



Akademia Kulinarna
Studio A Agnieszka
Michałowska

Brak ocen dla tego dostawcy

Sekrety kuchni francuskiej Kurta Schellera – warsztaty kulinarne

Numer usługi 2024/07/07/15066/2212013

- Toruń / stacjonarna
- Usługa szkoleniowa
- 6 h
- 25.09.2024 do 25.09.2024

700,00 PLN brutto

569,11 PLN netto

116,67 PLN brutto/h

94,85 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ol style="list-style-type: none">Kucharze restauracyjni: Kucharze chcący wzbogacić menu swoich restauracji o klasyczne dania kuchni francuskiej, podnosząc jakość swoich usług.Szefowie kuchni: Osoby zarządzające kuchnią, które pragną wprowadzić nowe techniki do swojego zespołu i podnieść jego umiejętności.Kucharze hotelowi: Profesjonaliści z kuchni hotelowych, gdzie wymagania dotyczące jakości potraw są wysokie, chcący zadowolić najbardziej wymagających gości.Kucharze z doświadczeniem międzynarodowym: Osoby z doświadczeniem w kuchniach różnych kultur, chcące specjalizować się w kuchni francuskiej.Pasjonaci gotowania: Indywidualni kucharze z pewnymi umiejętnościami kulinarnymi, pragnący poszerzyć swoje horyzonty o techniki kuchni francuskiej. <p>Każdy uczestnik zyska unikalne doświadczenie i praktyczne umiejętności pod okiem mistrza Kurta Schellera.</p>
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	7
Data zakończenia rekrutacji	24-09-2024

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	6
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Sekrety kuchni francuskiej Kurta Schellera" przygotowuje do samodzielnego tworzenia wykwintnych dań kuchni francuskiej, wykorzystania zaawansowanych technik kulinarnych, kreatywnej prezentacji i serwowania potraw.

Uczestnicy będą zdolni do komponowania eleganckiego menu, odpowiedniego doboru i przechowywania produktów oraz profesjonalnego zarządzania kuchnią, co pozwoli im podnieść jakość oferowanych usług gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
rozpoznaje surowce, dodatki do żywności oraz materiały pomocnicze do produkcji wybranych dań	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wybór odpowiednich surowców, materiałów, dodatków	Test teoretyczny
przestrzega zasad oceny organoleptycznej wybranych surowców	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	prawidłowa ocena surowców	Test teoretyczny
ocenia jakość wybranych surowców	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	prawidłowa ocena surowców	Test teoretyczny
określa rodzaje wybranych produktów i dań oraz sposoby ich sporządzania	Aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	prawidłowa ocena produktów i sposobu sporządzania dania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
korzysta z receptur	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	wykonuje dania umiejętnie korzystając z wytycznych zawartych w recepturach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wybranych dań	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	prawidłowy dobór ilościowy i jakościowy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
przygotowuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze do produkcji wybranych dań	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	prawidłowe przygotowanie	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do produkcji wybranych dań	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	odpowiedni dobór narzędzi i drobnego sprzętu kuchennego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
obsługuje wybrane urządzenia stosowane w procesie produkcji gastronomicznej	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	sprawna obsługa urządzeń w procesie przygotowywania dań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
przeprowadza ocenę organoleptyczną wybranych dań w poszczególnych fazach procesu technologicznego	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	samodzielna i prawidłowa ocena organoleptyczna	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
sporządza półprodukty i gotowe wybrane dania	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	gotowe dania sporządzone zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
opracowuje projekty prezentacji wybranych dań	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	przedstawienie projektowanych prezentacji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera surowce i półprodukty do prezentacji i dekoracji wybranych dań	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	odpowiedni dobór składników potrzebnych do dekoracji	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dobiera urządzenia i drobny sprzęt kuchenny do prezentacji i dekoracji wybranych dań	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	odpowiedni dobór sprzętu potrzebnego do dekorowania	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
posługuje się sprzętem i urządzeniami kuchennymi do prezentacji i dekoracji wybranych dań	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	sprawna obsługa sprzętu w procesie dekorowania dań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
wykonuje elementy do dekorowania wybranych dań	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	elementy dekoracji wykonane zgodnie ze sztuką	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
prezentuje i dekoruje wybrane dania	aktywny udział w zajęciach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	prawidłowa prezentacja udekorowanych dań	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak (certyfikat wystawiany jest zgodnie ze standardem SUS2.0)

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak (certyfikat wystawiany jest zgodnie ze standardem SUS2.0)

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

Tak (certyfikat wystawiany jest zgodnie ze standardem SUS2.0)

Program

Łączna ilość godzin	7 godzin
Program dnia	Sekrety kuchni francuskiej Kurta Schellera
Praktyka - warsztaty	surowce i produkty: rodzaje, ocena, jakość, zapotrzebowanie, receptury, dodatki, dobór urządzeń gastronomicznych i sprzętu
	sporządzanie półproduktów i gotowych dań
	prezentacja dań na talerzach i półmiskach, dekorowanie
Teoria -specjalistyczny instruktaż	przybliżenie francuskiej tradycji kulinarnej
Egzamin	Egzamin teoretyczny i praktyczny (ok. 1 h)

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 przypadający na 1 uczestnika brutto	700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	569,11 PLN
Koszt osobogodziny brutto	116,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	94,85 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przygotowanie się Uczestnika do zajęć nie jest wymagane, gdyż Akademia dostarcza wszystkie składniki, sprzęt AGD i akcesoria kuchenne oraz materiały szkoleniowe niezbędne do przeprowadzenia szkolenia.

Adres

ul. Joachima Lelewela 33
87-100 Toruń
woj. kujawsko-pomorskie

AKADEMIA KULINARNA STUDIO A ul. Lelewela 33 (hala targowa, lp.) 87-100 Toruń tel. +48 506 177 366 email:
biuro@akademia.cooking strona internetowa: akademia.cooking

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Agnieszka Michałowska

E-mail biuro@akademia.cooking

Telefon (+48) 506 177 366