



Przygotowanie i wypiekanie Pizzy wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/06/13/159966/2181638

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara



📍 Dębica / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 31.08.2024 do 08.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie z przygotowania i wypiekania pizzy jest kierowane dla osób, które chcą rozpocząć lub rozwijać karierę w branży gastronomicznej. Gotowanie to sztuka, która daje ogromną swobodę wyrażania kreatywności. Podczas szkolenia kucharskiego masz możliwość eksperymentowania z różnymi smakami, teksturami i technikami, aby stworzyć wyjątkowe potrawy. Oprócz umiejętności praktycznych, uzyskasz również wiedzę teoretyczną z zakresu gastronomii, która pozwoli prawidłowo zarządzać kuchnią. Szkolenie kulinarne to również świetna okazja do nawiązywania nowych przyjaźni i relacji.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	18
Data zakończenia rekrutacji	30-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
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

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie i wypiekanie pizzy” samodzielnie wykonuje zadania na wyznaczonym stanowisku w restauracji. W swojej pracy zajmuje się przygotowaniem składników oraz wypiekiem pizzy. Posługuje się wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności, technik wyrabiania i formowania ciasta, procesów dojrzewania ciasta, przygotowania sosu, procesu wypieku.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Omawia zastosowanie mąki stosowanej przy produkcji pizzy	<ul style="list-style-type: none">-posługuje się nazwami własnymi mąk importowanych przeznaczonych do wyrobu pizzy-omawia rodzaje i parametry mąk stosowanych do różnego typu pizzy-omawia wpływ zawartości białka, glutenu oraz stopnia wilgotności na jakość mąki-charakteryzuje wpływ glutenu na stopień ciągliwości i elastyczności różnego rodzaju ciast-wyjaśnia wpływ skrobi, maltozy i glukozy na proces wyrastania ciasta-określa warunki przechowywania i zabezpieczania mąki	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Rozpoznaje rodzaje serów	<ul style="list-style-type: none">-posługuje się nazwami własnymi serów importowanych stosowanych przy wyrobie pizzy-wymienia sery stosowane do produkcji pizzy-określa różnice pomiędzy gatunkami serów-określa warunki przechowywania i zabezpieczania serów-dobiera odpowiedni rodzaj sera do pozostałych składników pizzy	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
Omawia wykorzystanie drożdży podczas przygotowania ciasta	<ul style="list-style-type: none">-omawia rolę drożdży w procesie dojrzewania ciasta-wymienia cechy podstawowe drożdży suchych i świeżych-wskazuje różnice w przygotowaniu drożdży suchych i świeżych do produkcji ciasta-określa wpływ temperatury na drożdże i wyrastanie ciasta	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje pomidorów	-charakteryzuje odmiany pomidorów, ich właściwości i wykorzystanie w produkcji pizzy -wymienia przetwory z pomidorów wykorzystywane w produkcji pizzy -omawia sposoby wykorzystania pomidorów przetworzonych i świeżych	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie i wypiekanie pizzy
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	13830
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Moduł 1.

Wykorzystywanie wiedzy z zakresu towaroznawstwa żywności

- Omawianie zastosowania mąki stosowanej przy produkcji pizzy
- Rozpoznawanie rodzajów sera
- Omawianie wykorzystania drożdży podczas przygotowania ciast
- Rozróżnianie rodzajów pomidorów

Moduł 2.

Organizowanie stanowiska pracy

- Obsługiwanie maszyn , urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji pizzy
- Przygotowywanie stanowiska pracy

Moduł 3.

Przygotowywanie ciasta oraz wypiekanie pizzy

- Przygotowywanie ciasta według tradycyjnej receptury
- Przygotowywanie składników i sosów bazowych
- Przygotowywanie i wypiekanie pizzy

Moduł 4.

Doskonalenie umiejętności zawodowych

- Omawianie wizerunku pizzermana w obiekcie gastronomicznym
- Dbanie o własny rozwój zawodowy

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.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 32 godzin dydaktycznych.

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	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dla osób, które ukończyły 18 lat, nie posiadające własnej działalności gospodarczej.

Informacje dodatkowe

Catering (przerwy kawowe i lunch) zapewnia wykonawca usługi.

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne.

Adres

ul. Krakowska 7a
39-200 Dębica
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Piotr Bassara

E-mail pau.debica@gmail.com

Telefon (+48) 606 133 252