



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



ŚNIADANIA BISTRO - SZKOLENIE KULINARNE

Numer usługi 2024/05/31/17498/2166881

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 21.10.2024 do 21.10.2024

1 100,00 PLN brutto

1 100,00 PLN netto

91,67 PLN brutto/h

91,67 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kucharze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z tradycyjnych kulinariów jak i kuchni orientalnej i wegetariańskiej. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	14-10-2024
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

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia śniadań bistro w nowoczesnym wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg 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
Tworzenie śniadań bistro w nowoczesnym wydaniu. Umiejętne łączenie smaków i tekstur, dobieranie aromatów wg poznanych metod oraz układanie dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia kulinarne - typy śniadań	Wywiad swobodny
	Rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	Tworzy nowoczesne dania - śniadania bistro	Wywiad swobodny
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod	Wywiad swobodny
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty	Wywiad swobodny
	Układa wszystkie elementy dania na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

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?

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do kucharzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z tworzenia śniadań bistro

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

Przywitanie, poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - śniadania na zimno i ciepło
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik układania dań na talerzu oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

Na zimno

Bowl orientalny

Bowl polski

Smarowidła

Buła skandynawska

Na ciepło

Śląska Hołda

Szparagove

Gofry

Naleśniki Anny

Podsumowanie szkolenia, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia śniadań na zimno i ciepło w nowoczesnym wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin zegarowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Przywitanie i poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante	Maciej Rosiński	21-10-2024	09:00	09:15	00:15
2 z 11 Śniadania na zimno i na ciepło - omówienie tematyki szkolenia	Maciej Rosiński	21-10-2024	09:15	11:00	01:45
3 z 11 Przygotowanie Bowl orientalny	Maciej Rosiński	21-10-2024	11:00	12:00	01:00
4 z 11 Przygotowanie Bowl polski	Maciej Rosiński	21-10-2024	12:00	13:00	01:00
5 z 11 Przygotowanie : smarowidła, pasty, grzanki	Maciej Rosiński	21-10-2024	13:00	14:00	01:00
6 z 11 Przygotowanie Bułek skandynawskich	Maciej Rosiński	21-10-2024	14:00	15:00	01:00
7 z 11 Przygotowanie Śląska hołda - smażona bułka maślana, kaszanka, pikantne salami, piklowana cebula, parmezan, sałaty z sriracha, szczypiorek	Maciej Rosiński	21-10-2024	15:00	15:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 11 Przygotowanie Szparagove – grillowane szparagi, truskawki, sałaty, majonez szczypiorkowy, parmezan, grzanki maślane	Maciej Rosiński	21-10-2024	15:45	16:30	00:45
9 z 11 Przygotowanie Naleśniki Anny – naleśniki ze skórką z cytrusów, krem waniliowy, truskawki i jogurt	Maciej Rosiński	21-10-2024	16:30	17:15	00:45
10 z 11 Przygotowanie Gofry – wytrawne gofry, smażony boczek, krewetki w maśle, świeże mango z chili, majonez i grillowana sałata rzymska	Maciej Rosiński	21-10-2024	17:15	17:45	00:30
11 z 11 Podsumowanie, wypełnienie testu post, wręczenie certyfikatów oraz zakończenie szkolenia	Maciej Rosiński	21-10-2024	17:45	18:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 100,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

91,67 PLN

Koszt osobogodziny netto

91,67 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii SzeF Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszenie potrzeby uczestników.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Kierunek Kariera Zawodowa
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601