



Kuchnia bankietowa

Numer usługi 2024/06/19/21358/2188886

5 672,76 PLN brutto

4 612,00 PLN netto

218,18 PLN brutto/h

177,38 PLN netto/h

INFORNET.EU

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA



📍 Krotoszyn / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 26 h

📅 13.09.2024 do 16.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	- dla osób które chcą nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowywania potraw kuchni bankietowej
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	12-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	26
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

Szkolenie przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni bankietowej w nowoczesnym wydaniu.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty

według poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi tworzyć dania kuchni bankietowej w nowoczesnym wydaniu	- łączy smaki i tekstury wg poznanych metod - rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Test teoretyczny
Wykonuje różne techniki dekoracji dań	- układa wszystkie elementy dania na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego - tworzy nowoczesne dania kuchni bankietowej - dania główne, przystawki i zupy	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

BLOK I

1. Zasady BHP podczas pracy w kuchni
 2. Omówienie podstawowych zasad obowiązujących w kuchni bankietowej
 3. Różne rodzaje bankietów i imprez okolicznościowych
 4. Talerze, zastawa i naczynia używane podczas imprez okolicznościowych
 5. Różne ustawienia bufetów w zależności od formy wydarzenia
-

BLOK II

1. Podstawy kuchni tradycyjnej, przygotowanie baz do zup i sosów, demi glace,
2. Techniki wykorzystywane przy przygotowywaniu dań kuchni tradycyjnej, ptactwo, dziczyzna,
3. Techniki przygotowania produktów ekskluzywnych np. owoców morza
4. Parowania konkretnych dań z winem,
5. Sztuka układania i serwowania na wyszukanej zastawie stołowej, food designe.

BLOK III

Sprawdzenie nabytej wiedzy

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 BLOK I (pkt 1)	Krzysztof Lisiak	13-09-2024	07:00	07:45	00:45
2 z 17 BLOK I (pkt 2)	Krzysztof Lisiak	13-09-2024	07:45	09:15	01:30
3 z 17 PRZERWA	Krzysztof Lisiak	13-09-2024	09:15	09:30	00:15
4 z 17 BLOK I (pkt 3)	Krzysztof Lisiak	13-09-2024	09:30	11:00	01:30
5 z 17 BLOK I (pkt 4)	Krzysztof Lisiak	13-09-2024	11:00	12:30	01:30
6 z 17 PRZERWA	Krzysztof Lisiak	13-09-2024	12:30	13:00	00:30
7 z 17 BLOK I (pkt 5)	Krzysztof Lisiak	13-09-2024	13:00	13:45	00:45
8 z 17 BLOK II (pkt 1)	Krzysztof Lisiak	13-09-2024	13:45	15:15	01:30
9 z 17 BLOK II (pkt 2)	Krzysztof Lisiak	14-09-2024	07:00	09:15	02:15
10 z 17 BLOK II (pkt 3)	Krzysztof Lisiak	14-09-2024	09:15	10:00	00:45
11 z 17 PRZERWA	Krzysztof Lisiak	14-09-2024	10:00	10:15	00:15
12 z 17 BLOK II (pkt 3 c.d.)	Krzysztof Lisiak	14-09-2024	10:15	12:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 17 BLOK II (pkt 4)	Krzysztof Lisiak	14-09-2024	12:30	13:15	00:45
14 z 17 PRZERWA	Krzysztof Lisiak	14-09-2024	13:15	13:45	00:30
15 z 17 BLOK II (pkt 4 c.d.)	Krzysztof Lisiak	14-09-2024	13:45	14:30	00:45
16 z 17 BLOK II (pkt 5)	Krzysztof Lisiak	14-09-2024	14:30	15:15	00:45
17 z 17 BLOK III (sprawdzenie nabytej wiedzy)	-	16-09-2024	08:00	11:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 672,76 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 612,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	218,18 PLN
Koszt osobogodziny netto	177,38 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Lisiak

Chef Krzysztof Lisiak jest absolwentem szkoły gastronomicznej. Doświadczenie zdobywał w najlepszych poznańskich restauracjach.

Uczestniczył w licznych warsztatach kulinarnych z topowymi chefami kuchni oraz w wielu konkursach kulinarnych, m.in. w prestiżowym konkursie Archimagirus, zdobył podium w konkursach w kategoriach: szparagi, gęszyna, kaczka oraz biała kiełbasa.

Rozpoczął swoją karierę zawodową w 2014 r. na stanowisku kucharza w restauracji hotelu "Mercury" w Poznaniu. Następnie pracował na stanowisku chefa de partie w Restauracji "MUGA", "Starej Destylarni" w Pałacu Mierzęcin i "A nóż widelec" w Poznaniu. Od 2016 r. pełnił stanowisko

sous chefa w takich restauracjach jak: "Stara Wozownia" w Lusowie i "EGOIST Restaurant" w Poznaniu. Od 2020 r. był szefem kuchni w poznańskiej restauracji "Meg's". Obecnie pracuje jako sous chef w restauracji "Republika Róż by Andrzej Gołąbek" w Poznaniu. W pracy wykorzystuje dotychczas zdobytą wiedzę, doświadczenie i chętnie dzieli się nią ze swoimi kolegami w fachu jako trener, szkoleniowiec, ekspert kulinarny oraz opiekun merytoryczny szkoleń.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w godzinach dydaktycznych.

ZAPIS NA USŁUGĘ PO WCZEŚNIEJSZEJ KONSULTACJI Z FIRMĄ SZKOLENIOWĄ

Adres

rynek Rynek 15/4
63-700 Krotoszyn
woj. wielkopolskie

Kontakt



Paweł Sobczak

E-mail kontakt@szkoleniaunijne.eu

Telefon (+48) 798 933 610