



Fundacja Polski  
Instytut Wsparcia  
Zawodowego



## Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue

Numer usługi 2024/06/11/160998/2179203

📍 Rzeszów / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 19.08.2024 do 30.09.2024

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupę docelową usługi stanowią: - absolwenci szkóło profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym, - osoby posiadające kompetencje w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji, - pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharze, szefowie zmianowi, szefowie kuchni,- inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	18-08-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

## Cel

### Cel edukacyjny

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” jest gotowa do samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji miejsca pracy. Dobiera i przygotowuje surowce zgodnie z zamówieniem. Dobiera składniki i przyprawy do potraw oraz dodatki. Obsługuje piec w którym przygotowuje mięso, drób, dania rybne oraz wegetariańskie. Współpracuje z managerem, w właścicielem oraz szefem kuchni.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizowanie stanowiska pracy	<p>Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.</p> <p>a)charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue</p> <p>b)wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach stosuje ocenę organoleptyczną surowców</p> <p>c)organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania</p> <p>d)określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue</p>	Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	<p>2. Przygotowuje stanowisko pracy.</p> <p>a)stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy</p> <p>b)przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań</p> <p>c)dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue</p> <p>d)utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)</p>	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	1. Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue a) stosuje receptury b) dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue c) określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue d) wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue e) przygotowuje półprodukty do grillowania grilluje różne grupy surowców f) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie g) porcuje i wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	1. Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue. a) przygotowuje grilla do użytku b) omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe c) przestrzega zasad obsługi grilla	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Wywiad ustrukturyzowany
Doskonalenie umiejętności zawodowych	Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue. a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wywiad ustrukturyzowany	
	2. Dbą o własny rozwój zawodowy. a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem Test teoretyczny	

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	13828

---

<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

---

## Program

### Organizowanie stanowiska pracy

- 1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue
  - a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue
  - b) alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach
  - c) ocena organoleptyczna surowców
  - d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania
  - e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue
- 2) Przygotowywanie stanowiska pracy
  - a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy
  - b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań
  - c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue
  - d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

### Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

- 1) Obsługa sprzętu stosowany w produkcji potraw grill i barbecue
  - a) przygotowanie grilla do użytku
  - b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe
  - c) przestrzeganie zasad obsługi grilla
- 2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
  - a) stosowanie receptur
  - b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue
  - c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue
  - d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue

- e) przygotowywanie półproduktów do grillowania
- f) grillowanie różnych grup surowców
- g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie
- h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Moduł 3.

#### Doskonalenie umiejętności zawodowych

- 1) Wizerunek kucharza grill i barbecue
  - a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue
  - b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej
- 2) Dbanie o własny rozwój zawodowy
  - a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
  - b) techniki radzenia sobie ze stresem

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

## 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 usługi brutto	5 800,00 PLN
Koszt usługi netto	5 800,00 PLN
Koszt godziny brutto	145,00 PLN

<b>Koszt godziny netto</b>	145,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	450,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	450,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

### Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

## Adres

ul. Załęska 7a  
35-322 Rzeszów  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

# Kontakt



**Zdzisław Sikora**

**E-mail** [fundacja@piwz.pl](mailto:fundacja@piwz.pl)

**Telefon** (+48) 726 826 040