



## 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



📍 Ciechocinek / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 13.01.2025 do 14.01.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	35
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	12-01-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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”.  Pracuje na recepturach podczas przygotowywania kolacji.	Wywiad swobodny  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		
<b>Razem</b>	<b>4</b>	<b>12</b>

**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
<b>1 z 7</b> 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	13-01-2025	08:00	10:00	02:00
<b>2 z 7</b> Przygotowanie śniadań w sposób nowoczesny; Dekorowanie śniadań	Iwona Palczewska	13-01-2025	10:00	13:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>3 z 7</b> Własno ręcznie wypiekane pieczywo; Kuchnia fit na śniadaniach z uwzględnieniem wykluczeni pokarmowych; Praca na recepturach	Iwona Palczewska	13-01-2025	13:00	16:00	03:00
<b>4 z 7</b> Kolacje w formie bufetów szwedzkich – przykłady menu i przygotowanie wybranych dań; Omówienie bufetów szwedzkich; Jakie dania nadają się do bufetów	Iwona Palczewska	14-01-2025	08:00	11:00	03:00
<b>5 z 7</b> Przygotowanie zup i dań głównych; Omówienie food cost	Iwona Palczewska	14-01-2025	11:00	14:00	03:00
<b>6 z 7</b> Praca na recepturach	Iwona Palczewska	14-01-2025	14:00	14:45	00:45
<b>7 z 7</b> Walidacja	-	14-01-2025	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. 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](mailto:szkolenia@osz-operator.pl)

**Telefon** (+48) 660 768 969