



FUNDACJA WIEDZA  
UMIEJĘTNOŚĆ  
ROZWÓJ

Brak ocen dla tego dostawcy

## Egzamin nadający kwalifikację "Asystowanie w przygotowaniu potraw" na poziomie 2PRK

Numer usługi 2024/07/01/169133/2204210

📍 Gorlice / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 4 h

📅 07.10.2024 do 07.10.2024

2 800,00 PLN brutto

2 800,00 PLN netto

700,00 PLN brutto/h

700,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Egzamin skierowany jest do: <ul style="list-style-type: none"><li>- osób chcących wejść na rynek pracy, które poszukują kwalifikacji, które umożliwią wejście na rynek pracy w branży gastronomicznej,</li><li>- osób o nikich kompetencjach lub bez kwalifikacji,</li><li>- osób które chcą się przekwalifikować</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	04-10-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	4
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226 z późn. zm.) art. 2 pkt 6 dla instytucji certyfikujących lub art. 47 ust. 2 dla podmiotów upoważnionych do przeprowadzania walidacji przez instytucję certyfikującą
<b>Zakres uprawnień</b>	Asystowanie w przygotowaniu potraw

# Cel

## Cel edukacyjny

Egzamin, zakończony pozytywnym wynikiem, nadaje uczestnikowi kwalifikacje na poziomie 2PRK.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Posiadacz certyfikatu potwierdzającego kwalifikację cząstkową na poziomie 2 PRK rozumie i potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- obsługiwać drobny sprzęt kuchenny,</li><li>- obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane przy sporządzaniu potraw,</li><li>- posługiwać się wiedzą z zakresu racjonalnego gospodarowania odpadami w gastronomii,</li><li>- przestrzegać zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym,</li><li>- utrzymywać higienę i estetykę stanowiska pracy,</li><li>- dobierać surowce, półprodukty i wyroby gotowe,</li><li>- klasyfikować żywność,</li><li>- organizować stanowisko pracy,</li><li>- przygotowywać surowce do produkcji gastronomicznej,</li><li>- sporządzać potrawy na śniadania,</li><li>- sporządzać dodatki do dań oraz wydawać potrawy przygotowane przez kucharzy,</li><li>- sporządzać surówki i sałatki na bazie warzyw ze składnikiem tematycznym głównym oraz dodatkami,</li><li>- sporządzać wyroby mączne (pierogi z nadzieniem słonym, pierogi z nadzieniem słodkim, pierogi leniwe, kopytka, knedle, pyzy, kluski),</li><li>- charakteryzować zasady przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych,</li><li>- przechowywać półprodukty i wyroby gotowe.</li></ul>	<p>Kryteria weryfikacji:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- egzamin teoretyczny</li><li>- egzamin praktyczny</li></ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje

Asystowanie w przygotowaniu potraw

---

<b>Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji</b>	13490
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój ul. Węgierska 41, 38-300 Gorlice.
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

---

# Program

Tematyka obejmująca certyfikację:

## 1. Umiejętności i wiedza z zakresu wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego:

- Obsługa drobnego sprzętu kuchennego – rozróżnianie, posługiwanie się drobnym sprzętem kuchennym przy sporządzaniu potraw
- Obsługa maszyn i urządzeń wykorzystywanych przy sporządzaniu potraw - rozróżnianie i wykorzystywanie odpowiedniego urządzenia i maszyny do obróbki wstępnej, rozdrabniania, do obróbki cieplnej, mycia naczyń kuchennych i zastawy stołowej podczas przygotowywania potraw
- Posługiwanie się wiedzą z zakresu racjonalnego gospodarowania odpadami w gastronomii - zasady segregacji odpadów w zakładzie gastronomicznym
- Przestrzeganie zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym - systemy bezpieczeństwa i zapewnienia jakości zdrowotnej żywności, krytyczne punktów kontroli zgodnie z HACCP, korzystanie z odzieży ochronnej i zabezpieczeń właściwych do stosowanych technik i produktów przy przygotowywaniu potraw; przestrzeganie systemów bezpieczeństwa i zapewnienia jakości zdrowotnej żywności (zasady HACCP) oraz BHP
- Utrzymywanie higieny i estetyki stanowiska pracy - rodzaje środków czystości w zależności od zastosowania na stanowisku pracy; dobieranie odpowiednich środki czystości do rodzaju powierzchni oraz sprzętu i urządzeń; mycie i dezynfekcję powierzchni oraz narzędzi i urządzeń.

