



INFORNET.EU
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ
★★★★★

Zielone kompetencje: przygotowywanie słodkich deserów dla świadomych konsumentów zgodnie z zasadami zero waste.

Numer usługi 2024/06/24/21358/2195880

📍 Konin / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 43 h
📅 20.08.2024 do 23.08.2024

7 600,00 PLN brutto
7 600,00 PLN netto
176,74 PLN brutto/h
176,74 PLN netto/h

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 słodkich deserów z zachowaniem zasad zero waste dla świadomych konsumentów
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	19-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	43
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 prowadzi do nabycia kompetencji z zakresu przygotowywania słodkich deserów z zachowaniem zasad zero waste.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozpoznaje zasady zero waste w cukiernictwie	- zna metody przedłużania świeżości żywności - potrafi wykorzystywać czerstwe pieczywo	Test teoretyczny
Tworzy ciasta z białek i migdałów	- wykorzystuje pozostałe białka do bezy - wykorzystuje bakalie i końcówki ciasta do nowych przepisów	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

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. Zero waste w cukiernictwie – metody konserwacji i przedłużania świeżości żywności
2. Pomysłowe wykorzystywanie resztek i elementów warzyw czy owoców (ogryzków, obierków, obrzynków), które powszechnie są uważane za odpadki
3. Pieczywo - produkt najczęściej marnowany /jak przechowywać pieczywo
4. Sposoby na wykorzystanie czerstwego pieczywa: tarta bułka, grzanki czosnkowe
5. Słodkie bajaderki ze starego chleba i biszkoptu

BLOK II

1. Owoce - sposoby wykorzystania dojrzałych owoców.
2. Przetwarzanie na żelki i fruzelinę owocową.
3. Ciasto tortowe z fruzeliną z owoców
4. Deser z zastosowaniem żelki owocowej
5. Wykorzystanie malin jako peeling.

BLOK III

- 1. Wykorzystanie jajek / białka jaj do deseru bezowego
- 2. Przygotowanie masy bezowej
- 3. Suszenie bezy
- 4. Bakalie, orzechy - wykorzystanie produktów suchych
- 5. Cake popsów bakalie i suche końcówki ciast
- 6. Rolada z mielonych migdałów
- 7. Panierka panko ze startego chleba i sposoby jej wykorzystania
- 8. Tarta na słodko ze starego chleba.

BLOK IV

Sprawdzenie nabytej wiedzy

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 28

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 BLOK I (pkt 1)	Agata Kubacka	20-08-2024	08:00	10:15	02:15
2 z 28 BLOK I (pkt 2)	Agata Kubacka	20-08-2024	10:15	11:00	00:45
3 z 28 przerwa	Agata Kubacka	20-08-2024	11:00	11:15	00:15
4 z 28 BLOK I (pkt 3)	Agata Kubacka	20-08-2024	11:15	12:45	01:30
5 z 28 BLOK I (pkt 4)	Agata Kubacka	20-08-2024	12:45	14:15	01:30
6 z 28 przerwa	Agata Kubacka	20-08-2024	14:15	14:30	00:15
7 z 28 BLOK I (pkt 5)	Agata Kubacka	20-08-2024	14:30	16:45	02:15
8 z 28 BLOK II (pkt 1)	Agata Kubacka	21-08-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 28 BLOK II (pkt 2)	Agata Kubacka	21-08-2024	09:30	11:00	01:30
10 z 28 przerwa	Agata Kubacka	21-08-2024	11:00	11:15	00:15
11 z 28 BLOK II (pkt 3)	Agata Kubacka	21-08-2024	11:15	13:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 28 przerwa	Agata Kubacka	21-08-2024	13:30	13:45	00:15
13 z 28 BLOK II (pkt 4)	Agata Kubacka	21-08-2024	13:45	15:15	01:30
14 z 28 BLOK II (pkt 5)	Agata Kubacka	21-08-2024	15:15	16:45	01:30
15 z 28 BLOK III (pkt 1)	Agata Kubacka	22-08-2024	08:00	08:45	00:45
16 z 28 BLOK III (pkt 2)	Agata Kubacka	22-08-2024	08:45	10:15	01:30
17 z 28 przerwa	Agata Kubacka	22-08-2024	10:15	10:30	00:15
18 z 28 BLOK III (pkt 3)	Agata Kubacka	22-08-2024	10:30	12:00	01:30
19 z 28 BLOK III (pkt 4)	Agata Kubacka	22-08-2024	12:00	12:45	00:45
20 z 28 BLOK III (pkt 5)	Agata Kubacka	22-08-2024	12:45	14:15	01:30
21 z 28 przerwa	Agata Kubacka	22-08-2024	14:15	14:30	00:15
22 z 28 BLOK III (pkt 6)	Agata Kubacka	22-08-2024	14:30	16:00	01:30
23 z 28 BLOK III (pkt 7)	Agata Kubacka	23-08-2024	08:00	09:30	01:30
24 z 28 BLOK III (pkt 8)	Agata Kubacka	23-08-2024	09:30	10:15	00:45
25 z 28 przerwa	Agata Kubacka	23-08-2024	10:15	10:30	00:15
26 z 28 BLOK III (pkt 8 c.d.)	Agata Kubacka	23-08-2024	10:30	12:00	01:30
27 z 28 przerwa	Agata Kubacka	23-08-2024	12:00	12:15	00:15
28 z 28 BLOK IV (sprawdzenie nabytej wiedzy)	-	23-08-2024	12:15	16:30	04:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	176,74 PLN
Koszt osobogodziny netto	176,74 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agata Kubacka

Branża cukiernictwo ; Gastronomia

Z wykształcenia psycholog i hotelarz. Swoje umiejętności związane z psychologią i sprzedażą wdrażała poprzez prowadzenie szkoleń przez 9 lat pracując na kontrakcie w dużej korporacji. Umiejętności sprzedaży przeniosła również na inne pola. Z cukiernictwem związana jest od 5 lat. Stworzyła w Koninie jedyną cukiernię produkującą ciasta i torty bez glutenu, cukru i wege – Słodkolandię. Pasjonatka w tworzeniu nowych rzeczy, a prywatnie ogromny łasuch. Swoją nieprzeciętną kreatywność przełożyła na własny biznes, który stał się unikalny w regionie. Jak sama o sobie mówi jej artystyczna dusza nie pozwala jej na nudę, a odwaga, upór i ciężka praca pozwoliły osiągnąć sukces w branży. Wyznaje zasadę, że jeżeli pasjonujesz się tym co robisz nie przepracujesz w życiu ani jednego dnia

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

ul. Zakole 19

62-500 Konin

woj. wielkopolskie

Usługa realizowana w Eduza Club

Kontakt



Paweł Sobczak

E-mail kontakt@szkoleniaunijne.eu

Telefon (+48) 798 933 610