



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



ELEMENTY KUCHNI TRADYCYJNEJ, WŁOSKIEJ, ORIENTALNEJ I WEGE - SZKOLENIE KULINARNE

Numer usługi 2024/07/12/17498/2219823

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 54 h

📅 16.09.2024 do 20.09.2024

6 480,00 PLN brutto

6 480,00 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

120,00 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	Osoby indywidualne które chcą zdobyć lub podnieść swoje umiejętności gastronomiczne.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	09-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	54
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni tradycyjnej, włoskiej, orientalnej i wegetariańskiej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne tworzenie dań kuchni tradycyjnej, włoskiej, orientalnej i wegetariańskiej.	Charakteryzacja nowoczesnych zagadnień kulinarnych.	Wywiad swobodny
	Opisywanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych.	Wywiad swobodny
	Rozróżnia techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Wywiad swobodny
	Tworzy nowe dania kulinarne - zupy, sałatki, przystawki, dania mięsne, dania rybne, dania wegetariańskie, owoce morza, desery restauracyjne.	Wywiad swobodny
	Opracowuje różne połączenia smakowe i tekstury wg poznanych metod.	Wywiad swobodny
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.	Wywiad swobodny
	Układa wszystkie elementy dania na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego.	Wywiad swobodny
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym.	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

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

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

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

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do kucharzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z tworzenia dań kuchni tradycyjnej, włoskiej, orientalnej i wegetariańskiej.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - zagadnienia kulinarne
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik układania i podawania dań na talerzu oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

- 1) Wykonanie receptur: zupy
- 2) Wykonanie receptur: sałatki, przystawki, przekąski słodkie i słone
- 3) Przygotowanie dania mięsne i dań rybnych
- 4) Przygotowanie dań wegetariańskich oraz dań zawierających owoce morza
- 5) Przygotowanie deserów restauracyjnych

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni tradycyjnej, włoskiej, orientalnej i wegetariańskiej. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

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	6 480,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 480,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać. Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii Szef Jutra 2017. Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata. Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie). Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Przerwy w trakcie szkolenia ustalane są według zgłaszanych potrzeb uczestników
- Koszty noclegu, wyżywienia oraz dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych

- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT.
Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

AKADEMIA KUCHARSKA BY SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601