



Szkolenie dla Pracowników Małej Gastronomii - Profesjonalne szkolenie kucharskie - Kuchnia włoska - wraz z obsługą Klienta restauracji

Numer usługi 2024/07/25/39172/2235871

7 503,00 PLN brutto

6 100,00 PLN netto

187,58 PLN brutto/h

152,50 PLN netto/h

Waves Group
Marcin Kasperski

📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 17.09.2024 do 20.09.2024

Informacje podstawowe

| | |
|--|--|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | Szkolenie dedykowane dla całego zespołu lokalu gastronomicznego usprawniające procesy całego biznesu oraz współpracę. Począwszy od właściciela, przez managera, kucharzy, kelnerów i barmanów. Szkolenie kierowane jest do zespołów multigeneracyjnych pracujących w branży gastronomicznej specjalizującej się w daniach ciepłych Chcących poprawić zaufanie, zaangażowanie oraz wspólną motywację do działania, a także wzbogacić wiedzę i umiejętności z zakresu serwowanych dań. |
| Minimalna liczba uczestników | 1 |
| Maksymalna liczba uczestników | 13 |
| Data zakończenia rekrutacji | 16-09-2024 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 40 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0 |

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zapewnienie uczestnikom kompleksowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do efektywnego funkcjonowania w środowisku gastronomicznym. Poprzez praktyczne zajęcia w kuchni oraz treningi dotyczące obsługi stołowej, uczestnicy zdobędą umiejętności techniki przygotowania potraw oraz profesjonalnej obsługi klienta. Naszym celem jest przygotowanie pracowników do świadczenia wysokiej jakości usług gastronomicznych, które będą zaspokajać oczekiwania i potrzeby klientów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|--------------------------------------|
| Organizacja pracy w Kuchni | <p>organizuje pracę na kuchni i konsekwentnie realizuje ustalone cele.</p> <p>- dostosowuje się do zmieniających się warunków pracy, trendów gastronomicznych i oczekiwań gości.</p> <p>- współpracuje z personelem i działa zespołowo w środowisku gastronomicznym.</p> | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Umiejętność przygotowywania potraw kuchni Włoskiej, makarony, pizza, sałatki, zupy | przygotowuje dania z kuchni włoskiej, stosując odpowiednie techniki kulinarne. | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| Doskonała obsługa stołowa | zapewnia profesjonalną uprzejmą i efektywną obsługę klienta, dbając o wysoki poziom obsługi od momentu wejścia klienta do restauracji aż do momentu opuszczenia lokalu. | Prezentacja |
| Zwiększona efektywność pracy w kuchni | organizuje pracę, współpracując z innymi członkami personelu oraz efektywnie zarządzając czasem. | Prezentacja |
| Gotowość do działania w dynamicznym środowisku gastronomicznym. | pracuje w dynamicznym i wymagającym środowisku gastronomicznym, radząc sobie skutecznie z wyzwaniami branżowymi. | Prezentacja |
| Znajomość różnorodnych technik kulinarnych | stosuje różnorodne techniki kulinarne, takie jak krojenie, siekanie, smażenie, gotowanie, duszenie, pieczenie, itp., co pozwala na skuteczne przygotowanie różnych rodzajów potraw. | Prezentacja |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|--------------------------------------|
| Zdolność do kreatywnego podejścia do kulinariów | posiada rozwiniętą zdolność do kreatywnego eksperymentowania z przepisami i składnikami, co pozwoli im na tworzenie innowacyjnych i atrakcyjnych potraw, lub nowoczesnych wersji tradycyjnych dań | Prezentacja |
| | dostosowuje obsługę do preferencji klientów oraz zmieniających się trendów kulinarnych. | Prezentacja |
| Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym | praktycznie wykorzystuje Przynależną wiedzę | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Tworzy nowoczesne dania kuchni włoskiej - dania główne, przystawki i zupy | potrafi praktycznie przygotować omówione potrawy | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Łączy smaki wg poznanych metod Dobiera w odpowiedni sposób aromaty | łączy smaki i aromaty zgodnie z poznanymi technikami | 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?

