



FUNDACJA WIEDZA
UMIEJĘTNOŚĆ
ROZWÓJ

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs Kucharz

Numer usługi 2024/07/08/169133/2212902

- 📍 Gorlice / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 40 h
- 📅 09.09.2024 do 13.09.2024

2 400,00 PLN brutto

2 400,00 PLN netto

60,00 PLN brutto/h

60,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kurs skierowany jest do osób chcących rozpocząć pracę w gastronomii i rozwinąć swoje umiejętności kulinarne. Udział w kursie przyczyni się do podniesienia kompetencji.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	06-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie przez uczestników wiedzy przygotowującej do pracy w zakładzie gastronomicznym. Udział w szkoleniu przyczyni się do poszerzenia kompetencji uczestnika oraz poszerzenia umiejętności praktycznych i teoretycznych niezbędnych do pracy na stanowisku kucharz.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
EFEKTY UCZENIA SIĘ W zakresie wiedzy: 1. Przepisy BHP, PPOŻ oraz HACCP 2. Strukturę organizacyjną zakładu gastronomicznego 3. Technologię gastronomiczną i towaroznawstwo 4. Zasady organizacji przyjęć okolicznościowych 5. Nowoczesne trendy w gastronomii W zakresie umiejętności: 1. Obsługiwać urządzenia i maszyny 2. Sporządzać przekąski, zupy i sosy 3. Sporządzać dania z wykorzystaniem mięsa i ryb 4. Stosować nowoczesne trendy w gastronomii W zakresie kompetencji społecznych: 1. Poszerzanie i udoskonalanie zdobytej wiedzy i umiejętności 2. Ocena posiadanej przez siebie wiedzy i umiejętności 3. Analiza i wyciągnięcie wniosków ze zdobytej wiedzy i umiejętności	Przeprowadzenie weryfikacji na podstawie opracowanych kryteriów oceny przed i po zakończeniu wsparcia udzielanego danej osobie poprzez egzamin wewnętrzny (PRE test i POST test) - pozytywna ocena z egzaminu stanowi podstawę do wydania uczestnikowi kursu zaświadczenia o jego ukończeniu i potwierdzająca nabycie kompetencji.	Test teoretyczny
		Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Tematyka kursu:

1. Przepisy BHP, PPOŻ. i zasady systemu HACCP w gastronomii
2. Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego
3. Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
4. Obsługa maszyn i urządzeń gastronomicznych
5. Organizacja przyjęć okolicznościowych
6. Sporządzanie przekąsek
7. Sporządzanie zup, podział na kremy i buliony
8. Sporządzanie sosów: podział na gorące, zimne, dipy
9. Sporządzanie dań z: drobiu, wieprzowiny, wołowiny
10. Sporządzanie dań z ryb, podział na morskie i słodkowodne
11. Nowoczesne trendy w gastronomii

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Przepisy BHP, PPOŻ. i zasady systemu HACCP w gastronomii	Lucyna Haluch	09-09-2024	08:00	10:00	02:00
2 z 11 Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego	Lucyna Haluch	09-09-2024	10:00	11:00	01:00
3 z 11 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Lucyna Haluch	09-09-2024	11:00	13:00	02:00
4 z 11 Obsługa maszyn i urządzeń gastronomicznych	Lucyna Haluch	09-09-2024	13:00	15:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 11 Organizacja przyjęć okolicznościowych	Lucyna Haluch	09-09-2024	15:00	16:00	01:00
6 z 11 Sporządzanie przekąsek	Lucyna Haluch	10-09-2024	08:00	12:00	04:00
7 z 11 Sporządzanie zup, podział na kremy i buliony	Lucyna Haluch	10-09-2024	12:00	16:00	04:00
8 z 11 Sporządzanie dań z: drobiu, wieprzowiny, wołowiny	Lucyna Haluch	11-09-2024	08:00	16:00	08:00
9 z 11 Sporządzanie dań z ryb, podział na morskie i słodkowodne	Lucyna Haluch	12-09-2024	08:00	12:00	04:00
10 z 11 Sporządzanie sosów: podział na gorące, zimne, dipy	Lucyna Haluch	12-09-2024	12:00	16:00	04:00
11 z 11 Nowoczesne trendy w gastronomii	Lucyna Haluch	13-09-2024	08:00	16:00	08:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 400,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

60,00 PLN

Koszt osobogodziny netto

60,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Lucyna Haluch

Doświadczony trener w zakresie kursów z zakresu gastronomii. Ukończyła kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu, posiada tytuł Mistrz w zawodzie Kucharz - garmażer, Czeladnik w zawodzie Kucharz, 20 letnie doświadczenie w prowadzeniu własnej Restauracji. Członek Stowarzyszenia Euro - Toques Polska. Posiada liczne Certyfikaty potwierdzające ukończone szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników otrzymuje na własność materiały szkoleniowe z zakresu szkolenia pomocne w przygotowaniu się do egzaminu wewnętrznego.

Informacje dodatkowe

Kurs zostanie zorganizowany, gdy zebrana zostanie odpowiednia liczba uczestników szkolenia.

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