



Egzamin nadający kwalifikację "Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia" na poziomie 3PRK

Numer usługi 2024/07/01/169133/2204218

3 400,00 PLN brutto

3 400,00 PLN netto

680,00 PLN brutto/h

680,00 PLN netto/h

FUNDACJA WIEDZA
UMIEJĘTNOŚĆ
ROZWÓJ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Gorlice / stacjonarna

🏠 Egzamin

🕒 5 h

📅 14.10.2024 do 14.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Egzamin skierowany jest do: <ul style="list-style-type: none">- osób dorosłych pracujących w branży gastroomicznej, nie posiadających formalnych kwalifikacji- osob chcących przewalifikować się i rozpocząć pracę w brnży gastronomicznej- osób chcących potwierdzić swoje kwalifikacje zawodowe- osób chcących wejść na rynek pracy, poszukujących kwalifikacji, które umożliwią wejście na rynek pracy w branży gastronomicznej
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	11-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	5
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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

Cel

Cel edukacyjny

Egzamin, zakończony pozytywnym wynikiem, nadaje uczestnikowi kwalifikacje na poziomie 3PRK.

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 3 PRK rozumie i potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">- przestrzegać zasad BHP i HACCP w zakładzie gastronomicznym,- planować proces produkcyjny potraw,- sporządzać potrawy z jaj oraz wykorzystywać właściwości jaj,- sporządzać potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza,- sporządzać potrawy z mleka i jego przetworów,- sporządzać potrawy z owoców,- sporządzać potrawy z warzyw, ziemniaków, grzybów,- sporządzać potrawy z zastosowaniem kasz,- sporządzać potrawy z zastosowaniem mąki,- sporządzać zupy i sosy,- stosować receptury gastronomiczne oraz dobierać surowce,- charakteryzować produkty wywołujące reakcję alergiczną lub dolegliwości zdrowotne,- charakteryzować sposoby sporządzenia potraw zgodnych z filozofią „slow food”,- charakteryzować typu diet,- sporządzać potrawy stosując nowoczesne techniki kulinarne.	<p>Kryteria weryfikacji:</p> <ul style="list-style-type: none">- egzamin teoretyczny- egzamin praktyczny	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowywanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	12631
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Fundacja Wiedza Umiejętność Rozwój ul. Węgierska 41, 38-300 Gorlice.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Tematyka obejmująca certyfikację:

1. Wprowadzenie w zagadnienia związane z gastronomią:

- rodzaje zakładów gastronomicznych

2. Wymogi systemu HACCP:

- podstawy prawne
- HACCP – przedstawienie zasad funkcjonowania systemu:
 - identyfikacja zagrożeń
 - krytyczne punkty kontroli
 - system monitorowania

3. Procesy technologiczne i urządzenia stosowane w gastronomii:

- podstawowe zagadnienia z zakresu BHP na stanowiskach pracy, PPOŻ oraz udzielania pierwszej pomocy
- podstawową informację o pracy kucharza
- wyposażenie stanowiska pracy
- terminologia (maszyny, narzędzia wykorzystane w pracy)
- organizacja pracy w zakładzie gastronomicznym
- prawidłowa obróbka wstępna i termiczna produktów spożywczych

4. Jaja:

- wartości odżywcze
- ocena świeżości

5. Podział mięs:

- drobiowe
- wieprzowe
- wołowe

6. Ryby i owoce morza:

- podział i zastosowanie

7. Mleko i jego przetwory

8. Owoce:

- podział, właściwości
- obróbka wstępna i cieplna

- przetwory i potrawy z owoców

9. Warzywa:

- podział, właściwości
- obróbka wstępna i cieplna
- przetwory i potrawy z warzyw

10. Grzyby:

- podział, właściwości
- obróbka wstępna i cieplna
- przetwory i potrawy z grzybów

11. Kasze:

- podział i zastosowanie

12. Mąka:

- podział i zastosowanie
- zagęszczanie potraw

13. Zupy:

- kremy
- zabelane
- buliony

14. Sosy

15. Receptury gastronomiczne

16. Charakterystyka produktów wywołujących reakcje alergiczne i dolegliwości zdrowotne:

- alergeny, reakcje alergiczne
- produkty zawierające gluten oraz laktozę
- produkty ciężkostrawne

17. Slow food

18. Diety:

- wegańska,
- wegetariańska,
- bezglutenowa
- bezlaktozowa

19. Nowoczesne techniki kulinarne – kuchnia molekularna

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Egzamin teoretyczny	14-10-2024	09:00	10:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 2 Egzamin praktyczny	14-10-2024	10:30	14:00	03:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	680,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	680,00 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

Skrypt podsumowujący tematykę egzaminu.

Warunki uczestnictwa

Osoba przystępująca do walidacji musi ukończyć gimnazjum lub ośmioletnią szkołę podstawową (tj. posiadać kwalifikację pełną na poziomie 2 PRK, zgodnie z art. 8 ustawy o ZSK).

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

Telefon (+48) 517 354 512