



Kurs dla kucharzy i szefów kuchni z uwzględnieniem kwalifikacji zielonych oraz cyfrowych wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/06/25/127923/2197390

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Podkarpacka
AkademiaPrzedsiębiorczości
Katarzyna Podraza

📍 Ustrzyki Dolne / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 01.10.2024 do 04.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową usługi stanowią pracownicy restauracji, właściele restauracji, hoteli oraz osoby nie posiadające doświadczenia w pracy w gastronomii a dążące do nabycia kwalifikacji w zawodzie kucharza.

Osoby zgłaszające się do udziału w kursie wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy Uczestnika/Uczestniczki, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/Uczestniczek.

Od Uczestników/Uczestniczek wymagana jest:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,
- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii,
- wymagane są podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw.

Kurs jest rekomendowany dla wszystkich osób, których celem jest rozszerzenie wiedzy z zakresu tematyki kulinarnej oraz nabycie umiejętności sporządzania potraw wysokiej jakości z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych.

Minimalna liczba uczestników

8

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

27-09-2024

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kurs dla kucharzy i szefów kuchni" przygotowuje do samodzielnego wykonywania usług z zakresu komponowania menu, odpowiedniego zastosowania i magazynowania produktów, przygotowania potraw przy wykorzystaniu różnych technik obróbki termicznej, doboru zastawy stołowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą na temat organizacji pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.	a) Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy na stanowisku kucharz/szef kuchni	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii oraz środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.	a) Omawia i charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii. b) Omawia i charakteryzuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej.	a) Omawia i charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad racjonalnego żywienia.	a) Omawia i charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą na temat maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej.	a) Omawia i charakteryzuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	a) Omawia i charakteryzuje, klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	a) Omawia i charakteryzuje metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą stosowania receptur gastronomicznych.	a) Omawia i charakteryzuje, stosuje receptury gastronomiczne.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod i technik sporządzania potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje, sporządza półprodukty, potrawy i napoje.	Test teoretyczny
Posługuje się znajomością sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje sprzęty i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, b) omawia i charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.) Omawia i charakteryzuje zasady porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zarządzania czasem pracy.	a) Omawia i charakteryzuje zasady dotyczące zarządzania czasem pracy	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą pracy w zespole.	a) Omawia i charakteryzuje zasady pracy w zespole.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą właściwej postawy etycznej.	a) Omawia i charakteryzuje właściwe postawy etyczne.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą własnego rozwoju zawodowego.	a) Omawia i charakteryzuje zasady dbania o własny rozwój zawodowy.	Test teoretyczny

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)?

Certyfikat ICVC jest rozpoznawalny i uznawalny w branży gastronomicznej.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizacja pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.
2. Bezpieczeństwo i higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska i ergonomia. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.
3. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.
4. Zasady racjonalnego żywienia.
5. Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej.
6. Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
7. Metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.
8. Receptury gastronomicznych.
9. Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.
10. Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.
11. Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.
12. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.
13. Zarządzanie czasem pracy
14. Praca w zespole
15. Właściwa postawa etyczna
16. Rozwój zawodowy.

Kurs uwzględni kwalifikacje zielone oraz cyfrowe.

