



Aktualnie stosowane techniki w gastronomii profesjonalnej

Numer usługi 2024/05/15/9265/2150045

840,00 PLN brutto

840,00 PLN netto

70,00 PLN brutto/h

70,00 PLN netto/h

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
PŁOCKU



📍 Płock / stacjonarna
👤 Usługa o charakterze zawodowym
🕒 12 h
📅 31.07.2024 do 02.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• Klienci indywidualni.• Przedsiębiorcy i ich pracownicy.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	30-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	12
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

nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu aktualnie stosowanych technik w gastronomii profesjonalnej

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Słuchacz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • marynuje piersi kaczki • przygotowuje schab w pistacjach • przygotowuje polędwiczki wieprzowe w ziołach • przygotowuje mięsa podawane z puree z bryndzą, musem z pieczonego buraka, pietruszką z wanilią, sosem demi glace, sosem wiśniowym z likierem kawowym, sosem pieprzowym na brandy • dobiera dodatki do dekoracji: ziemia jadalna z czarnych oliwek, oliwa ziołowa, marynowany burak, siano z pietruszki, cappuccino z borowików, sernik z białej czekolady na piernikowym spodzie z klasycznym sosem angielskim, • przyrządza szarlotkę z mascarpone i prażonymi migdałami. 	<p>Egzamin wewnętrzny</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Kwalifikacje

Usługa o charakterze zawodowym

Kształcenie KKZ

T.15. - Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

tak

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

tak

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

tak

Program

Treści programowe:

- marynowana pierś kaczki
- schab w pistacjach
- polędwiczki wieprzowe w ziołach
- mięsa podawane z puree z bryndzą, musem z pieczonego buraka, pietruszką z wanilią, sosem demi glace, sosem wiśniowym z likierem kawowym, sosem pieprzowym na brandy
- dodatki do dekoracji: ziemia jadalna z czarnych oliwek
- oliwa ziołowa
- marynowany burak
- siano z pietruszki
- cappuccino z borowików
- sernik z białej czekolady na piernikowym spodzie z klasycznym sosem angielskim
- szarlotka z mascarpone i prażonymi migdałami.

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	840,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	840,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	70,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	70,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

materiały pismienne, przepisy na potrawy

Adres

ul. Ułańska 1

09-402 Płock

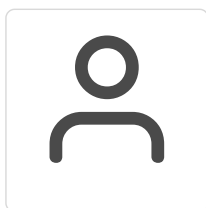
woj. mazowieckie

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Płocku, ul. Ułańska 1

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami
- pracownia gastronomiczna

Kontakt



Renata Korycka

E-mail projekty@zdz-plock.com.pl

Telefon (+48) 728 437 640