



COOP SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



Szkolenie gastronomiczne - kucharz (kuchnia śródziemnomorska)

Numer usługi 2024/07/27/160442/2239697

📍 Krosno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 16.09.2024 do 20.09.2024

7 000,00 PLN brutto

7 000,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób, które chcą nabyć kompetencje do pracy na stanowisku kucharz - kuchnia śródziemnomorska, jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kompetencje zawodowe z zakresu przygotowywania potraw.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	13-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	50
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem kursu jest zdobycie wiedzy, umiejętności i doświadczenia niezbędnego do profesjonalnego wykonywania zawodu kucharza. Kurs ma na celu również uzyskania praktycznych umiejętności zawodowych i zapoznaniem się z przygotowywaniem potraw.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza przystawki zimne i gorące	- rozróżnia podział przystawek - definiuje technologię ich wykonania	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu doboru składników do rodzaju przystawki	- charakteryzuje zasady doboru składników do rodzaju przystawki - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów przystawek oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia przystawki śródziemnomorskie	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania zup i charakteryzacja ich technologii	- charakteryzuje i rozróżnia podział zup - stosuje zasady doboru składników i sposoby ich obróbki	Test teoretyczny
Stosuje zasady doboru składników do rodzaju zup	- rozróżnia zasady doboru składników do rodzaju zup i wywarów - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów zup oraz degustację porównawczą	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu doboru mięsa do rodzaju potraw	- charakteryzuje i rozróżnia podział mięsa wieprzowego - charakteryzuje i rozróżnia podział mięsa wołowego - charakteryzuje i rozróżnia podział mięs drobiowych - charakteryzuje zasady doboru mięsa do rodzaju potrawy	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania potraw mięsnych i charakteryzuje ich technologie	- charakteryzuje i rozróżnia podział oraz zna klasyfikację mięs - charakteryzuje i rozróżnia właściwości mięsa oraz sposoby jego obróbki - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów mięsa oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia dania mięsne śródziemnomorskie i techniki ich wykonania	Test teoretyczny
Posługuje się znajomością zasad doboru ryb i owoców morza do rodzaju potrawy	- charakteryzuje i rozróżnia podział oraz klasyfikację rodzajową ryb - charakteryzuje i rozróżnia szczegółowy przegląd rodzajowy owoców morza	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania potraw rybnych i charakteryzacja ich technologii	- charakteryzuje i rozróżnia podział ryb oraz sposoby ich obróbki - charakteryzuje i rozróżnia podział owoców morza oraz sposoby ich obróbki - charakteryzuje właściwości ryb oraz owoców morza oraz stosuje dobór do rodzaju potraw - stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów ryb oraz owoców morza oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia dania rybne śródziemnomorskie	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu sporządzania deserów i charakteryzacji ich technologii	- charakteryzuje i rozróżnia podział deserów - charakteryzuje i rozróżnia podział ciast	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu doboru składników do rodzaju deserów	- stosuje zasady serwowania poszczególnych rodzajów deserów oraz ciast oraz degustację porównawczą - charakteryzuje i rozróżnia desery/ciasta śródziemnomorskie	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

Certyfikat ICVC potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w branży oraz otrzymał pozytywne rekomendacje od 5 pracodawców.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	organ władzy publicznej lub samorządu zawodowego, uprawniony do wydawania dokumentów potwierdzających kwalifikację na podstawie ustawy lub rozporządzenia
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Dzień I

Teoria

BHP

GHP – Dobra praktyka Higieniczna i GMP Dobra Praktyka Produkcyjna w zakładzie gastronomicznym

HACCP w gastronomii Technologia Gastronomii z Towaroznawstwem Sporządzanie potraw i ich technologie

Zasady żywienia w gastronomii i w kuchni śródziemnomorskiej

Dzień II

Teoria i praktyka

Budowa i charakterystyka jaj oraz podział potraw mącznych- sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka mięsa drobiowego i cielęcego - sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka mięsa wieprzowego i wołowego - sporządzanie potraw i ich technologie

Charakterystyka warzyw i owoców stosowanych w kuchni śródziemnomorskiej

Sporządzanie surówek i sałatek i ich technologie.

Dzień III

Teoria i praktyka

Ryby i owoce morza- zastosowanie w kuchni śródziemnomorskiej

Znaczenie ryb w żywieniu człowieka.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

Technologie kulinarne - sporządzanie zakąsek zimnych i gorących z mięs i warzyw

Technologie kulinarne– rozbiór i obróbka wstępna oraz termiczna drobiu.

