



JAKIMOWICZ
HoReCa Academy
Jan Jakimowicz



Kuchnia Polska w nowoczesnym wydaniu- kurs kucharzski dla pracowników restauracji "Radiowa"

Numer usługi 2024/06/18/26375/2186847

📍 Opole / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 40 h
📅 21.10.2024 do 24.10.2024

5 250,00 PLN brutto
5 250,00 PLN netto
131,25 PLN brutto/h
131,25 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	-szefowie kuchni, kucharze, pomoce kuchenne -właściciele hoteli/restauracji -osoby które chcą poszerzyć swoją wiedzę na temat gastronomii
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	6
Data zakończenia rekrutacji	20-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie kucharzkie, w ramach którego zostaną przedstawione nowe techniki kulinarne oraz aktualne trendy obowiązujące w branży gastronomicznej. Szkolenie składa się z części teoretycznej i praktycznej. Podczas części teoretycznej omawiane są nowoczesne techniki przygotowywania dań, zasady łączenia produktów. Uczestnicy

zdobywają wiedzę w zakresie sposobu przygotowywania receptur, zasad wyliczania food costu, poznają produkty regionalne i sposoby ich obróbki oraz wykorzystania w daniach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą stosowania receptur	Charakteryzuje i stosuje receptury gastronomiczne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak

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

Tak

Program

ETAP I - 15 godzin

PRODUKTY REGIONALNE W OFERCIE GASTRONOMICZNEJ - Wprowadzenie

- Regionalne produkty- charakterystyka
- KUCHNIA SEZONOWA, REGIONALNA - charakterystyka ogólna produktu regionalnego
- Przykłady wykorzystania produktu regionalnego w daniach (na przykładzie ryb opolskich i innych lokalnych produktów)- praktyka
- Promocja dań na bazie produktów regionalnych
- Elegancki serwis dań. Prezentacja potraw w nowej aranżacji na talerzu

ETAP III - 20 godzin dydaktycznych

DANIA KUCHNI POLSKIEJ W NOWOCZESNYM WYDANIU

- Charakterystyka kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu
- Nowoczesne techniki kulinarne (souse vide)
- Obróbka termiczna produktów- zasady i przykłady
- Tworzenie nowych propozycji dań kuchni polskiej i dodatków do aktualnych potraw
- Elegancki serwis dań na przykładzie dań kuchni polskiej

ETAP III- 5 godzin dydaktycznych

FOOD COST W RESTAURACJI- KLUCZOWE ZAGADNIENIA

- Jaki food cost zastosować i jego wpływ na koszty - podstawy
- Ustalenie poziomu food costu na menu A'la Carte, imprezy okolicznościowe

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 PRODUKTY REGIONALNE W OFERCIE GASTRONOMICZNEJ	Kamil Klekowski	21-10-2024	08:00	12:00	04:00
2 z 8 PRODUKTY REGIONALNE W OFERCIE GASTRONOMICZNEJ	Kamil Klekowski	21-10-2024	12:30	16:00	03:30
3 z 8 PRODUKTY REGIONALNE W OFERCIE GASTRONOMICZNEJ cz.2	Kamil Klekowski	22-10-2024	08:00	11:45	03:45
4 z 8 DANIA KUCHNI POLSKIEJ W NOWOCZESNYM WYDANIU ETAP I	Kamil Klekowski	22-10-2024	12:15	16:00	03:45
5 z 8 DANIA KUCHNI POLSKIEJ W NOWOCZESNYM WYDANIU ETAP I	Kamil Klekowski	23-10-2024	08:00	12:00	04:00
6 z 8 DANIA KUCHNI POLSKIEJ W NOWOCZESNYM WYDANIU ETAP II	Kamil Klekowski	23-10-2024	12:30	16:00	03:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 DANIA KUCHNI POLSKIEJ W NOWOCZESNYM WYDANIU ETAP I	Kamil Klekowski	24-10-2024	08:00	11:45	03:45
8 z 8 FOOD COST W RESTAURACJI- KLUCZOWE ZAGADNIENIA	Kamil Klekowski	24-10-2024	12:15	16:00	03:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 250,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	131,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	131,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Kamil Klekowski

Gastronomiia

Kucharz, aktywny zawodowo. Ostatnio pracował jako Szef Kuchni w restauracji przy hotelu o standardzie ****, gdzie prowadzi autorską kuchnię. Jeden z 2 szefów kuchni na opolszczyźnie wyróżniony w przewodniku Gault & Millau 2018. Jego pasją jest odtwarzanie tradycyjnej kuchni Polskiej i Europejskiej w nowoczesnym wydaniu. W przeszłości gotował w Danii oraz Francji. W Polsce współpracował z wieloma uznanymi szefami kuchni, hotelami, restauracjami poszerzając swoje doświadczenia i umiejętności. Szkolił się u Jeana Bossa –

prekursora kuchni molekularnej
Zdobył tytuł Mistrza w zawodzie kucharz oraz ukończył kurs pedagogiczny uprawniający do nauczania przyszłych kucharzy. Ukończony kurs HACCP oraz ISO22000 uprawnia go pełnienia funkcji audytora HACCP.

Doświadczenie w realizowaniu usług szkoleniowych i doradczych dla hoteli i restauracji. Aktywnie realizuje szkolenia w szkołach zawodowych na terenie południowej Polski.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe oraz certyfikaty

Informacje dodatkowe

Uczestnicy otrzymają certyfikaty za udział w minimum 80% części szkolenia

Metody pracy: Szkolenie prowadzone w formie praktycznej z elementami teorii. 80% Praktyka / 20 %

Metody ewaluacji: Dyskusja i ankieta podsumowująca szkolenie

Wsparcie po szkoleniu: Właściciele i uczestnicy mają wsparcie Trenera do 3 miesięcy po zakończonym szkoleniu

Uczestnicy otrzymają materiały szkoleniowe

1 godzina = godzina dydaktyczna 45 min

Adres

ul. Strzelców Bytomskich 8

45-084 Opole

woj. opolskie

Restauracja Radiowa

Kontakt



Arletta Janczak

E-mail biuro@horecaacademy.pl

Telefon (+48) 600 548 166