



Szkolenie w zakresie nowoczesnego wykorzystania pieców konwekcyjno-parowych

Numer usługi 2024/07/21/124519/2230059

1 100,00 PLN brutto
1 100,00 PLN netto
137,50 PLN brutto/h
137,50 PLN netto/h

OŚRODEK
SZKOLENIOWO
USŁUGOWY
OPERATOR
TOMASZ PIETRAS



📍 Ciechocinek / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 8 h
📅 26.11.2024 do 26.11.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową są osoby pełnoletnie, które posiadają wykształcenie minimum podstawowe, w tym personel kuchenny chcące zrozumieć i wykorzystywać w przyszłości w pełni potencjał pieca konwekcyjno-parowego dla maksymalizacji jego efektywności oraz chcące nabyć wiedzę i umiejętności w zakresie optymalnego wykorzystania różnych funkcji tego pieca.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	25-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	8
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zrozumienie i wykorzystanie pełnego potencjału pieca konwekcyjno-parowego dla maksymalizacji jego efektywności. Szkolenie personelu kuchennego w zakresie optymalnego wykorzystania różnych funkcji urządzenia, takich jak regulacja temperatury, wilgotności i czasu gotowania, pozwala na osiągnięcie najlepszych wyników kulinarnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wybiera odpowiedni piec dla danej kuchni.	Charakteryzuje piece konwekcyjno-parowe.	Wywiad swobodny
	Definiuje i omawia cechy i kwestie dotyczące pieców konwekcyjno-parowe, które są uwzględnione podczas doboru tych pieców do poszczególnych rodzajów i typów kuchni.	Wywiad swobodny
	Dobiera do poszczególnych rodzajów i typów kuchni odpowiedni piec konwekcyjno-parowy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Wskazuje zalety wykorzystania pieców konwekcyjno-parowych.	Podaje i charakteryzuje zalety gotowania z wykorzystaniem konwekcji i pary w oparciu o praktyczne doświadczenia i obserwacje nabyte podczas szkolenia.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje zalety wykorzystania pieców konwekcyjno-parowych pod względem efektywności energetycznej i oszczędności kosztów.	Wywiad swobodny
Obsługuje oraz wykorzystuje piece konwekcyjno-parowe w sposób efektywny i optymalny.	Utrzymuje i czyści piec zgodnie z obowiązującymi zaleceniami i zasadami, w tym BHP.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wskazuje i wykorzystuje innowacyjne rozwiązania kuchenne.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Wykorzystuje nowoczesne technologie w przygotowywaniu potraw.	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

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

Temat zajęć edukacyjnych	Wymiar zajęć	
	Ilość godzin teoretycznych	Ilość godzin praktycznych
Wybór Odpowiedniego Pieca dla Twojej Kuchni	1	7
Zalety Gotowania z Wykorzystaniem Konwekcji i Pary		
Efektywność Energetyczna i Oszczędność Kosztów		
Utrzymanie i Czyszczenie Pieca		
Integracja z Innowacyjnymi Rozwiązaniami Kuchennymi		
Wykorzystanie Nowoczesnych Technologii w Przygotowywaniu Potraw		
Podsumowanie i Zalecenia Końcowe		
Walidacja		
Razem	1	7

Uwagi dotyczące przerw: Na każde 2 godziny zajęć przypada jedna 10-minutowa przerwa, która wlicza się w program usługi.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Wybór Odpowiedniego Pieca dla Twojej Kuchni	Aliaksandr Sumin	26-11-2024	08:00	09:00	01:00
2 z 5 Zalety Gotowania z Wykorzystaniem Konwekcji i Pary; Efektywność Energetyczna i Oszczędność Kosztów	Aliaksandr Sumin	26-11-2024	09:00	11:00	02:00
3 z 5 Utrzymanie i Czyszczenie Pieca; Integracja z Innowacyjnymi Rozwiązaniami Kuchennymi	Aliaksandr Sumin	26-11-2024	11:00	14:00	03:00
4 z 5 Wykorzystanie Nowoczesnych Technologii w Przygotowywaniu Potraw; Podsumowanie i Zalecenia Końcowe	Aliaksandr Sumin	26-11-2024	14:00	15:15	01:15
5 z 5 Walidacja	-	26-11-2024	15:15	16:00	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	137,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	137,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Iwona Palczewska

Pani Iwona Palczewska posiada Dyplom magistra, Akademia Rolniczo – Techniczna w Olsztynie (Wydział Technologii Żywności, specjalność żywienie człowieka) oraz Dyplom Studiów Podyplomowych w zakresie żywienia człowieka na Uniwersytecie Warmińsko – Mazurskim w Olsztynie. Ukończyła także Studium Pedagogiczne. Pani Iwona ukończyła także liczne kursy gastronomiczne i szkolenia z tej branży: Projekt „Od ziarenka do bochenka” – doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych; Szkolenie uzupełniające dla egzaminatorów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie; Szkolenie w zakresie HACCP w restauracjach. Pani Iwona jest Egzaminatorem OKE w Gdańsku w zawodzie „Kucharz małej gastronomii”, „Kucharz”, „Technik organizacji usług gastronomicznych”, „Technik żywienia i gospodarstwa domowego”. Pani Iwona od kilkunastu lat aż do chwili obecnej przeprowadziła i prowadzi (w sposób ciągły) wiele kursów z zakresu gastronomii. Aktualnie również takie kursy realizuje. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia danych dotyczących oferowanej usługi do BUR.



2 z 2

Aliaksandr Sumin

Pan Aliaksandr Sumin jest doradcą kulinarnym, technologiem żywności i szefem kuchni. Ukończył studia na kierunku żywienie człowieka i dietetyka. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia danych dotyczących oferowanej usługi do BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt, notes, długopis, teczka

Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat,
- wykształcenie min. podstawowe.

Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z VAT.

Usługa z dofinansowaniem.

Na każde 2 godziny zajęć przypada jedna 10-minutowa przerwa, która wlicza się w program usługi.

Adres

ul. Profesora Lorentowicza 6
87-720 Ciechocinek
woj. kujawsko-pomorskie

Istnieje możliwość realizacji usługi w siedzibie firmy, której pracownicy i/lub pracodawcy zostaną skierowani na tę usługę.

Kontakt



Tomasz Pietras

E-mail szkolenia@osz-operator.pl

Telefon (+48) 660 768 969