**Kucharz Małej Gastronomii**

Numer usługi 2024/06/27/46607/2200564

6 720,00 PLN brutto

6 720,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Zakład Usług
Socjalnych i
Edukacji Krzysztof
Zaleski

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 08.07.2024 do 17.07.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa stanowią osoby zainteresowane branżą kulinarną i rozwojem umiejętności kulinarnych. Lista potencjalnych uczestników tego szkolenia: <ul style="list-style-type: none">- przyszli kucharze zawodowi,- pracownicy restauracji,- pasjonaci gotowania,- osoby, które chcą przekwalifikować się na kucharza i rozpocząć karierę w branży gastronomicznej,- osoby, które gotują w domu dla rodziny i przyjaciół i chcą zdobyć zaawansowane umiejętności kulinarno-gastronomiczne.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	05-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom kompleksowej wiedzy i praktycznych umiejętności niezbędnych do skutecznego funkcjonowania jako kucharz w różnych kontekstach gastronomicznych. Uczestnicy szkolenia będą zdolni do samodzielnego przygotowywania wysokiej jakości potraw, stosując zaawansowane techniki kulinarno-gastronomiczne, zarządzania kuchnią oraz świadczenia usług kulinarnych zgodnie z najwyższymi standardami branżowymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizacja pracy, Przepisy BHP, Środki ochrony, Surowce stosowane w produkcji gastronomicznej, Racjonalne żywienie, Maszyny, urządzenia w produkcji gastronomicznej, Klasyfikacja żywności	<ul style="list-style-type: none"> - organizacja miejsca pracy na stanowisku Kucharz, - charakteryzuje pojęcia związane z BHP i higieną pracy, - charakterystyka środków ochrony indywidualnej i zbiorowej, - charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze, - charakterystyka zasad racjonalnego żywienia, 	Test teoretyczny
Metody przechowywania żywności, Receptury gastronomiczne, Metody i techniki sporządzania potraw i półproduktów	<ul style="list-style-type: none"> - przechowywanie i obróbka artykułów spożywczych, - stosowanie receptur gastronomicznych, - charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw, półproduktów i napojów, 	Test teoretyczny
Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców, Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców, Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw, Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP, Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział, Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole,	<ul style="list-style-type: none"> - rozróżnia selekcję przyjmowania i magazynowania surowców, - przeprowadza wstępną obróbkę surowców oraz termiczną obróbkę potraw, - posiada widzę nt. serwowania i ekspozycji potraw, - stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, - charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów i bankietów, - organizuje czas pracy i pracy zespołu, 	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zastawa stołowa, Wydawanie potraw, Zarządzanie czasem pracy, Praca w zespole, Postawa etyczna, Rozwój zawodowy	- charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej, - organizuje porcjowanie, dekorowanie, wydawanie potraw i napojów, - organizuje czas pracy, - umiejętność pracy w zespole, - właściwa postawa etyczna, - organizacja własnego rozwoju zawodowego	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

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?

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

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

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii
2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering
3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej
4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych
5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej
6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców
7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców
8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw
9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności
10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw
11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw
12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi
13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP
14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział
15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole
16. Znajomość zasad BHP i ppoż.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Organizacja pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Beata Pokorny	08-07-2024	08:00	14:00	06:00
2 z 8 Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	Beata Pokorny	09-07-2024	08:00	14:00	06:00
3 z 8 Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Beata Pokorny	10-07-2024	08:00	14:00	06:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p>4 z 8 Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców</p> <p>Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw</p>	Beata Pokorny	11-07-2024	08:00	14:00	06:00
<p>5 z 8 Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności</p> <p>Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw</p>	Beata Pokorny	12-07-2024	08:00	14:00	06:00
<p>6 z 8 Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw</p> <p>Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi</p>	Beata Pokorny	15-07-2024	08:00	14:00	06:00
<p>7 z 8 Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP</p> <p>Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział</p>	Beata Pokorny	16-07-2024	08:00	14:00	06:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 8 Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole Znajomość zasad BHP i ppoż.	Beata Pokorny	17-07-2024	08:00	14:00	06:00

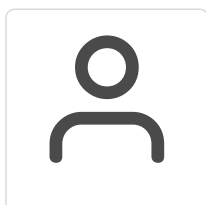
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 720,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 720,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Beata Pokorny

Zapraszamy serdecznie na kurs kucharski skierowany do osób, które chcą poszerzyć wiedzę teoretyczną i praktyczną z dziedziny gotowania różnych potraw. Pani Beata to osoba dobrze zorganizowana, odpowiedzialna, a przede wszystkim empatyczna oraz opanowana, co sprawia, że świetnie przekazuje wiedzę niezależnie od grupy wiekowej czy poziomu doświadczenia kulinarnego szkolonych uczestników. W ciągu ostatnich lat Pani Beata prowadziła szkolenia zarówno z kuchni staropolskiej, jak i ze zdrowego odżywiania czy kuchni regionalnej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

Adres

ul. Katedralna 5/9
37-700 Przemyśl
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

Kontakt



Krzysztof Zaleski

E-mail przemysl.bhp@gmail.com

Telefon (+48) 531 737 272