w tym zakresie.</p> <p>Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać torty, przygotowywać desery w formie monoporcji i inne wyroby cukiernicze a także tworzyć elementy dekoracji wg najnowszych trendów w cukiernictwie.</p>
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	21-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Cukiernictwo nowoczesne – kurs cukierniczy z savoir vivre” przygotowuje do samodzielnego wykonywania wyrobów cukierniczych w tym: tortów, deserów w formie monoporcji, pralin i czekoladek, makaroników oraz ich dekorowania a także do stosowania zasad savoir vivre w sytuacjach zawodowych i prywatnych.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać torty, przygotowywać desery w formie monoporcji itd. a także tworzyć elementy dekoracji wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
1. Wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych - tortów	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
2. Wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych - tortów	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
3. Przygotowuje wypieki na bazie ciasta francuskiego/ ptysiowego/ bezowego	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
4. Produkuje praliny i czekoladki	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
5. Przygotowuje desery w formie monoporcji	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
6. Piecze makaroniki	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
7. Stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny
8. Wymienia i omawia zasady savoir vivre	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
9. Przestrzega zasad savoir vivre, komunikacji, współpracy, kultury i etyki w komunikacji w codziennych kontaktach (np. z przełożonymi, podwładnymi, współpracownikami, klientami itp.)	Efekt uczenia się weryfikowany jest zgodnie z zapisami programu szkolenia	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się

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

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

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

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Szkolenie adresowane jest do osób pracujących lub chcących pracować w cukierniach, kawiarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, placówkach edukacyjnych jak również w innych obiektach gastronomicznych a także dla wszystkich osób zainteresowanych tematyką szkolenia.

Szkolenie odpowiednie jest dla osób na każdym poziomie zaawansowania. Skierowane jest zarówno do osób posiadających wcześniejsze doświadczenie zawodowe w pracy w obiektach gastronomicznych jak i osób bez doświadczenia zawodowego w przedmiocie szkolenia zainteresowanych tematyką szkolenia i chcących uzyskać kompetencje zawodowe w tym zakresie.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli wypiekać torty, przygotowywać desery w formie monoporcji i inne wyroby cukiernicze a także tworzyć elementy dekoracji wg najnowszych trendów w cukiernictwie.

Zagadnienia poruszane podczas szkolenia:

I. Cukiernictwo nowoczesne – kurs cukierniczy

1. Wykonywanie oraz dekorowanie tortów
2. Dekoracje czekoladowe i żelowe
3. Produkcja pralin i czekoladek - omówienie i wykonanie jednego przykładu

4. Wykonywanie monoporcji

5. Pieczenie makaroników

II. **Savoir vivre**

1. Wprowadzenie do savoir vivre i historia savoir vivre

2. Etykieta stołu oraz normy zachowanie przy stole

3. Język savoir vivre

4. Poprawna komunikacja i korespondencja

5. Zasady ubioru

6. Przyjęcia , bankiety, wesela – zasady dobrego smaku, stylu, zachowania

7. Zasady zachowania się w miejscach pracy, w rodzinie, na przyjęciach

Warunki organizacyjne realizacji szkolenia:

Zalecana minimalna liczba osób na szkoleniu: 8

Zalecana maksymalna liczba osób na szkoleniu: 12

Sala powinna zapewniać odpowiednią ilość miejsc siedzących oraz umożliwiać przeprowadzenie części praktycznej szkolenia (m.in. posiadać stanowiska i urządzenia do realizacji części praktycznej zajęć, dostęp dobieżącej wody itp.).

W sali powinny znajdować się stoły lub miejsca zawierające dołączone pulpity na których uczestnicy będą mogli zapisywać notatki.

Układ stołów: dowolny

Zajęcia powinny być prowadzone z wykorzystaniem zróżnicowanych form: indywidualnie i grupowo.

Efekty uczenia się i kryteria ich weryfikacji:

Lp.	Efekt uczenia	Kryteria weryfikacji
1.	Wykonuje czynności związane z produkcją wyrobów cukierniczych nietrwałych – tortów:	<ul style="list-style-type: none">- dobiera metodę do produkcji wyrobów z wybranego rodzaju ciasta (np. biszkoptowego);- przeprowadza obróbkę wstępną surowców do produkcji wyrobów cukierniczych nietrwałych, w tym dezynfekuje jaja, przesiewa mąkę, oczyszcza i rozdrabnia orzechy, przeprowadza obróbkę wstępną owoców, rozprawdza drożdże w płynie;- wyjaśnia przydatność materiałów pomocniczych do produkcji wytwarzanych wyrobów;- dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych;- wytwarza gotowe wyroby cukiernicze nietrwałe – torty wybraną metodą zgodnie z recepturą i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności;- używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "temperowanie czekolady.