Każdy uczestnik otrzymuje zaświadczenie zawierające efekty uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, zaświadczenie potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, zaświadczenie potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Głównym celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do skutecznego i profesjonalnego działania w branży gastronomicznej. Poprzez połączenie praktycznych umiejętności kulinarnych z doskonałą obsługą stołową, szkolenie ma na celu: Zapewnienie uczestnikom kompleksowej wiedzy i umiejętności niezbędnych do efektywnego funkcjonowania w środowisku gastronomicznym, Rozwinięcie umiejętności kulinarnych, technik przygotowania potraw oraz profesjonalnej obsługi klienta, Przygotowanie do świadczenia wysokiej jakości usług gastronomicznych, które będą zaspokajać oczekiwania i potrzeby klientów.

Dzień 1: Wstęp do zagadnień gastronomicznych

Moduł 1: Wprowadzenie do kuchni włoskiej

- Historia kuchni włoskiej
- Charakterystyczne składniki i potrawy
- Podstawowe techniki przygotowania potraw włoskich

Moduł 2: Klasyki kuchni włoskiej

- Przygotowanie tradycyjnych dań włoskich takich jak makarony, zupy, przystawki i sałatki.
- Techniki gotowania w kuchni włoskiej

Dzień 2: Kuchnia Włoch w nowoczesnej odsłonie

Moduł 3: Eksploracja kuchni włoskiej

- Zapoznanie się z różnymi kuchniami regionalnymi (regiony Włoch)
- Przygotowanie kluczowych dań z wybranych kuchni

Moduł 4: Techniki kulinarnych mistrzów

- Nauka zaawansowanych technik kulinarnych
- Praktyczne warsztaty przy użyciu nowoczesnego sprzętu kuchennego

Dzień 3: Obsługa Gości i Sprzedaż

Moduł 5: Sztuka obsługi klienta i sprzedaży

- Zasady profesjonalnej obsługi gości w restauracji
- Techniki sprzedażowe: prezentacja menu, promowanie specjalności, upselling i cross-selling

Moduł 6: Doskonała komunikacja i relacje z klientem

- Skuteczna komunikacja z klientami: radzenie sobie z reklamacjami, budowanie pozytywnych relacji
- Obsługa grup i imprez specjalnych: planowanie bankietów, obsługa uroczystości

Dzień 4: Zarządzanie i Efektywność

Moduł 7: Zarządzanie i organizacja w gastronomii

- Zarządzanie zespołem: delegowanie obowiązków, motywowanie pracowników
- Planowanie menu i strategii sprzedażowej: dostosowywanie oferty do preferencji klientów, analiza rentowności

Moduł 8: Kreatywność w kuchni i profesjonalizm w obsłudze

- Innowacyjność w kuchni: eksperymentowanie z przepisami, tworzenie nowych dań
- Doskonalenie obsługi klienta: rozwijanie umiejętności komunikacyjnych, dbanie o detale i jakość usług
- Podsumowanie, Q&A

