



## Szkolenie Jak zapobiec marnowaniu żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych ( kuchnia 0-west)

Numer usługi 2024/07/22/124519/2230648

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

162,50 PLN brutto/h

162,50 PLN netto/h

OŚRODEK  
SZKOLENIOWO  
USŁUGOWY  
OPERATOR  
TOMASZ PIETRAS



📍 Włocławek / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 22.11.2024 do 25.11.2024

## 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 praktyczne umiejętności z zakresu zapobiegania marnowaniu żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	35
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-11-2024
<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 jest nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu wykorzystania każdego elementu produktu, aby zminimalizować wyrzucanie produktu, a także wzbudzenie i podniesienie świadomości u uczestnika szkolenia, że każdy produkt (element produktu) w kuchni można wykorzystać, co skutecznie minimalizuje starty w danym obiekcie gastronomicznym. Całość zostanie przedstawiona na recepturach.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje dania, desery i potrawy przy maksymalnym możliwym ograniczeniu marnowania żywności i ilości powstałych odpadów spożywczych.	Charakteryzuje kuchnię roślinną zero waste, w tym przy uwzględnieniu trendów na rok 2024 w tym zakresie	Wywiad swobodny
	Omawia kuchnię wegetariańską i jej wpływ na przyszłość żywienia	Wywiad swobodny
	Przygotowuje potrawy kuchni wegetariańskiej przy właściwym wykorzystaniu produktów	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Omawia wykorzystanie kaszy, ryżu, warzyw strączkowych w kuchni zero - waste .	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje zasady kuchni zero waste, wykorzystującej 100% produktu.	Wywiad swobodny
	Przygotowuje potrawy kuchni zimnej, zupy, dania główne i desery przy wykorzystaniu 100% produktu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Pracuje na recepturach.	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.Kuchnia roślinna zero waste – zdrowo, estetycznie i lokalnie, czyli trendy na rok 2024 2.Omówienie kuchni wegetariańskiej i jej wpływ na przyszłość żywienia 3.Przygotowanie potraw kuchni wegetariańskiej 4.Omówienie wykorzystania kaszy, ryżu, warzyw strączkowych w kuchni zero -waste 5.Wykorzystanie 100% produktu – kuchnia zero waste czyli nie wyrzucaj pieniędzy i jedzenia.	2	6
1.Przygotowanie potraw kuchni zimnej 2.Przygotowanie zup 3.Przygotowanie dań głównych 4.Przygotowane deserów 5.Praca na recepturach 6. Walidacja na zakończenie szkolenia	2	6
<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: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 11</b> Kuchnia roślinna zero waste – zdrowo, estetycznie i lokalnie, czyli trendy na rok 2024	Iwona Palczewska	22-11-2024	08:00	09:00	01:00
<b>2 z 11</b> Omówienie kuchni wegetariańskiej i jej wpływ na przyszłość żywienia	Iwona Palczewska	22-11-2024	09:00	10:00	01:00
<b>3 z 11</b> Przygotowanie potraw kuchni wegetariańskiej	Iwona Palczewska	22-11-2024	10:00	13:00	03:00
<b>4 z 11</b> Omówienie wykorzystania kaszy, ryżu, warzyw strączkowych w kuchni zero - waste	Iwona Palczewska	22-11-2024	13:00	14:00	01:00
<b>5 z 11</b> Wykorzystanie 100% produktu – kuchnia zero waste czyli nie wyrzucaj pieniędzy i jedzenia.	Iwona Palczewska	22-11-2024	14:00	16:00	02:00
<b>6 z 11</b> Przygotowanie potraw kuchni zimnej	Iwona Palczewska	25-11-2024	08:00	09:30	01:30
<b>7 z 11</b> Przygotowanie zup	Iwona Palczewska	25-11-2024	09:30	11:00	01:30
<b>8 z 11</b> Przygotowanie dań głównych	Iwona Palczewska	25-11-2024	11:00	13:00	02:00
<b>9 z 11</b> Przygotowane deserów	Iwona Palczewska	25-11-2024	13:00	14:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>10 z 11</b> Praca na recepturach	Iwona Palczewska	25-11-2024	14:00	15:00	01:00
<b>11 z 11</b> Walidacja	-	25-11-2024	15:00	16:00	01:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	162,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	162,50 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