



Kurs kucharz małej gastronomii z egzaminem czeladniczym.

Numer usługi 2024/07/16/39178/2223323

4 600,00 PLN brutto

4 600,00 PLN netto

46,00 PLN brutto/h

46,00 PLN netto/h

Stowarzyszenie
"Centrum Szkolenia
Zawodowego"



📍 Jasło / stacjonarna
👤 Usługa szkoleniowa
🕒 100 h
📅 19.08.2024 do 29.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Edukacja
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową stanowią osoby, które chcą poszerzyć swoje umiejętności oraz kwalifikacje w zawodzie kucharz.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	18-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	100
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

Celem edukacyjnym szkolenia jest teoretyczne oraz praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu kucharz małej gastronomii oraz do przystąpienia do egzaminu zewnętrznego przeprowadzanego przez Izbę Rzemieślniczą Lubelszczyzny.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik po ukończonym szkoleniu zdobędzie umiejętności do pracy na stanowisku Kucharza	Wykonanie zadań wskazanych przez trenera	Test teoretyczny
		Prezentacja

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	12110
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieśnicza Lubelszczyzny
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieśnicza Lubelszczyzny
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

<i>Planowanie produkcji</i>
<i>Ogólne przepisy obowiązujące w zakładzie gastronomicznym</i>
<i>Ogólne zasady w żywieniu człowieka</i>
<i>Maszyny i urządzenia stosowane w gastronomii.</i>
<i>Procesy technologiczne</i>
<i>Towaroznawstwo gastronomiczne</i>

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	4 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	46,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	46,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	10,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	10,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	969,46 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	969,46 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

uczestnicy otrzymają zeszyt, długopis, skrypt opracowany przez wykładowce.

Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat
- wymagane podejście do egzaminu

Informacje dodatkowe

EGZAMIN WYMAGANY

- skrypty opracowane przez wykładowce
- zeszyt, długopis
- niezbędne elementy i produkty stanowiące przygotowanie stanowiska na zajęciach praktycznych

EGZAMIN CZELADNICZY

Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 8
38-200 Jasło
woj. podkarpackie

Zajęcia teoretyczne zrealizowane w Stowarzyszeniu "CSZ" Jasło, ul. S. Wyspiańskiego 8,
Miejsce realizacji zajęć praktycznych: ZSUiS w Jaśle

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Wioleta Sypień

E-mail csz.jaslo@op.pl

Telefon (+48) 506 741 023