Sporządzanie potraw z drobiu.

Dzień IV Teoria i praktyka

Technologie kulinarne– sporządzanie wywarów i sosów

Technologie kulinarne – obróbka mięsa wieprzowego i wołowego - sporządzanie potraw

Technologie sporządzania zakąsek zimnych i gorących serwowanych w kuchni śródziemnomorskiej.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

Dzień V Teoria i praktyka

Technologie kulinarne – obróbka warzyw i owoców – sporządzanie sałatek i surówek

Technologie sporządzania ciast i deserów.

Sporządzanie potraw i ich technologie.

Technologie kulinarne sporządzania zup i ich podział.

Sporządzanie potraw i ich technologie

Egzamin

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 45 BHP	Krystian Szymaniewicz	16-09-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	16-09-2024	09:30	09:45	00:15
3 z 45 GHP – Dobra praktyka Higieniczna i GMP Dobra Praktyka Produkcyjna w zakładzie gastronomicznym, HACCP w gastronomii	Krystian Szymaniewicz	16-09-2024	09:45	11:15	01:30
4 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	16-09-2024	11:15	11:30	00:15
5 z 45 Technologia Gastronomii z Towaroznawstwem	Krystian Szymaniewicz	16-09-2024	11:30	13:00	01:30
6 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	16-09-2024	13:00	13:30	00:30
7 z 45 Sporządzanie potraw i ich technologie	Krystian Szymaniewicz	16-09-2024	13:30	15:00	01:30
8 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	16-09-2024	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 45 Zasady żywienia w gastronomii i w kuchni śródziemnomorskiej	Krystian Szymaniewicz	16-09-2024	15:15	16:45	01:30
10 z 45 Budowa i charakterystyka jaj oraz podział potraw mącznych sporządzanie potraw i ich technologie	Krystian Szymaniewicz	17-09-2024	08:00	09:30	01:30
11 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	17-09-2024	09:30	09:45	00:15
12 z 45 Charakterystyka mięsa drobiowego i cielęcego - sporządzanie potraw i ich technologie	Krystian Szymaniewicz	17-09-2024	09:45	11:15	01:30
13 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	17-09-2024	11:15	11:30	00:15
14 z 45 Charakterystyka mięsa wieprzowego i wołowego - sporządzanie potraw i ich technologie	Krystian Szymaniewicz	17-09-2024	11:30	13:00	01:30
15 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	17-09-2024	13:00	13:30	00:30
16 z 45 Charakterystyka warzyw i owoców stosowanych w gastronomii - Sporządzanie surówek i sałatek i ich technologie.	Krystian Szymaniewicz	17-09-2024	13:30	15:00	01:30
17 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	17-09-2024	15:00	15:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 45 Ćwiczenia praktyczne	Krystian Szymaniewicz	17-09-2024	15:15	16:45	01:30
19 z 45 Ryby i owoce morza zastosowanie w gastronomii - Znaczenie ryb w żywieniu człowieka. Sporządzanie potraw i ich technologie.	Krystian Szymaniewicz	18-09-2024	08:00	09:30	01:30
20 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	18-09-2024	09:30	09:45	00:15
21 z 45 Ćwiczenia praktyczne	Krystian Szymaniewicz	18-09-2024	09:45	11:15	01:30
22 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	18-09-2024	11:15	11:30	00:15
23 z 45 Technologie kulinarne - sporządzanie zakąsek zimnych i gorących z mięs i warzyw	Krystian Szymaniewicz	18-09-2024	11:30	13:00	01:30
24 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	18-09-2024	13:00	13:30	00:30
25 z 45 Technologie kulinarne – rozbiór i obróbka wstępna oraz termiczna drobiu. Sporządzanie potraw z drobiu.	Krystian Szymaniewicz	18-09-2024	13:30	15:00	01:30
26 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	18-09-2024	15:00	15:15	00:15
27 z 45 Ćwiczenia praktyczne	Krystian Szymaniewicz	18-09-2024	15:15	16:45	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
28 z 45 Technologie kulinarne – sporządzanie wywarów i sosów	Krystian Szymaniewicz	19-09-2024	08:00	09:30	01:30
29 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	19-09-2024	09:30	09:45	00:15
30 z 45 Ćwiczenia praktyczne	Krystian Szymaniewicz	19-09-2024	09:45	11:15	01:30
31 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	19-09-2024	11:15	11:30	00:15
32 z 45 Technologie kulinarne – obróbka mięsa wieprzowego i wołowego - sporządzanie potraw	Krystian Szymaniewicz	19-09-2024	11:30	13:00	01:30
33 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	19-09-2024	13:00	13:30	00:30
34 z 45 Technologie sporządzania zakąsek zimnych i gorących. Sporządzanie potraw i ich technologie	Krystian Szymaniewicz	19-09-2024	13:30	15:00	01:30
35 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	19-09-2024	15:00	15:15	00:15
36 z 45 Ćwiczenia praktyczne	Krystian Szymaniewicz	19-09-2024	15:15	16:45	01:30
37 z 45 Technologie kulinarne – obróbka warzyw i owoców – sporządzanie sałatek i surówek	Krystian Szymaniewicz	20-09-2024	08:00	09:30	01:30
38 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	20-09-2024	09:30	09:45	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
39 z 45 Technologie sporządzania ciast i deserów. Sporządzanie potraw i ich technologie.	Krystian Szymaniewicz	20-09-2024	09:45	11:15	01:30
40 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	20-09-2024	11:15	11:30	00:15
41 z 45 Technologie kulinarne sporządzania zup i ich podział	Krystian Szymaniewicz	20-09-2024	11:30	13:30	02:00
42 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	20-09-2024	13:00	13:30	00:30
43 z 45 Sporządzanie potraw i ich technologie	Krystian Szymaniewicz	20-09-2024	13:30	15:00	01:30
44 z 45 Przerwa	Krystian Szymaniewicz	20-09-2024	15:00	15:15	00:15
45 z 45 Egzamin	Krystian Szymaniewicz	20-09-2024	15:15	16:45	01:30

