



Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue

Numer usługi 2024/06/13/119182/2182025

5 390,00 PLN brutto

5 390,00 PLN netto

185,86 PLN brutto/h

185,86 PLN netto/h

CONS-MED SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Gdynia / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 29 h

📅 02.09.2024 do 04.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• Rolnicy i Hodowcy• Koła gospodyń wiejskich• Przedstawiciele branży gastronomicznej, mięsnej• Szkoły gastronomiczne, Technika Przemysłu Spożywczego, Szkoły rolnicze• Producenci, przetwórcy z branży mięsnej• Twórcy produktu tradycyjnego, regionalnego
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	01-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	29
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym jest nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie obsługi grilli typu "smoker", sposobów peklowania produktów grillowych, zasad obróbki termicznej pożywienia, metod wędzenia oraz zasad BHP dotyczących przyrządzania potraw grillowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizowanie stanowiska pracy	1. Ocenianie i magazynowanie surowców do produkcji potraw grill i barbecue 2. Przygotowanie stanowiska pracy	Wywiad swobodny
Przygotowanie i wydawanie potraw grill i barbecue	1. Obsługiwanie sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i barbecue 2. Sporządzanie i wydawanie potraw grill i barbecue	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Doskonalenie umiejętności zawodowych	1. Omawianie wizerunku kucharza grill i barbecue 2. Dbanie o własny rozwój zawodowy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	13828
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	CONS-MED Sp. z o. o. 81-436 Gdynia, ul. Narutowicza 4
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	CONS-MED Sp. z o. o. 81-436 Gdynia, ul. Narutowicza 4
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

URZĄDZEŃ GRILLO- WĘDZARNICZYCH, BHP i HACCP

- zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującej w gastronomii (BHP)
- bezpieczeństwo i higiena pracy w obsłudze urządzeń do obróbki termicznej przy zastosowaniu urządzeń typu: grille, wędzarnie, grillo-wędzarnie Smoker, rożna, piece chlebowe, ogniska, itp..
- omówienie budowy oraz instrukcja obsługi urządzeń do obróbki termicznej:

1. grille

2. wędzarnie

3. grillo- wędzarnie typu „SMOKER”

- sprawianie oraz przechowywanie produktów spożywczych stosowanych w obróbkach termicznych dostosowanych do przepisów HACCP
- praktyki produkcyjne GHP i GMP oraz system HACCP
- WWA – wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne. Znaczenie i zagrożenia

MODUŁ II – TEORETYCZNE OMÓWIENIE TECHNOLOGII PEKLOWANIA

- Bezpieczeństwo i jakość mięsa, ryb
- Zagrożenia mikrobiologiczne w produkcji żywności
- Peklowanie i marynowanie produktów przeznaczonych do obróbki termicznej metodami: grillowania, barbecue (BBQ), wędzenie, pieczenie
- Obróbka termiczna produktów żywnościowych różnymi metodami:

1. Grillowanie

2. Barbecue (BBQ)

3. Wędzenie metodą: na zimno, na ciepło, na gorąco

4. Pieczenie

- Rodzaje oraz zastosowanie drewna opałowego podczas obróbek termicznych różnymi metodami: grillowania, barbecue (BBQ) oraz wędzenia

MODUŁ III – TEORETYCZNE OMÓWIENIE TECHNOLOGII WĘDZENIA

RÓŻNYMI METODAMI

- Wędzenia jako proces termiczny (metoda) utrwalania żywności
 - Omówienie metod wędzenia:
1. Metoda wędzenia na zimno
 2. Metoda wędzenia na ciepło
 3. Metoda wędzenia na gorąco
 4. Metoda kombinowana- wędzenie na gorąco z równoczesnym pieczeniem

MODUŁ IV – PRAKTYCZNY TRENING Z ZAKRESU MARYNOWANIA I

PEKLOWANIA

- Praktyczne zajęcia dotyczące peklowania i marynowania produktów poznanymi metodami

MODUŁ V – PRAKTYCZNY TRENING Z ZAKRESU OBRÓBEK TERMICZNYCH

RÓŻNYMI METODAMI

- Praktyczne zajęcia dotyczące obróbek termicznych produktów żywnościowych metodami: grillowanie, barbecue (BBQ), wędzenie (na zimno, na ciepło, na gorąco), pieczenie i inne

MODUŁ VI – LOGISTYKA W POSTĘPOWANIU PRZY ORGANIZACJI MAŁYCH I

DUŻYCH IMPREZ

- Rejestracja i prowadzenie działalności w ramach MOL, SB, RHD
- Zasady postępowania oraz logistyka doboru oraz przygotowania potraw w obsłudze małych i dużych imprez cateringowych z wykorzystaniem urządzeń grillo- wędzarniczych typu „Smoker”