Kwalifikacje zielone:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy: Znajomość zasad BHP, ochrony przeciwpożarowej, środowiska i ergonomii.
- Ochrona indywidualna i zbiorowa: Umiejętność stosowania środków ochronnych.
- Surowce i dodatki: Wiedza na temat surowców i dodatków do żywności.
- Racjonalne żywienie: Znajomość zasad zdrowego odżywiania.
- Maszyny i urządzenia: Wiedza o sprzęcie gastronomicznym.
- Klasyfikacja żywności: Umiejętność klasyfikacji żywności według różnych kryteriów.
- Metody utrwalania i przechowywania żywności: Wiedza na temat metod obróbki i przechowywania.
- Stosowanie receptur: Umiejętność przygotowywania potraw według receptur.
- Techniki kulinarne: Znajomość metod i technik przygotowywania potraw i napojów.
- Przygotowanie potraw: Umiejętność sporządzania półproduktów oraz gotowych potraw i napojów.
- Sprzęt do ekspedycji: Znajomość sprzętu do przygotowywania i serwowania potraw oraz zasad doboru zastawy stołowej.
- Porcjowanie i dekorowanie: Umiejętność porcjowania, dekorowania i wydawania potraw.
- Zarządzanie czasem: Umiejętność efektywnego zarządzania czasem pracy.
- Praca w zespole: Umiejętność pracy w grupie.
- Postawa etyczna: Kształtowanie właściwej postawy etycznej.
- Rozwój zawodowy: Umiejętność dbania o własny rozwój zawodowy.

Kwalifikacje cyfrowe:

- Przepisy kulinarne i bazy danych: Korzystanie z cyfrowych baz danych receptur oraz oprogramowania do tworzenia i zarządzania recepturami (np. Food Processor, ChefTec).
- Higiena i bezpieczeństwo pracy: Dostęp do cyfrowych materiałów szkoleniowych oraz e-learningowych kursów z zakresu BHP, HACCP i innych standardów branżowych.
- Komunikacja i współpraca online: Umiejętność korzystania z narzędzi do komunikacji.
- Marketing i media społecznościowe: Znajomość podstaw marketingu cyfrowego i umiejętność korzystania z mediów społecznościowych do promocji restauracji (np. Facebook, Instagram, Twitter).
- Analiza danych: Podstawowa znajomość analizy danych i korzystanie z narzędzi analitycznych do monitorowania wydajności i sprzedaży.
- Zarządzanie stroną internetową: Podstawowe umiejętności zarządzania stroną internetową restauracji, aktualizacji treści.
- E-learning i rozwój zawodowy: Korzystanie z platform e-learningowych do ciągłego rozwoju zawodowego i zdobywania nowych umiejętności.

Kurs przeprowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/Uczestniczeki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 15
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe
- c) wyposażenie stanowiska warsztatowego:
 - kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny,
 - stół, - komplet noży,
 - deska do krojenia,
 - garnki,
 - patelnie,
 - zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia
- d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:
 - piec konwekcyjny (lub kuchenka)
 - zmywarka kapturowa,
 - zamrażarka szokowa,
 - lodówka, - blender ręczny,
 - mikser,
 - maszyna do mielenia mięsa.
- e) każdy Uczestnik/Uczestniczka jest wyposażony/a w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy).

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Po zakończeniu zajęć zostanie przeprowadzony post test pozwalający na ocenę wzrostu wiedzy Uczestnika/Uczestniczki oraz ankieta ewaluacyjna wskazująca na ocenę przydatności zdobytej wiedzy i umiejętności.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 31

