



Akademia Rozwoju
Agata Wójcik

Brak ocen dla tego dostawcy

Wypieki francuskie i półfrancuskie - szkolenie piekarskie

Numer usługi 2024/06/06/161889/2172879

📍 Skrzelczyce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 16.09.2024 do 17.09.2024

3 120,00 PLN brutto

3 120,00 PLN netto

195,00 PLN brutto/h

195,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do piekarzy oraz wszystkich osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych wypieków
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	4
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie "Wypieki francuskie i półfrancuskie - szkolenie piekarskie" przygotowuje do samodzielnego przygotowania i wypiekania wyrobów francuskich i półfrancuskich według gotowych i autorskich receptur przy jednoczesnym zachowaniu tekstury w wypiekach i łączeniu smaków. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli na przygotowanie i dobieranie oraz zastosowanie odpowiednich nadzień mięsnych, wegetariańskich oraz farszów w crosantach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizacja stanowiska pracy	definiuje i stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	Wywiad swobodny
	-przygotowuje maszyny, urządzenia i narzędzia niezbędne do produkcji wypieków francuskich i półfrancuskich	Wywiad swobodny
	korzysta z maszyn, urządzeń i narzędzi niezbędnych do produkcji wypieków francuskich i półfrancuskich	Wywiad swobodny
	omawia i stosuje receptury	Wywiad swobodny
charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji wypieków	Stosuje odpowiednie produkty przeznaczone do wypieków francuskich i półfrancuskich	Wywiad swobodny
Przygotowuje i wypieka wyroby piekarnicze	dobiera i przygotowuje surowce, półprodukty, dodatki do procesu produkcji wypieku francuskich i półfrancuskich	Wywiad swobodny
Doskonalenie umiejętności zawodowych	charakteryzuje zadania, za które odpowiada piekarz	Wywiad swobodny
	przedstawia zasady etyki zawodowej	Wywiad swobodny
	wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Wywiad swobodny
	zachęca współpracowników do współpracy	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 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 potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o przedstawione kryteria walidacji

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

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Potrzeby potencjalnych uczestników usługi, głównego celu usługi i jego charakteru

Szkolenie adresowane jest do piekarzy i wszystkich osób, które chcą rozszerzyć swoje umiejętności z zakresu wykonywania nowoczesnych wypieków

Szkolenie przygotowuje uczestnika do różnorodnego wypieku wyrobów piekarniczych.

Warunki niezbędne do spełnienia , aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu

- chęć rozwoju osobistego

- komunikatywność i otwartość

Program szkolenia

Dzień 1

Omówienie szkolenia

Rodzaje ciast francuskich i półfrancuskich

Produkcja ciasta francuskiego

Ciastka francuskie na słodko

Ciastka francuskie na słono

Strudel z ciasta francuskiego

Dzień 2

Produkcja ciasta półfrancuskiego

Crosanty i ich rodzaje

Farsze do crosantów

Wyrób crosantów i wypiek

Przygotowanie gotowego produktu

Tarty wytrawne z nadzieniami mięsnymi i wegetariańskimi

Warunki organizacyjne do przeprowadzenia szkolenia

Szkolenie będzie przeprowadzone w grupie kilkuosobowej i będzie miało charakter warsztatowy połączony z przekazaniem wiedzy teoretycznej. Każdy uczestnik będzie miał dostęp do niezbędnych narzędzi i produktów, które będą wykorzystywane podczas realizacji usługi.

Usługa realizowana będzie w godzinach dydaktycznych. Przerwy są wliczone w czas usługi rozwojowej

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 16 Omówienie szkolenia	Konrad Korszla	16-09-2024	08:00	08:45	00:45
2 z 16 Rodzaje ciast francuskich i półfrancuskich	Konrad Korszla	16-09-2024	08:45	10:15	01:30
3 z 16 przerwa	Konrad Korszla	16-09-2024	10:15	10:30	00:15
4 z 16 Produkcja ciasta francuskiego	Konrad Korszla	16-09-2024	10:30	11:15	00:45
5 z 16 Ciastka francuskie na słodko	Konrad Korszla	16-09-2024	11:15	12:45	01:30
6 z 16 przerwa	Konrad Korszla	16-09-2024	12:45	13:00	00:15
7 z 16 Ciastka francuskie na słono	Konrad Korszla	16-09-2024	13:00	14:30	01:30
8 z 16 Strudel z ciasta francuskiego	Konrad Korszla	16-09-2024	14:30	16:00	01:30
9 z 16 Produkcja ciasta półfrancuskiego	Konrad Korszla	17-09-2024	08:00	08:45	00:45
10 z 16 Crosanty i ich rodzaje	Konrad Korszla	17-09-2024	08:45	10:15	01:30
11 z 16 przerwa	Konrad Korszla	17-09-2024	10:15	10:30	00:15
12 z 16 Farsze do crosantow	Konrad Korszla	17-09-2024	10:30	12:00	01:30
13 z 16 Przygotowanie gotowego produktu	Konrad Korszla	17-09-2024	12:00	13:30	01:30
14 z 16 przerwa	Konrad Korszla	17-09-2024	13:30	13:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 16 tarty wytrawne z nadzieniami mięsnymi i wegetariańskimi	Konrad Korszla	17-09-2024	13:45	16:00	02:15
16 z 16 Walidacja telefoniczny wywiad swobodny	-	17-09-2024	15:00	16:00	01:00

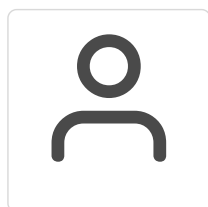
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 120,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 120,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	195,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	195,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Konrad Korszla

Kuchnia z charakterem wymaga człowieka z charakterem! Taki jest Konrad Korszla - kreatywny szef cukierni w Heron Live Hotel. Natura, sport, podróże, ekstremalne doznania i ludzie - oto 5 muz jego kulinarnej energii. Absolutnie rozkochany w piekarnictwie i słodkościach, potrafi rozczulić najbardziej gorzkie podniebienia. Doświadczenie zdobywał u boku najwybitniejszych krakowskich cukierników/piekarzy oraz w czasie ogólnopolskich i międzynarodowych szkoleń. Dzisiaj sam chętnie dzieli się swoim warsztatem z pasjonatami piekarniczej, cukierniczej i kulinarnej twórczości. Swoim słodkim magnum opus podzielił się między innymi z papieżem Benedyktem XVI. Doceniony licznymi wyróżnieniami w swojej sztuce, w tym: III nagrodą w konkursie na deser podczas Expo Sweet 2015 oraz I nagrodą w kategorii 'deser' w konkursie Wine & Food Noble Night 2011. Podbił serca multikulturalnego gremium w czasie Dni Kultury polskiej w Pekinie. W 2000r skończył edukację zdobywając tytuł czeladnika (Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie).
Doświadczenie:

- Heron Live Hotel - Szef Cukierni 2018 - obecnie

- Hotel Stary - Szef Cukierni w latach 2006 - 2018

Ma za sobą około 1000g szkoleniowych w tożsamej tematyce gdzie przeszkolił ok 600 osób.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

-scenariusz szkolenia

-półprodukty na których będą pracowali uczestnicy

Informacje dodatkowe

Zwolnienie na podstawie art. 113 ust. 1 Ustawy o VAT

Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania lub zmiany terminu szkolenia w przypadku nie zebrania minimalnej liczby Uczestników

Adres

ul. Piaski 48

26-015 Skrzelczyce

woj. świętokrzyskie

Kontakt



Agata Wójcik

E-mail biuro@twojrozwoj.com

Telefon (+48) 609 499 941