



Szkolenie kolacje i śniadania w formie bufetu szwedzkiego

Numer usługi 2024/07/22/124519/2230294

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

OŚRODEK
SZKOLENIOWO
USŁUGOWY
OPERATOR
TOMASZ PIETRAS



📍 Włocławek / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 12.11.2024 do 13.11.2024

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 pracownicy kuchni, restauracji, sanatoriów, uzdrowisk itp., chcące nabyć wiedze i umiejętności z zakresu kolacji i śniadań w formie bufetu szwedzkiego.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	35
Data zakończenia rekrutacji	11-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia będzie uzyskanie wiedzy na temat śniadań i bufetów w formie bufetów Szwedzkiego. Przygotowanie potraw za pomocą Pieca konwekcyjno- parowego i technik jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie. Obróbka

produktów w sposób nowoczesnych technik jak gotowanie w niskich temperaturach, marynowanie produktów za pomocą wakuowania próżniowego produktu. Wykorzystanie wszystkich elementów produktu. Estetyka podania dań. Całość zostanie przedstawiona na recepturach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i podaje śniadania w formie bufetu szwedzkiego.	Wymienia i charakteryzuje urozmaicenia śniadań podawanych w formie bufetu szwedzkiego.	Wywiad swobodny
	Omawia śniadania wszystkich kontynentów.	Wywiad swobodny
	Przygotowuje śniadania w formie bufetu szwedzkiego w sposób nowoczesny i dekoruje je.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Charakteryzuje własnoręcznie wypiekane pieczywo.	Wywiad swobodny
	Omawia kwestie związane z tzw. „kuchnią fit na śniadaniach z uwzględnieniem wykluczeń pokarmowych ” oraz przygotowuje śniadania w formie bufetu szwedzkiego przy uwzględnieniu założeń tej kuchni i wykluczeń pokarmowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje i podaje kolacje w formie bufetu szwedzkiego.	Pracuje na recepturach podczas przygotowywania śniadań.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Omawia menu i propozycje dań dla kolacji w formie bufetu szwedzkiego.	Wywiad swobodny
	Omawia koncepcję kolacji w formie bufetu szwedzkiego i wskazuje dania podawane w ramach kolacji w formie bufetu szwedzkiego.	Wywiad swobodny
	Przygotowuje zupy i dania główne podawane później w formie bufetu szwedzkiego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Omawia koncepcję „food cost”.	Wywiad swobodny
	Pracuje na recepturach podczas przygotowywania kolacji.	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

<i>Temat zajęć edukacyjnych</i>	<i>Wymiar zajęć</i>	
	<i>Ilość godzin teoretycznych</i>	<i>Ilość godzin praktycznych</i>
1. Bufet śniadaniowy – jak go urozmaicić? Od śniadań angielskich po włoskie. Od treściwych po dietetyczne. 2. Od sałatek i past po słodkości śniadaniowe. 3. Omówienie śniadań wszystkich kontynentów 4. Przygotowanie śniadań w sposób nowoczesny 5. Dekorowanie śniadań 6. Własno ręcznie wypiekane pieczywo 7. Kuchnia fit na śniadaniach z uwzględnieniem wykluczeń pokarmowych 8. Praca na recepturach 9. Walidacja	2	6

1.Kolacje w formie bufetów szwedzkich – przykłady menu i przygotowanie wybranych dań	2	6
2.Omówienie bufetów szwedzkich		
3.Jakie dania nadają się do bufetów		
4.Przygotowanie zup i dań głównych		
5.Omówienie food cost		
6.Praca na recepturach		
7. Walidacja		
Razem	4	12

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

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu wydawane przez ośrodek szkoleniowy zgodnie z rozporządzeniem MEN.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Bufet śniadaniowy – jak go urozmaicić? Od śniadań angielskich po włoskie. Od treściwych po dietetyczne; Od sałatek i past po słodkości śniadaniowe; Omówienie śniadań wszystkich kontynentów	Iwona Palczewska	12-11-2024	08:00	10:00	02:00
2 z 7 Przygotowanie śniadań w sposób nowoczesny; Dekorowanie śniadań	Iwona Palczewska	12-11-2024	10:00	13:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 7 Własno ręcznie wypiekane pieczywo; Kuchnia fit na śniadaniach z uwzględnieniem wykluczeni pokarmowych; Praca na recepturach	Iwona Palczewska	12-11-2024	13:00	16:00	03:00
4 z 7 Kolacje w formie bufetów szwedzkich – przykłady menu i przygotowanie wybranych dań; Omówienie bufetów szwedzkich; Jakie dania nadają się do bufetów	Iwona Palczewska	13-11-2024	08:00	11:00	03:00
5 z 7 Przygotowanie zup i dań głównych; Omówienie food cost	Iwona Palczewska	13-11-2024	11:00	14:00	03:00
6 z 7 Praca na recepturach	Iwona Palczewska	13-11-2024	14:00	14:45	00:45
7 z 7 Walidacja	-	13-11-2024	14:45	16:00	01:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

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.

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.

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu wydawane przez ośrodek szkoleniowy zgodnie z rozporządzeniem MEN.

Adres

ul. Toruńska 30

87-800 Włocławek
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