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 31 Organizacja pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.	Dominik Łukasik	01-10-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 31 Przerwa	Dominik Łukasik	01-10-2024	09:30	09:45	00:15
3 z 31 Bezpieczeństwo i higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska i ergonomia.	Dominik Łukasik	01-10-2024	09:45	11:15	01:30
4 z 31 Przerwa	Dominik Łukasik	01-10-2024	11:15	11:30	00:15
5 z 31 Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.	Dominik Łukasik	01-10-2024	11:30	12:15	00:45
6 z 31 Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.	Dominik Łukasik	01-10-2024	12:15	13:00	00:45
7 z 31 Przerwa	Dominik Łukasik	01-10-2024	13:00	13:30	00:30
8 z 31 Zasady racjonalnego żywienia.	Dominik Łukasik	01-10-2024	13:30	14:15	00:45
9 z 31 Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej.	Dominik Łukasik	01-10-2024	14:15	15:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 31 Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	Dominik Łukasik	02-10-2024	08:00	09:30	01:30
11 z 31 Przerwa	Dominik Łukasik	02-10-2024	09:30	09:45	00:15
12 z 31 Metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	Dominik Łukasik	02-10-2024	09:45	11:15	01:30
13 z 31 Przerwa	Dominik Łukasik	02-10-2024	11:15	11:30	00:15
14 z 31 Receptury gastronomiczne.	Dominik Łukasik	02-10-2024	11:30	13:00	01:30
15 z 31 Przerwa	Dominik Łukasik	02-10-2024	13:00	13:30	00:30
16 z 31 Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.	Dominik Łukasik	02-10-2024	13:30	15:00	01:30
17 z 31 Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.	Dominik Łukasik	03-10-2024	08:00	09:30	01:30
18 z 31 Przerwa	Dominik Łukasik	03-10-2024	09:30	09:45	00:15
19 z 31 Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.	Dominik Łukasik	03-10-2024	09:45	11:15	01:30
20 z 31 Przerwa	Dominik Łukasik	03-10-2024	11:15	11:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
21 z 31 Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.	Dominik Łukasik	03-10-2024	11:30	13:00	01:30
22 z 31 Przerwa	Dominik Łukasik	03-10-2024	13:00	13:30	00:30
23 z 31 Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	Dominik Łukasik	03-10-2024	13:30	14:15	00:45
24 z 31 Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.	Dominik Łukasik	03-10-2024	14:15	15:00	00:45
25 z 31 Zarządzanie czasem pracy.	Dominik Łukasik	04-10-2024	08:00	08:45	00:45
26 z 31 Praca w zespole.	Dominik Łukasik	04-10-2024	08:45	09:30	00:45
27 z 31 Właściwa postawa etyczna.	Dominik Łukasik	04-10-2024	09:30	11:00	01:30
28 z 31 Przerwa	Dominik Łukasik	04-10-2024	11:00	11:30	00:30
29 z 31 Rozwój zawodowy.	Dominik Łukasik	04-10-2024	11:30	13:00	01:30
30 z 31 Przerwa	Dominik Łukasik	04-10-2024	13:00	13:30	00:30
31 z 31 Powtórzenie wiadomości. Egzamin zewnętrzny.	-	04-10-2024	13:30	15:00	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dominik Łukasik

Swoją przygodę z gotowaniem rozpocząłem w technikum gastronomicznym w Tarnowie, gdzie bardzo często brałem udział w licznych konkursach kulinarnych. Przez cztery lata technikum po zajęciach szkolnych oraz w weekendy pracowałem w jednej z tarnowskich restauracji, gdzie stawiałem pierwsze kroki na profesjonalnej kuchni.

Po ukończeniu szkoły przez rok pracowałem w hotelu Pałac Goetz *****, a później rozpocząłem pracę w hotelu Heron live Hotel***** w którym pracuje obecnie jako zastępca szefa kuchni.

Cały czas staram się rozwijać poprzez tworzenie nowych dań, czytanie książek kulinarnych oraz uczenie się od najlepszych, np. Staż w restauracji odznaczonej dwiema gwiazdkami Michelin.

Moją pasją są podróże, z których czerpię inspirację do tworzenia nowych potraw,

To niesamowite, jaki znaczący wpływ na kulturę danego kraju ma jedzenie. Intryguje mnie kuchnia azjatycka, stąd moje zamiłowanie do sztuki robienia sushi.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki kursu otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- fartuch,
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia kursu Uczestnicy/czki uzyskają Certyfikat ICVC/PMG 20002.11 KUCHARZ/SZEF KUCHNI- potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kuchniach restauracyjnych, hotelowych, kuchniach w placówkach edukacyjnych, stołówkach pracowniczych.

Adres

Ustrzyki Dolne 37

38-700 Ustrzyki Dolne

woj. podkarpackie

ul. Gombrowicza 37, 38-700 Ustrzyki Dolne

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316