Każdy moduł będzie zawierał prezentacje, ćwiczenia praktyczne, dyskusje grupowe oraz studia przypadków, aby umożliwić uczestnikom praktyczne przyswojenie wiedzy i umiejętności.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 10 Wprowadzenie do kuchni włoskiej | Jakub Reszka | 17-09-2024 | 08:00 | 12:00 | 04:00 |
| 2 z 10 Klasyki kuchni włoskiej | Jakub Reszka | 17-09-2024 | 12:00 | 16:00 | 04:00 |
| 3 z 10 Eksploracja kuchni włoskiej | Jakub Reszka | 18-09-2024 | 08:00 | 12:00 | 04:00 |
| 4 z 10 Techniki kulinarnych mistrzów | Jakub Reszka | 18-09-2024 | 12:00 | 16:00 | 04:00 |
| 5 z 10 Sztuka obsługi klienta i sprzedaż | Jakub Reszka | 19-09-2024 | 08:00 | 12:00 | 04:00 |
| 6 z 10 Doskonała komunikacja i relacje z klientem | Jakub Reszka | 19-09-2024 | 12:00 | 16:00 | 04:00 |
| 7 z 10 Zarządzanie i organizacja w gastronomii | Jakub Reszka | 20-09-2024 | 08:00 | 11:00 | 03:00 |
| 8 z 10 Kreatywność w kuchni i profesjonalizm w obsłudze | Jakub Reszka | 20-09-2024 | 11:00 | 12:00 | 01:00 |
| 9 z 10 Podsumowanie szkolenia, Q&A | Jakub Reszka | 20-09-2024 | 12:00 | 13:00 | 01:00 |
| 10 z 10 Walidacja | - | 20-09-2024 | 13:00 | 14:00 | 01:00 |

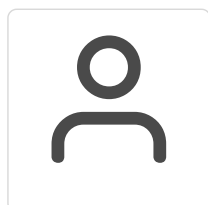
Cennik

Cennik

| Rodzaj ceny | Cena |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 7 503,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 6 100,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 187,58 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 152,50 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jakub Reszka

Specjalność: Kuchnia Polska, Kuchnia Włoska, Kuchnia Meksykańska, Steki oraz wołowina

- + Do 22 roku życia pracował między innymi w trzech restauracjach z rekomendacją Michelin na dany rok;
 - + Dwa lata kształcił swój warsztat w renomowanej restauracji w Monachium - Lido Stanberg See grill;
 - + W 2015 roku wygrał konkurs kulinarny w Niemczech. W ramach nagrody otrzymał zaproszenie na staż w Restauracji Rudolfo Castellanos - zwycięzcy I edycji meksykańskiego Top chefa
 - + w 2018 roku wziął udział w Polskiej edycji Top Chef;
 - + Jako Head Chef w poznańskiej restauracji ORZO współpracował m.in. z takimi osobami jak Tadeusz Muller czy Maciej Żakowski;
 - + Zdobywca czapki w złotym przewodniku Gault&Millau;
 - + Autor wielu przepisów i współautor książek kulinarnych;
 - + Założyciel kilku restauracji m.in. „Orzeł i reszka”, która w krótkim czasie zdążyła zdobyć uznanie mediów oraz krytyków kulinarnych i znalazła się na liście najciekawszych miejsc do odwiedzenia w Poznaniu wg VOGUE Polska
- Przez ostatnie 5 lat aktywnie szkoli oraz zdobywa kolejne doświadczenia między innymi w pracy w Poznańskich restauracjach takich jak Forni Rossi czy Cateringu Cud i Miód. Regularnie pojawia się również w popularnych programach śniadaniowych prowadząc sekcje kulinarną. Aktualnie nagrywa również swój własny program kulinarny.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Indywidualne długopisy, kartki, markery i inne jednorazowe pomoce dydaktyczne. Prezentacja oraz materiały opracowane przez trenera, wspierające uczestników podczas i po szkoleniu.

Informacje dodatkowe

Szkolenie liczone jest w godzinach lekcyjnych.

Szkolenie zostało zaprojektowane w oparciu o analizę potrzeb klienta.

Metody i tematyka są dopasowane do indywidualnych potrzeb uczestników oraz potrzeb i celów strategicznych firmy.

Na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. usługa dofinansowana w min. 70 % będzie zwolniona z VAT.

Adres

ul. Naramowicka 92

61-619 Poznań

woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Sala spełnia standardy epidemiologiczne COVID-19

Kontakt



Angelika Stawrakakis

E-mail a.stawrakakis@waves-group.pl

Telefon (+48) 570 691 919