

Fundacja EDU
ACTIVE

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs Kucharz Małej Gastronomii z elementami zielarstwa

Numer usługi 2024/06/14/162797/2184001

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 31.07.2024 do 30.09.2024

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Ten kurs jest idealny dla osób, które:

- Chcą rozpocząć swoją przygodę z gotowaniem i poznać podstawowe techniki kulinarne.
- Nie mają dużego doświadczenia w kuchni, ale chcą nauczyć się przygotowywać smaczne i zdrowe posiłki.
- Chcą poszerzyć swoją wiedzę na temat różnych gatunków warzyw, owoców i ziół.
- Pragną poznać zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.
- Szukają inspiracji i nowych pomysłów na codzienne posiłki.

Minimalna liczba uczestników

3

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

30-07-2024

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

40

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Nabycie podstawowych umiejętności kulinarnych.

Poznanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.

Nauka przygotowywania smacznych i zdrowych posiłków.

Poznanie różnych gatunków warzyw, owoców i ziół.

Zdobycie inspiracji i nowych pomysłów na codzienne posiłki.

Otrzymanie certyfikatu ukończenia kursu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna i rozumie zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni. Uczestnik potrafi posługiwać się podstawowymi narzędziami i urządzeniami kuchennymi. Uczestnik zna podstawowe techniki kulinarne.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Zaliczenie testu wiedzy.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne gatunki warzyw i owoców. Uczestnik zna i stosuje różne techniki obróbki wstępnej warzyw i owoców. Uczestnik potrafi przygotować potrawy z warzyw i owoców.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie sałatki lub surówki.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne zioła. Uczestnik zna i stosuje różne techniki obróbki ziół i ich zastosowanie. Uczestnik potrafi przygotować napary i herbatki.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie herbatki, naparów z ziół.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne rodzaje zup i ich charakterystykę. Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania zup. Uczestnik potrafi przygotować wywary i bazy do zup. Uczestnik zna różne rodzaje sosów i ich charakterystykę. Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania sosów.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie zupy i sosu.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna różne rodzaje ciast i deserów. Uczestnik zna i stosuje różne techniki przygotowywania ciast i deserów. Uczestnik potrafi piec ciasta i desery. Uczestnik zna i stosuje różne techniki dekorowania ciast i deserów.	Aktywny udział w zajęciach teoretycznych. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Samodzielne przygotowanie ciasta lub deseru.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik zna zasady kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.</p> <p>Uczestnik zna korzyści zdrowotne i ekologiczne diety wegetariańskiej i wegańskiej.</p> <p>Uczestnik potrafi planować posiłki w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.</p> <p>Uczestnik potrafi samodzielnie przygotowywać pyszne i zdrowe potrawy bezmięsne.</p>	<p>Aktywny udział w zajęciach teoretycznych.</p> <p>Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych.</p> <p>Samodzielne przygotowanie dania wegetariańskiego lub wegańskiego.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja EDU ACTIVE
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Temat 1: Wprowadzenie do kuchni

Część teoretyczna:

- Poznanie kuchni i jej wyposażenia.
- Zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.

- Organizacja pracy w kuchni.
- Poznawanie podstawowych technik kulinarnych.

Część praktyczna:

- Zapoznanie się z wyposażeniem kuchni i narzędziami kulinarnymi.
- Ćwiczenia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni.
- Przygotowanie prostego posiłku z wykorzystaniem poznanych technik kulinarnych.

Temat 2: Wprowadzenie do zielarstwa. Zbiór i suszenie ziół.

