

Fundacja EDU
ACTIVE

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs Kucharz Małej Gastronomii wraz z egzaminem w Mogielnicy

Numer usługi 2024/05/21/162797/2156370

Mogielnica / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

40 h

08.07.2024 do 24.08.2024

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: <ul style="list-style-type: none">• 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
<p>Uczestnik zna i rozumie zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.</p> <p>Uczestnik potrafi posługiwać się podstawowymi narzędziami i urządzeniami kuchennymi.</p> <p>Uczestnik zna podstawowe techniki kulinarne.</p>	<p>Aktywny udział w zajęciach teoretycznych.</p> <p>Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych.</p> <p>Zaliczenie testu wiedzy.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik zna różne gatunki warzyw i owoców.</p> <p>Uczestnik zna i stosuje różne techniki obróbki wstępnej warzyw i owoców.</p> <p>Uczestnik potrafi przygotować potrawy z warzyw i owoców.</p>	<p>Aktywny udział w zajęciach teoretycznych.</p> <p>Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych.</p> <p>Samodzielne przygotowanie sałatki lub surówki.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik zna różne gatunki mięsa, ryb i drobiu.</p> <p>Uczestnik zna i stosuje różne techniki obróbki wstępnej mięsa, ryb i drobiu.</p> <p>Uczestnik potrafi przygotować potrawy z mięsa, ryb i drobiu.</p>	<p>Aktywny udział w zajęciach teoretycznych.</p> <p>Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych.</p> <p>Samodzielne przygotowanie dania głównego z mięsa, ryb lub drobiu.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik zna różne rodzaje zup i ich charakterystykę.</p> <p>Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania zup.</p> <p>Uczestnik potrafi przygotować wywary i bazy do zup.</p> <p>Uczestnik zna różne rodzaje sosów i ich charakterystykę.</p> <p>Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania sosów.</p>	<p>Aktywny udział w zajęciach teoretycznych.</p> <p>Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych.</p> <p>Samodzielne przygotowanie zupy i sosu.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik zna różne rodzaje ciast i deserów.</p> <p>Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania ciast i deserów.</p> <p>Uczestnik potrafi piec ciasta i desery.</p> <p>Uczestnik zna i stosuje różne techniki dekorowania ciast i deserów.</p>	<p>Aktywny udział w zajęciach teoretycznych.</p> <p>Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych.</p> <p>Samodzielne przygotowanie ciasta lub deseru.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

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