



FUNDACJA WIEDZA
UMIEJĘTNOŚĆ
ROZWÓJ

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs Polski Streetfood

Numer usługi 2024/07/10/169133/2216759

📍 Gorlice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 18 h

📅 26.08.2024 do 28.08.2024

2 300,00 PLN brutto

2 300,00 PLN netto

127,78 PLN brutto/h

127,78 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 kucharzy, osób chcących rozpocząć pracę w gastronomii i rozwijać swoje umiejętności kulinarne. Udział w kursie przyczyni się do podniesienia kompetencji.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	23-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	18
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Cel Szkolenia:

- Zapoznanie personelu z nowym konceptem polskiego streetfoodu.
- Zwiększenie wiedzy na temat specyfiki kuchni polskiej.
- Przygotowanie personelu do obsługi klientów zgodnie z nowym konceptem.

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. Polski streetfood –historia, pochodzenie, założenia i kluczowe dania 2. Metody przygotowywania potraw 3. Techniki i triki kucharskie 4. Składniki, alergeny, opcje dla wegetarian i wegan. 5. Standardy Obsługi Klienta 6. Zasady Higieny i Bezpieczeństwa W zakresie umiejętności: 1. Przygotowywanie wybranych dań streetfoodowych 2. Wykorzystywanie techniki i trików kucharskich 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 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 szkolenia:

Wprowadzenie do Polskiego Streetfoodu

1. Wstęp do szkolenia

- Powitanie uczestników.
- Przedstawienie celów szkolenia.
- Krótka prezentacja nowego konceptu restauracji.

2. Historia i Specyfika Polskiego Streetfoodu

- Historia polskiego streetfoodu.
- Kluczowe dania i ich pochodzenie.
- Tradycje i kultura związana z polskim streetfoodem.

3. Degustacja Wybranych Potraw

- Prezentacja i degustacja wybranych potraw.
- Omówienie składników i metod przygotowania.

4. Praktyczne Warsztaty Kulinarne

- Przygotowywanie wybranych dań streetfoodowych.
- Techniki i triki kucharskie.

Menu, Obsługa i Marketing

1. Przegląd Menu

- Szczegółowe omówienie nowego menu.
- Składniki, alergeny, opcje dla wegetarian i wegan.

2. Standardy Obsługi Klienta

- Najlepsze praktyki obsługi klienta.
- Radzenie sobie z trudnymi sytuacjami.
- Personalizacja obsługi pod kątem nowego konceptu.

3. Marketing i Promocja Nowego Konceptu

- Strategie marketingowe.
- Wykorzystanie mediów społecznościowych.
- Organizacja eventów promujących nowy koncept.

4. Praktyczne Scenki Obsługowe

- Symulacje interakcji z klientami.
- Rozwiązywanie problemów w praktyce.

Zasady Higieny i Bezpieczeństwa

1. Higiena Pracy w Kuchni

- Standardy higieny i sanitarne.
- Procedury mycia i dezynfekcji.
- Przechowywanie żywności.

2. Bezpieczeństwo Pracy

- Zasady BHP w restauracji.
- Postępowanie w sytuacjach awaryjnych.
- Udzielanie pierwszej pomocy.

3. Egzamin Praktyczny i Teoretyczny

- Test wiedzy teoretycznej.
- Praktyczne sprawdzenie umiejętności.
- Ocena i feedback.

4. Podsumowanie Szkolenia i Wręczenie Certyfikatów

- Omówienie najważniejszych punktów szkolenia.
- Wręczenie certyfikatów ukończenia szkolenia.
- Q&A, zamknięcie szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 3 Wprowadzenie do Polskiego Streetfoodu	Lucyna Haluch	26-08-2024	10:00	16:00	06:00
2 z 3 Menu, Obsługa i Marketing	Lucyna Haluch	27-08-2024	10:00	16:00	06:00
3 z 3 Zasady Higieny i Bezpieczeństwa	Lucyna Haluch	28-08-2024	10:00	16:00	06:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 300,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 300,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	127,78 PLN
Koszt osobogodziny netto	127,78 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

Materiały Dodatkowe:

- Książeczki z przepisami.
- Filmy instruktażowe.
- Checklista standardów obsługi.
- Kontakt do trenerów i mentorów.

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