## 2. Posługiwanie się podstawową wiedzą z zakresu towaroznawstwa żywności:

- Dobieranie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych; zmiany zachodzące podczas przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych; ocena jakości i świeżości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych
- Klasyfikuje żywność - podział żywności na grupy, zasady przechowywania poszczególnych grup produktów i doboru surowców do produkcji potraw

## 3. Obróbka wstępna surowców:

- Organizacja stanowiska pracy - odzież ochronna; dobór narzędzi i urządzeń do obróbki wstępnej surowców; pobieranie surowców z magazynu; przygotowanie stanowiska pracy do obróbki wstępnej surowców
- Przygotowanie surowców do produkcji gastronomicznej - czynności w ramach obróbki brudnej i czystej surowców

## 4. Przygotowywanie i ekspedycja śniadań, dodatków do dań, surówek i sałatek oraz wyrobów mącznych:

- Sporządzanie potraw na śniadania: przygotowanie i porcjowanie zimnych potraw śniadaniowych (pasty, kanapeczki, jajka nadziewane, śledzie, wędliny, sery, warzywa i owoce); przygotowanie, porcjowanie i wydawanie gorących potraw śniadaniowych z jaj, sera, wędlin lub warzyw; przygotowanie, porcjowanie i wydawanie dodatków do potraw (masło smakowe, pikle, miody, dżemy); odpiekanie pieczywa; aranżacje bufetu śniadaniowego; sporządzanie listy zapotrzebowania surowców na kolejny dzień
- Sporządzanie dodatków do dań oraz wydawanie potraw przygotowanych przez kucharza; dobieranie surowców oraz wykonywanie dodatków do wskazanych potraw (grzanki do zup, warzywa z wody, ziemniaki, frytki, kasze, makarony fabryczne); porcjowanie i wydawanie zup, sosów i wyrobów mącznych
- Sporządzanie surówek i sałatek na bazie warzyw ze składnikiem tematycznym głównym oraz dodatkami - dobieranie surowców, narzędzi i naczyń; obróbkę wstępna brudna; obróbka wstępna czysta (rozdrabnianie); dodatki i elementy dekoracyjne (zaprawy i sosy do sałat, surówek, sałatek); łączenie i doprawianie składników; porcjowanie potraw we wskazanej zastawie do ekspedycji
- Sporządzanie wyrobów mącznych (pierogi z nadzieniem słonym, pierogi z nadzieniem słodkim, pierogi leniwe, kopytka, knedle, pyzy, kluski) - rodzaje ciast (zarabiane na stolnicy, w naczyniu i ciasto ziemniaczane); dobieranie surowców do wskazanego ciasta: zarabianego na stolnicy, w naczyniu i ciasta ziemniaczanego; przygotowanie ciasta zarabianego na stolnicy lub w naczyniu lub ciasta ziemniaczanego; dobieranie i rozdrabnianie surowców do wskazanego farszu; przygotowanie farszu do wskazanego wyrobu mącznego; formuje wskazanego wyrobu mącznego; obróbka cieplna wyrobów mącznych; serwowanie gotowego wyrobu mącznego

## 5. Zasady przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych:

- Charakterystyka zasad przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych - zasady przechowywania żywności w magazynach: chłodniach i mroźniach; parametry temperatur przechowywania żywności
- Przechowywanie półproduktów i wyrobów gotowych - zasady przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych; dobieranie odpowiednich środków do przechowywania półproduktów i wyrobów gotowych; zabezpieczenie i opisanie półproduktów i wyrobów gotowych do przechowywania

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 2</b> Egzamin teoretyczny	07-10-2024	09:00	10:30	01:30
<b>2 z 2</b> Egzamin praktyczny	07-10-2024	10:30	13:00	02:30

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	700,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	700,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Autorski skrypt podsumowujący tematykę egzaminu.

# Adres

ul. Węgierska 41  
38-300 Gorlice  
woj. małopolskie

Sala szkoleniowa - Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój ul. Węgierska 41, 38-300 Gorlice lub istnieje również możliwość zmiany miejsca realizacji kursu do potrzeb uczestników szkolenia.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

# Kontakt



**Paulina Tokarz**

**E-mail** [biuro@wurf.pl](mailto:biuro@wurf.pl)

**Telefon** (+48) 517 354 512