



Kuchnia bankietowa z zachowaniem zasad zero-waste.

Numer usługi 2024/05/17/21358/2153517

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

INFORNET.EU
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Jawornik Polski / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 03.08.2024 do 11.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	- dla osób które chcą nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowywania potraw kuchni bankietowej z zasadami zero-waste.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	02-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
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 przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni bankietowej w nowoczesnym wydaniu przy jednoczesnym zachowaniu zasad zero-waste. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi

umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać 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	<ul style="list-style-type: none">- łączy smaki i tekstury wg poznanych metod- rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Test teoretyczny
Wykonuje różne techniki dekoracji dań	<ul style="list-style-type: none">- układa wszystkie elementy dania na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego- tworzy nowoczesne dania kuchni bankietowej - dania główne, przystawki i zupy	Obserwacja w warunkach symulowanych
Monitoruje maksymalne wykorzystanie produktów w kuchni	<ul style="list-style-type: none">- rozróżnia problem marnowania żywności- stosuje sposoby przedłużania okresu przydatności do spożycia	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, 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

1. Wprowadzenie do kuchni zero-waste
2. Analiza problemu marnotrawstwa żywności
3. Techniki kulinarne minimalizujące ilość odpadów
4. Przygotowywanie nowoczesnych potraw bankietowych wykorzystując odpady żywnościowe

BLOK IV

Sprawdzenie nabytej wiedzy

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 BLOK I (pkt 1)	Mateusz Płodzień	03-08-2024	08:00	08:45	00:45
2 z 28 BLOK I (pkt 2)	Mateusz Płodzień	03-08-2024	08:45	10:15	01:30
3 z 28 BLOK I (pkt 3)	Mateusz Płodzień	03-08-2024	10:15	11:00	00:45
4 z 28 Przerwa	Mateusz Płodzień	03-08-2024	11:00	11:30	00:30
5 z 28 BLOK I (pkt 4)	Mateusz Płodzień	03-08-2024	11:30	12:15	00:45
6 z 28 BLOK I (pkt 5)	Mateusz Płodzień	03-08-2024	12:15	13:45	01:30
7 z 28 Przerwa	Mateusz Płodzień	03-08-2024	13:45	14:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 28 BLOK II (pkt 1)	Mateusz Płodzień	03-08-2024	14:00	16:15	02:15
9 z 28 BLOK II (pkt 1 c.d.)	Mateusz Płodzień	04-08-2024	08:00	08:45	00:45
10 z 28 BLOK II (pkt 2)	Mateusz Płodzień	04-08-2024	08:45	09:30	00:45
11 z 28 Przerwa	Mateusz Płodzień	04-08-2024	09:30	10:00	00:30
12 z 28 BLOK II (pkt 2 c.d.)	Mateusz Płodzień	04-08-2024	10:00	12:15	02:15
13 z 28 BLOK II (pkt 3)	Mateusz Płodzień	04-08-2024	12:15	13:00	00:45
14 z 28 Przerwa	Mateusz Płodzień	04-08-2024	13:00	13:15	00:15
15 z 28 BLOK II (pkt 3 c.d.)	Mateusz Płodzień	04-08-2024	13:15	15:30	02:15
16 z 28 BLOK II (pkt 4)	Mateusz Płodzień	10-08-2024	08:00	10:15	02:15
17 z 28 Przerwa	Mateusz Płodzień	10-08-2024	10:15	10:30	00:15
18 z 28 BLOK II (pkt 4 c.d.)	Mateusz Płodzień	10-08-2024	10:30	11:15	00:45
19 z 28 BLOK II (pkt 5)	Mateusz Płodzień	10-08-2024	11:15	13:30	02:15
20 z 28 Przerwa	Mateusz Płodzień	10-08-2024	13:30	14:00	00:30
21 z 28 BLOK III (pkt 1)	Mateusz Płodzień	10-08-2024	14:00	15:30	01:30
22 z 28 BLOK III (pkt 2)	Mateusz Płodzień	10-08-2024	15:30	16:15	00:45
23 z 28 BLOK III (pkt 3)	Mateusz Płodzień	11-08-2024	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 28 BLOK III (pkt 4)	Mateusz Płodzień	11-08-2024	09:30	10:15	00:45
25 z 28 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-08-2024	10:15	10:30	00:15
26 z 28 BLOK III (pkt 4 c.d.)	Mateusz Płodzień	11-08-2024	10:30	11:15	00:45
27 z 28 Przerwa	Mateusz Płodzień	11-08-2024	11:15	11:45	00:30
28 z 28 BLOK IV - sprawdzenie nabytej wiedzy	-	11-08-2024	11:45	14:00	02:15

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	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 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

Jawornik Polski 332
37-232 Jawornik Polski
woj. podkarpackie
„Techniteks”

Kontakt



Paweł Sobczak

E-mail kontakt@szkoleniaunijne.eu

Telefon (+48) 798 933 610