Cennik

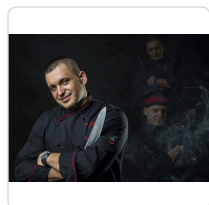
Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	276,50 PLN

W tym koszt walidacji netto	276,50 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	276,50 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	276,50 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Szymaniewicz

Oficjalnie Mistrz kuchni Krystian Szymaniewicz posiadający uprawnienia pedagogiczne i jako wykładowca pozaszkolnych form kształcenia, instruktor praktycznej nauki zawodu w zakładach pracy, kierownik-wychowawca ,podczas półkolonii współpracujący z kuratorium oświaty.

Lekcje gotowania kuchni włoskiej prowadzi Mistrz Kuchni Chef Krystian Szymaniewicz Absolwent ITALIAN CHEF ACADEMY i Scuola Nazionale di Pizza w Rzymie Kucharz słynnych rzymskich restauracji: „I Bufalini”, „Fluid”, „Mascalzone Romano” Uczeń Mistrza Daniele Garuby Właściciel Restauracji „Angolo Dell Pizza” w Rzymie Były Szef Kuchni „Ristorante Sicilia” w Rzeszowie, który służył przykładem i doświadczeniem kulinarnym podczas Kuchennych Rewolucji Magdy Gessler w TVN dla innej restauracji. Kucharz i Trener w “Buona Akademia Italiana Sp z o.o.” Restaurator w sieci własnych restauracji La Famiglia i Fundator Fundacji La Famiglia

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podczas szkolenia Uczestnik otrzymuje dostęp do materiałów szkoleniowych w formie papierowej. Materiały potrzebne do realizacji zajęć praktycznych zapewnia organizator. W trakcie szkolenia Uczestnicy będą korzystać z materiałów: różnego rodzaju artykułów spożywczych, różnego rodzaju przypraw, sprzętów kulinarnych.

Warunki uczestnictwa

W przypadku szkoleń dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w szkoleniach jest założenie przez Uczestnika konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz spełnienie warunków, które są przedstawione przez danego Operatora, do którego składane są dokumenty o dofinansowanie do usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych tj. 50x45min. Usługa każdego dnia trwa 10 godz dydaktycznych. Ostatni dzień zakończony jest egzaminem. Dodatkowo każdego dnia przewidziano przerwy - 3x15min, 1x30min.

Adres

Krosno

Krosno

woj. podkarpackie

Sala szkoleniowa wyposażona w stoły i krzesła oraz inny niezbędny sprzęt i akcesoria potrzebne do zajęć teoretycznych.
Zaplecze kuchenne wyposażone do prowadzenia zajęć praktycznych

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



WALDEMAR ZIAJA

E-mail ww.ziaja@gmail.com

Telefon (+48) 666 834 334