2.	Wykonuje dekoracje wyrobów cukierniczych – tortów:	<ul style="list-style-type: none"> - określa przydatność surowców i półproduktów stosowanych do dekoracji wyrobów cukierniczych – tortów; - dobiera urządzenia i drobny sprzęt do dekorowania wyrobów cukierniczych; - przygotowuje surowce do wykonania elementów dekoracyjnych; - opisuje i dobiera sposoby i techniki dekorowania wyrobów cukierniczych; - dekoruje torty, w tym wykonuje dekoracje czekoladowe i żelowe; - używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej.
3.	Przygotowuje wypieki na bazie ciasta francuskiego/ ptysiowego/ bezowego:	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera metodę do produkcji wyrobów z ciasta: francuskiego/ ptysiowego/ bezowego; - dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia wyrobów cukierniczych z ciasta: francuskiego/ ptysiowego/ bezowego; - wytwarza gotowe wyroby cukiernicze z ciasta francuskiego/ ptysiowego/ bezowego zgodnie z recepturą i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności; - używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej.
4.	Produkuje praliny i czekoladki:	<ul style="list-style-type: none"> - dobiera metodę do produkcji pralin i czekoladek - omawia zasady wylewania form i korpusów czekoladowych; - dobiera urządzenia i sprzęt pomocniczy do sporządzenia pralin i czekoladek; - wytwarza czekoladki zgodnie z recepturą i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności zasad wylewania form i korpusów czekoladowych; - przygotowuje dekoracje na korpusach z użyciem kolorowego masła kakaowego; - używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej, np. "genasz".
5.	Przygotowuje desery w formie monoporcji:	<ul style="list-style-type: none"> - planuje proces technologiczny produkcji deserów w formie monoporcji; - stosuje receptury deserów; - dobiera podstawowe surowce i dodatki do produkcji deserów; - charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji deserów; - sporządza desery w formie monoporcji; - używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej.

6.	Piecze makaroniki:	<ul style="list-style-type: none"> - planuje proces technologiczny produkcji makaroników; - stosuje receptury produkcji makaroników; - dobiera podstawowe surowce i dodatki do pieczenia makaroników, w tym w różnych kolorach, z różnym nadzieniem / genaszem; - charakteryzuje i dobiera urządzenia i drobny sprzęt cukierniczy do produkcji makaroników; - używa określeń zawodowych odpowiednich dla branży cukierniczej.
7.	Stosuje zasady oceny organoleptycznej w poszczególnych fazach procesu produkcji półproduktów i wyrobów cukierniczych:	<ul style="list-style-type: none"> - ocenia organoleptycznie półprodukty i wyroby cukiernicze w poszczególnych etapach procesu technologicznego; - interpretuje wyniki oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów cukierniczych w poszczególnych fazach procesu technologicznego; - koryguje niekorzystne zmiany w poszczególnych fazach procesu technologicznego na podstawie oceny organoleptycznej.
8.	Wymienia i omawia zasady savoir vivre:	<ul style="list-style-type: none"> - wyjaśnia pojęcie „savoir-vivre”; - wyjaśnia zasady dotyczące etykiety przy stole oraz wymienia i omawia normy zachowanie przy stole; - posługuje się językiem savoir vivre; - stosuje zasady związane z poprawną komunikacją i korespondencją (w tym za pomocą listów, telefonów e-maili); - omawia zasady dress code’u; - dostosowuje ubiór i makijaż do okazji i sytuacji; - zasady dobrego smaku, stylu, zachowania podczas przyjęć , bankietów, wesel – rozróżnia funkcje i przywileje gości oraz organizatorów; - omawia i stosuje zasady zachowania się w miejscach pracy, w rodzinie, na przyjęciach.
9.	Przestrzega zasad savoir vivre, komunikacji, współpracy, kultury i etyki w komunikacji w codziennych kontaktach (np. z przełożonymi, podwładnymi, współpracownikami, klientami itp.):	<ul style="list-style-type: none"> - używa zwrotów grzecznościowych w konwersacji z osobami różnych typów charakterologicznych; - stosuje zasady savoir-vivre’u; - tworzy komunikaty dostosowane do sytuacji; - przytacza przykłady niedopuszczalnych zachowań w kontakcie z innymi ludźmi; - realizuje projekty i zadania z innymi uczestnikami zespołu.

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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	147,37 PLN
Koszt osobogodziny netto	147,37 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe, np. skrypty oraz materiały do wykonywania zajęć praktycznych (w tym: urządzenia i narzędzia oraz materiały zużywalne niezbędne do realizacji programu szkolenia).

Informacje dodatkowe

Procedura reklamacji usługi szkoleniowej

Reklamacje można zgłaszać do ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o. w formie pisemnej, listem poleconym na adres: ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o., ul. Partyzantów 1A, 35-242 Rzeszów lub mailem: biuro@aldeo.pl najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od daty zakończenia realizacji danej usługi szkoleniowej wg zasad wskazanych w Procedurze reklamacji usługi szkoleniowej dostępnej na stronie internetowej: <http://aldeo.pl/oferta/szkolenia/>

Reklamacja zostanie uwzględniona w przypadku nienależytego zrealizowania Szkolenia z wyłącznej winy ALDEO Systemy Zarządzania Sp. z o.o.

Informujemy, że usługa może zostać poddana kontroli lub audytowi instytucji zewnętrznych, w tym audytowi w ramach audytów funkcjonowania podmiotów w Bazie Usług Rozwojowych. Zespół audytowy ma możliwość na podstawie upoważnienia wydanego przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości do przeprowadzenia wizytacji usługi rozwojowej.

Adres

Przeworsk

Przeworsk

woj. podkarpackie

Kontakt



Natalia Szkoła

E-mail n.szkoła@aldeo.pl

Telefon (+48) 533 130 200