



Wyższa Szkoła
Gospodarki w
Bydgoszczy



Kurs kulinarny - kucharz zawód dla osób z fantazją

Numer usługi 2024/07/03/10567/2208144

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 08.02.2025 do 17.05.2025

2 200,00 PLN brutto

2 200,00 PLN netto

27,50 PLN brutto/h

27,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Adresatami szkolenia są osoby, które chcą uzyskać kwalifikacje zawodu kucharza. Adresatami szkolenia są też osoby z projektu kierunek - rozwój
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	03-02-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	Kursy i szkolenia

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest przygotowanie uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej niezbędnej do wykonywania zawodu kucharza

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- wykonuje zawód kucharza	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
- posiada wiedzę z zakresu HACCP	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- potrafi kalkulacje zapotrzebowania towarowego	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny
- zna podstawy budowania karty menu	- aktywny udział w zajęciach na poziomie 80%	Test teoretyczny

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

Program:

1. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem.

2. Wiedza z zakresu HACCP.
3. Catering, kalkulacje zapotrzebowania towarowego, podstawy budowania karty menu.
4. Obróbka wstępna oraz termiczna warzyw i owoców- nowoczesne sposoby podania, obróbka termiczna, przyprawianie oraz zastosowanie tych produktów w menu.
5. Obróbka wstępna i termiczna mięsa wieprzowego, podział tuszy wieprzowej, zastosowanie odpowiednich technik kulinarnych do danego rodzaju mięsa.
6. Obróbka wstępna i termiczna drobiu i dzikiego ptactwa, dopasowanie technik kulinarnych oraz sposoby podania.
7. Mięso wołowe sposoby przyrządzenia i podania oraz gatunki obecne w teraźniejszej gastronomii.
8. Ryby i owoce morza, obróbka wstępna termiczna, łączenie z owocami i mięsami zwierząt rzeźnych- przykłady kuchni fusion.
9. Desery lodowe oraz na bazie mleka i śmietany, przygotowanie musów i słodkich sosów.
10. Kuchnia „Fusion” geneza i wyznaczniki oraz metody stosowane do wykonania potraw kuchni molekularnej.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	2 200,00 PLN
Koszt usługi netto	2 200,00 PLN
Koszt godziny brutto	27,50 PLN
Koszt godziny netto	27,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Tomasz Kosiński



Szef kuchni i właściciel restauracji № 1 Restaurant & Wine Bar. Właściciel Akademii Kulinarnej „Gotuj z Nami”. Szef kuchni w takich restauracjach jak Karczma Rzym, Dwór Hulanka, Hotel Bohema*****, Herbarium Hotel & Spa****. Twórca przepisów kulinarnych oraz aranżacji produktów dla takich firm sektora spożywczego jak: ABRAMCZYK – Ryby i owoce morza; HOTZ – Naturalne koncentraty spożywcze. Laureat wielu konkursów kulinarnych takich jak Dorszowe Żniwa, zielone czapki Bonduelle, La cuisine martell, Potyczki kulinarne, Kulinarny puchar polski i wiele innych. Wielokrotny juror w regionalnych i szkolnych konkursach kulinarnych

Informacje dodatkowe

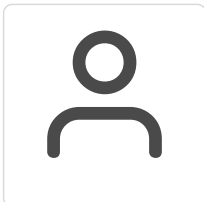
Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w wersji papierowej i elektronicznej.

Adres

ul. Garbary 2
85-229 Bydgoszcz
woj. kujawsko-pomorskie

Kontakt



Centrum Szkoleń i Certyfikacji

E-mail centrum@byd.pl

Telefon (+48) 525 670 017