Część teoretyczna:

- historia zielarstwa
- znaczenie ziół w medycynie naturalnej
- podstawowe zasady zielarstwa
- budowa i funkcje roślin leczniczych
- najlepsze terminy zbioru ziół
- metody zbioru, suszenie i przechowywanie ziół
- atlas ziół leczniczych
- właściwości różnych rodzajów herbatek ziołowych

Część praktyczna:

- nauka rozpoznawania ziół
- dawowanie ziół
- przygotowywanie naparów i herbatek
- inne zastosowanie ziół (np. okłady, kompresy kąpiele)

Temat 3: Obróbka warzyw i owoców

Część teoretyczna:

- Poznawanie różnych gatunków warzyw i owoców.
- Techniki obróbki wstępnej warzyw i owoców.
- Metody gotowania, smażenia, pieczenia i duszenia warzyw i owoców.
- Przygotowywanie sałatek, surówek, dipów i sosów.

Część praktyczna:

- Ćwiczenia z rozpoznawania różnych gatunków warzyw i owoców.
- Nauka technik obróbki wstępnej warzyw i owoców.
- Przygotowanie potraw z warzyw i owoców z wykorzystaniem różnych metod gotowania.
- Degustacja przygotowanych potraw.

Temat 4: Zupy i sosy

Część teoretyczna:

- Rodzaje zup i ich charakterystyka.
- Techniki przygotowywania różnych rodzajów zup.
- Przygotowywanie wywarów i baz do zup.
- Zagęszczanie zup.
- Rodzaje sosów i ich charakterystyka.
- Techniki przygotowywania różnych rodzajów sosów.

Część praktyczna:

- Przygotowanie różnych rodzajów zup z wykorzystaniem różnych technik.
- Nauka zagęszczania zup.
- Przygotowanie różnych rodzajów sosów.
- Degustacja przygotowanych zup i sosów.

Temat 5: Ciasta i desery

Część teoretyczna:

- Rodzaje ciast i deserów.
- Techniki przygotowywania ciast i deserów.
- Pieczenie ciast i deserów.
- Dekorowanie ciast i deserów.

Część praktyczna:

- Przygotowanie różnych rodzajów ciast i deserów.
- Nauka technik dekorowania ciast i deserów.
- Degustacja przygotowanych ciast i deserów.

Temat 6: Kuchnia wegańska i wegetariańska

Część teoretyczna:

- Filozofia i zasady kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.
- Korzyści zdrowotne i ekologiczne diety wegetariańskiej i wegańskiej.
- Piramida żywienia dla wegetarian i wegan.
- Planowanie posiłków w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej.

Część praktyczna:

- Przygotowanie pysznych i zdrowych potraw wegetariańskich i wegańskich.
- Degustacja przygotowanych potraw.

Dodatkowe informacje:

- Szkolenie prowadzone jest w trybie godzin dydaktycznych (45 minut).
- Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy).
- Szkolenie będzie prowadzone w grupach maksymalnie 12 osobowych.
- kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych
- Podczas szkolenia przeprowadzane będą regularne weryfikacje postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się poprzez ankiety i testy.
- Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych. EGZAMIN MY PERSONALITY SKILLS - składa się z części pisemnej, zawierającej 40 pytań zamkniętych z czterema wariantami odpowiedzi. Aby otrzymać wynik pozytywny należy odpowiedzieć poprawnie na 12 pytań, czyli uzyskać 30%. Egzamin jest oceniany przez podmiot prowadzący walidację .

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	5 600,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	180,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	180,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	180,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska "Kurs gotowania Marka Łebkowskiego" ,

Naczynia

Warunki uczestnictwa

Informujemy, że planowany kurs zostanie zorganizowany w momencie zebrania się odpowiedniej liczby uczestników.

Każdy z uczestników musi mieć ukończone 18 lat w chwili zapisania się na szkolenie.

Informacje dodatkowe

Terminy i godziny zajęć ustalone będą w porozumieniu z uczestnikami.

Szkolenie jest skoncentrowane na praktyce, dlatego uczestnicy będą mieli wiele okazji do ćwiczenia swoich umiejętności i zdobywania doświadczenia.

Adres

ul. Wincentego Pola 18

35-021 Rzeszów
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Patrycja Konsor

E-mail szkolenia@edu-active.pl

Telefon (+48) 531 733 096