Kierowanie pracą restauracji:

1. Promowanie restauracji wśród grupy docelowej

2. Zarządzanie ofertą (menu) restauracji
3. Sprzedaż- marketing jako ważny element w pracy restauracji
4. Obsługa specjalistycznego oprogramowania w restauracji
5. Obsługa innowacyjnych urządzeń do obróbki termicznej żywności
6. Planowanie pracy restauracji

- Organizowanie obsługi Gości:

1. Metody obsługi Gości
2. Stosowanie języka branżowego
3. Przygotowanie i przedstawienie oferty kart dań i napojów
4. Zasady budowania relacji z Gośćmi

- Zarządzanie personelem restauracji:

1. Rekrutacja pracowników
2. Sporządzanie indywidualnego planu rozwoju zawodowego pracowników
3. Planowanie, system oceny i motywacji

MODUŁ VII – ORGANIZACJA I PRZYGOTOWANIE STANOWISKA PRACY

- Ocenianie i magazynowanie surowców do produkcji potraw grill i bbq
- Przygotowanie stanowiska pracy
- Przygotowanie i wydawanie potraw grill i bbq
- Obsługiwanie sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i bbq
- Doskonalenie umiejętności zawodowych (dbanie o własny rozwój zawodowy).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 6 Zajęcia praktyczne	-	02-09-2024	09:00	13:00	04:00
2 z 6 Zajęcia praktyczne	-	02-09-2024	13:30	17:00	03:30
3 z 6 Zajęcia praktyczne	Jacek Kucharski	03-09-2024	09:00	13:00	04:00
4 z 6 Zajęcia praktyczne	Mariusz Nowicki	03-09-2024	13:30	17:00	03:30
5 z 6 Egzamin	-	04-09-2024	09:00	13:00	04:00
6 z 6 Egzamin	-	04-09-2024	13:30	16:15	02:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 390,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 390,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	185,86 PLN
Koszt osobogodziny netto	185,86 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 800,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 800,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	600,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	600,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Jacek Kucharski

Doktor weterynarii, ekspert do spraw doradztwa i szkoleń w zakresie produkcji i technologii bezpiecznej żywności, tworzenia i wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności (w tym systemu HACCP), eksportu i importu produktów spożywczych w skali globalnej.



2 z 2

Mariusz Nowicki

Jeden z najlepszych ekspertów w Europie jeśli chodzi o kuchnię z grilla i BBQ. Jest sędzią międzynarodowym Grill & BBQ (klasa CBJ) – kurs Kansas City Barbeque Society oraz trenerem Reprezentacji Polskiego Stowarzyszenia Grill i BBQ podczas Międzynarodowych Mistrzostw Świata Jack Daniels Invitation (Lynchburg Tennesy USA 2016-2019). Organizator pierwszych Otwartych Mistrzostw Polski KCBS (Kansas City Barbeque Society w roku 2019). Założyciel Polskiego Stowarzyszenia Grilla i BBQ – Vice Prezes Zarządu, założyciel i Manager Grupy Kulinarnej Polish Barbecue Team, założyciel i Manager Zespołu Kulinarnego BBQ Fire Horns.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają:

- prezentację
- materiały dydaktyczne
- materiały piśmiennicze

Informacje dodatkowe

Materiały szkoleniowe zostaną przekazane na szkoleniu.

Informacje dodatkowe

Szkolenie jest zwolnione z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 punkt 26 podpunkt a ustawa o VAT lub w przypadku kursów dofinansowanych ze środków publicznych w min. 70% zwolnione z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 punkt 29 c.

W przypadku chęci uzyskania większej ilości informacji o szkoleniu prosimy o kontakt z właścicielem p. Leszkiem Koszarzeckim e-mail: lk.smoker@gmail.com tel: 607 221 623.

Liczba godzin uwzględniona jest w godzinach dydaktycznych po 45 min.

Adres

ul. Gabriela Narutowicza 42/1

81-436 Gdynia

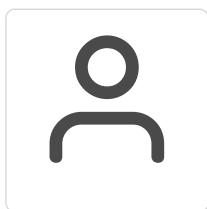
woj. pomorskie

Szkolenia będą się odbywać w miejscu siedziby zamawiającego usługę.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Marta Świącicka

E-mail marta.swiecicka@smoker.com.pl

Telefon (+48) 883 407 700