

Fundacja EDU  
ACTIVE

Brak ocen dla tego dostawcy

## Kurs Kucharz Małej Gastronomii wraz z egzaminem w Mogielnicy

Numer usługi 2024/05/17/162797/2153735

Mogielnica / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

40 h

08.07.2024 do 31.08.2024

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

### Kategoria

Inne / Gastronomia

### Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych  
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

### Grupa docelowa usługi

Ten kurs jest idealny dla osób, które:

- Chcą rozpocząć swoją przygodę z gotowaniem i poznać podstawowe techniki kulinarne.
- Nie mają dużego doświadczenia w kuchni, ale chcą nauczyć się przygotowywać smaczne i zdrowe posiłki.
- Chcą poszerzyć swoją wiedzę na temat różnych gatunków warzyw, owoców, mięsa, ryb i drobiu.
- Pragną poznać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.
- Szukają inspiracji i nowych pomysłów na codzienne posiłki.

### Minimalna liczba uczestników

3

### Maksymalna liczba uczestników

12

### Data zakończenia rekrutacji

07-07-2024

### Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

### Liczba godzin usługi

40

### Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

# Cel

## Cel edukacyjny

Nabycie podstawowych umiejętności kulinarnych.  
Poznanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.  
Nauka przygotowywania smacznych i zdrowych posiłków.  
Poznanie różnych gatunków warzyw, owoców, mięsa, ryb i drobiu.  
Zdobycie inspiracji i nowych pomysłów na codzienne posiłki.  
Otrzymanie certyfikatu ukończenia kursu.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna i rozumie zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni. Uczestnik potrafi posługiwać się podstawowymi narzędziami i urządzeniami kuchennymi. Uczestnik zna podstawowe techniki kulinarne.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Zaliczenie testu wiedzy.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne gatunki warzyw i owoców. Uczestnik zna i stosuje różne techniki obróbki wstępnej warzyw i owoców. Uczestnik potrafi przygotować potrawy z warzyw i owoców.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie sałatki lub surówki.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne gatunki mięsa, ryb i drobiu. Uczestnik zna i stosuje różne techniki obróbki wstępnej mięsa, ryb i drobiu. Uczestnik potrafi przygotować potrawy z mięsa, ryb i drobiu.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie dania głównego z mięsa, ryb lub drobiu.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne rodzaje zup i ich charakterystykę. Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania zup. Uczestnik potrafi przygotować wywary i bazy do zup. Uczestnik zna różne rodzaje sosów i ich charakterystykę. Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania sosów.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie zupy i sosu.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne rodzaje ciast i deserów. Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania ciast i deserów. Uczestnik potrafi piec ciasta i desery. Uczestnik zna i stosuje różne techniki dekorowania ciast i deserów.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie ciasta lub deseru.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik zna zasady kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.</p> <p>Uczestnik zna korzyści zdrowotne i ekologiczne diety wegetariańskiej i wegańskiej.</p> <p>Uczestnik potrafi planować posiłki w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.</p> <p>Uczestnik potrafi samodzielnie przygotowywać pyszne i zdrowe potrawy bezmięsne.</p>	<p>Aktywny udział w zajęciach teoretycznych.</p> <p>Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych.</p> <p>Samodzielne przygotowanie dania wegetariańskiego lub wegańskiego.</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	Fundacja EDU ACTIVE
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

## Program

### Temat 1: Wprowadzenie do kuchni

#### Część teoretyczna:

- Poznanie kuchni i jej wyposażenia.
- Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.

- Organizacja pracy w kuchni.
- Poznawanie podstawowych technik kulinarnych.

#### **Część praktyczna:**

- Zapoznanie się z wyposażeniem kuchni i narzędziami kulinarnymi.
- Ćwiczenia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.
- Przygotowanie prostego posiłku z wykorzystaniem poznanych technik kulinarnych.

#### **Temat 2: Obróbka warzyw i owoców**

##### **Część teoretyczna:**

- Poznawanie różnych gatunków warzyw i owoców.
- Techniki obróbki wstępnej warzyw i owoców.
- Metody gotowania, smażenia, pieczenia i duszenia warzyw i owoców.
- Przygotowywanie sałatek, surówek, dipów i sosów.

##### **Część praktyczna:**

- Ćwiczenia z rozpoznawania różnych gatunków warzyw i owoców.
- Nauka technik obróbki wstępnej warzyw i owoców.
- Przygotowanie potraw z warzyw i owoców z wykorzystaniem różnych metod gotowania.
- Degustacja przygotowanych potraw.

#### **Temat 3: Obróbka mięsa, ryb i drobiu**

##### **Część teoretyczna:**

- Poznawanie różnych gatunków mięsa, ryb i drobiu.
- Techniki obróbki wstępnej mięsa, ryb i drobiu.
- Metody gotowania, smażenia, pieczenia i duszenia mięsa, ryb i drobiu.
- Przygotowywanie potraw z mięsa, ryb i drobiu.

##### **Część praktyczna:**

- Ćwiczenia z rozpoznawania różnych gatunków mięsa, ryb i drobiu.
- Nauka technik obróbki wstępnej mięsa, ryb i drobiu.
- Przygotowanie potraw z mięsa, ryb i drobiu z wykorzystaniem różnych metod gotowania.
- Degustacja przygotowanych potraw.

#### **Temat 4: Zupy i sosy**

##### **Część teoretyczna:**

- Rodzaje zup i ich charakterystyka.
- Techniki przygotowywania różnych rodzajów zup.
- Przygotowywanie wywarów i baz do zup.
- Zagęszczanie zup.
- Rodzaje sosów i ich charakterystyka.
- Techniki przygotowywania różnych rodzajów sosów.

##### **Część praktyczna:**

- Przygotowanie różnych rodzajów zup z wykorzystaniem różnych technik.
- Nauka zagęszczania zup.
- Przygotowanie różnych rodzajów sosów.
- Degustacja przygotowanych zup i sosów.

#### **Temat 5: Ciasta i desery**

##### **Część teoretyczna:**

- Rodzaje ciast i deserów.
- Techniki przygotowywania ciast i deserów.
- Pieczenie ciast i deserów.
- Dekorowanie ciast i deserów.

### Część praktyczna:

- Przygotowanie różnych rodzajów ciast i deserów.
- Nauka technik dekorowania ciast i deserów.
- Degustacja przygotowanych ciast i deserów.

### Temat 6: Kuchnia wegańska i wegetariańska

#### Część teoretyczna:

- Filozofia i zasady kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.
- Korzyści zdrowotne i ekologiczne diety wegetariańskiej i wegańskiej.
- Piramida żywienia dla wegetarian i wegan.
- Planowanie posiłków w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.

#### Część praktyczna:

- Przygotowanie pysznych i zdrowych potraw wegetariańskich i wegańskich.
- Degustacja przygotowanych potraw.

## 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	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	180,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	180,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	180,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska

### Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat

### Informacje dodatkowe

Terminy i godziny zajęć ustalone będą w porozumieniu z uczestnikami.

Szkolenie jest skoncentrowane na praktyce, dlatego uczestnicy będą mieli wiele okazji do ćwiczenia swoich umiejętności i zdobywania doświadczenia.

## Adres

Mogielnica 461  
36-040 Mogielnica  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

## Kontakt



**Patrycja Konsor**

**E-mail** szkolenia@edu-active.pl

**Telefon** (+48) 531 733 096