



## Kuchnia bankietowa

Numer usługi 2024/05/17/21358/2153110

5 880,00 PLN brutto

5 880,00 PLN netto

178,18 PLN brutto/h

178,18 PLN netto/h

INFORNET.EU

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA



📍 Nowa Wieś / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 33 h

📅 17.07.2024 do 19.07.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	- dla osób które chcą nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowywania potraw kuchni bankietowej
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	16-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	33
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni bankietowej w nowoczesnym wydaniu.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty

według poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi tworzyć dania kuchni bankietowej w nowoczesnym wydaniu	- łączy smaki i tekstury wg poznanych metod - rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Test teoretyczny
Wykonuje różne techniki dekoracji dań	- układa wszystkie elementy dania na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego - tworzy nowoczesne dania kuchni bankietowej - dania główne, przystawki i zupy	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Tak, 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?

Tak

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

tak

## Program

### BLOK I

1. Zasady BHP podczas pracy w kuchni
  2. Omówienie podstawowych zasad obowiązujących w kuchni bankietowej
  3. Różne rodzaje bankietów i imprez okolicznościowych
  4. Talerze, zastawa i naczynia używane podczas imprez okolicznościowych
  5. Różne ustawienia bufetów w zależności od formy wydarzenia
-

## BLOK II

1. Podstawy kuchni tradycyjnej, przygotowanie baz do zup i sosów, demi glace,
2. Techniki wykorzystywane przy przygotowywaniu dań kuchni tradycyjnej, ptactwo, dziczyzna,
3. Techniki przygotowania produktów ekskluzywnych np. owoców morza
4. Parowania konkretnych dań z winem,
5. Sztuka układania i serwowania na wyszukanej zastawie stołowej, food designe.

## BLOK III

Sprawdzenie nabytej wiedzy

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 BLOK I (pkt 1)	Mateusz Płodzień	17-07-2024	14:00	14:45	00:45
2 z 20 BLOK I (pkt 2)	Mateusz Płodzień	17-07-2024	14:45	16:15	01:30
3 z 20 BLOK I (pkt 3)	Mateusz Płodzień	17-07-2024	16:15	17:00	00:45
4 z 20 PRZERWA	Mateusz Płodzień	17-07-2024	17:00	17:30	00:30
5 z 20 BLOK I (pkt 4)	Mateusz Płodzień	17-07-2024	17:30	18:15	00:45
6 z 20 BLOK I (pkt 5)	Mateusz Płodzień	17-07-2024	18:15	19:45	01:30
7 z 20 PRZERWA	Mateusz Płodzień	17-07-2024	19:45	20:00	00:15
8 z 20 BLOK II (pkt 1)	Mateusz Płodzień	17-07-2024	20:00	22:15	02:15
9 z 20 BLOK II (pkt 2 c.d.)	Mateusz Płodzień	18-07-2024	14:00	14:45	00:45
10 z 20 BLOK II (pkt 2)	Mateusz Płodzień	18-07-2024	14:45	17:00	02:15
11 z 20 PRZERWA	Mateusz Płodzień	18-07-2024	17:00	17:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 20 BLOK II (pkt 2 c.d.)	Mateusz Płodzień	18-07-2024	17:30	18:15	00:45
13 z 20 BLOK II (pkt 3)	Mateusz Płodzień	18-07-2024	18:15	20:30	02:15
14 z 20 PRZERWA	Mateusz Płodzień	18-07-2024	20:30	20:45	00:15
15 z 20 BLOK II (pkt 3 c.d.)	Mateusz Płodzień	18-07-2024	20:45	22:15	01:30
16 z 20 BLOK II (pkt 4)	Mateusz Płodzień	19-07-2024	14:00	17:00	03:00
17 z 20 PRZERWA	Mateusz Płodzień	19-07-2024	17:00	17:30	00:30
18 z 20 BLOK II (pkt 5)	Mateusz Płodzień	19-07-2024	17:30	19:45	02:15
19 z 20 PRZERWA	Mateusz Płodzień	19-07-2024	19:45	20:00	00:15
20 z 20 BLOK III - sprawdzenie nabytej wiedzy	-	19-07-2024	20:00	22:15	02:15

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 880,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 880,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	178,18 PLN
Koszt osobogodziny netto	178,18 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Mateusz Płodzień

Przygoda z gastronomią zaczęła się w technikum gastronomicznym w ZSG Rzeszowie. Od tamtego czasu jest związany z Gastronomią czyli 16 lat. Ostatnie lata pracował jak sous szef w hotelu Sokół \*\*\*\* i kucharz-cukiernik w hotelu Live Heron \*\*\*\*\*. Obecnie jest szefem kuchni w hotelu Pod Herbami. Prowadził szkolenia jak freelancer dla firmy Hendi z obsługi pieców konwekcyjno-parowych. W firmie Hendi przeszedł kilka szkoleń sprzedażowych. Obecnie jest Ambasadorem firmy La Lorraine Polska. Szkolenia prowadzi w szkołach gastronomicznych i lokalach gastronomicznych. Każde z prowadzonych szkoleń przynosi Mateuszowi wielką satysfakcję. Lubi dzielić się wiedzą, którą posiada. Cały czas podnosi również swoje kwalifikacje, aby iść z duchem czasu.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

## Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w godzinach dydaktycznych.

**ZAPIS NA USŁUGĘ PO WCZEŚNIEJSZEJ KONSULTACJI Z FIRMĄ SZKOLENIOWĄ**

# Adres

Nowa Wieś 304  
36-001 Nowa Wieś  
woj. podkarpackie  
Sala Dom Ludowy

# Kontakt



## WIKTORIA URBANIAK

**E-mail** kontakt@szkoleniaunijne.eu

**Telefon** (+48) 798 933 610