



COOP SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



Szkolenie gastronomiczne - kucharz (kuchnia azjatycka, sushi)

Numer usługi 2024/07/27/160442/2239715

📍 Krosno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 50 h

📅 23.09.2024 do 27.09.2024

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 kwalifikacje do pracy na stanowisku kucharz ze specjalnością kuchnia azjatycka, jak również do osób już pracujących w branży gastronomicznej, które chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe z zakresu przygotowywania potraw azjatyckich
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	20-09-2024
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 szkolenia jest zapoznanie Uczestników i opanowanie przez nich kuchni azjatyckiej w tym także opanowanie sztuki robienia sushi krok po kroku. Ponadto Uczestnicy uzyskają wiedzę o składnikach, produktach nauczą się

przygotowywać azjatyckie potrawy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu kuchni azjatyckiej	- charakteryzuje specyfikę kuchni azjatyckiej, - charakteryzuje podział na kraje, - charakteryzuje historię kuchni azjatyckiej	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu dodatków stosowanych w kuchni azjatyckiej	- charakteryzuje i stosuje ryby, - charakteryzuje i stosuje kiszonki, - charakteryzuje i stosuje sosy, - charakteryzuje i stosuje ryż	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu ryb i owoców morza do sushi	• charakteryzuje i stosuje sposoby rozbioru ryb, - charakteryzuje i stosuje sposoby przygotowania owoców morza do sushi	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu zawijania sushi	- charakteryzuje i stosuje zasady dobierania składników do rolek - charakteryzuje i stosuje sposoby zawijania sushi	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu przygotowywania azjatyckich przystawek	- charakteryzuje i stosuje sposoby przygotowywania farszów i lepienia sajgonek - charakteryzuje i stosuje zasady przygotowywania i serwowania spring Rollsów	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu ramenów	- charakteryzuje historię i zasady podziału ramenów - charakteryzuje i stosuje zasady przygotowywania bulionów, mięs i dodatków do ramenów: jajka, oleje, tare, warzywa - charakteryzuje i stosuje makarony japońskie: udony, soba i inne	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu kuchni koreańskiej	- charakteryzuje specyfikę kuchni koreańskiej, - charakteryzuje podział na kraje, - charakteryzuje historię kuchni koreańskiej -charakteryzuje potrawy kuchni koreańskiej	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą z zakresu kuchni tajskiej	- charakteryzuje specyfikę kuchni tajskiej, - charakteryzuje podział na kraje, - charakteryzuje historię kuchni tajskiej -charakteryzuje potrawy kuchni tajskiej	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

- Wprowadzenie - specyfika kuchni azjatyckiej, podział na kraje, historia
- Historia sushi, oryginalne receptury sushi, a współczesne zamerykanizowane jego formy
- Omówienie dodatków do sushi- ryby, kiszonki, sosy, ryż
- Japońskie nazwy rolek, ryb i dodatków
- Kiszenie kapusty kimchi
- Gotowanie ryżu do sushi
- Rozbiór ryb, przygotowanie owoców morza do sushi
- Przygotowanie warzyw i kiszzonek oraz sosów (spicy mayo, teriyaki)
- Omówienie zasad dobierania składników do rolek
- Omówienie poszczególnych form zawijania sushi, pokaz skręcania
- Pierwsze próby skręcania sushi przez uczestników

Dzień II

- Dopracowywanie warsztatu przygotowywania rolek sushi
- Smażenie omleta tamago
- Przygotowywanie nigiri
- Sztuka serwowania sashimi
- Układanie zestawów sushi, sztuka ozdabiania
- Freestyle sashimi- nieoczywiste połączenia

- Nauka jedzenia pałeczkami
- Wspólna degustacja

Dzień III

- Przygotowywanie azjatyckich przystawek:
- Nauka przygotowywania farszów i lepienia sajgonek
- Nauka przygotowywania i serwowania spring Rollsów
- Historia i zasady podziału ramenów
- Przygotowywanie bulionów, mięs i dodatków do ramenów: jajka, oleje, tare, warzywa
- Makarony japońskie: udony, soba i inne

Dzień IV

KUCHNIA KOREAŃSKA

- Główne cechy, historia, zasady koreańskiej kuchni
- Korean Fried Chicken
- Korean Sweet Chicken
- Bułeczki bao: propozycje podania
- Bibimbap
- Zupa kimchi
- Nauka kręcenie kimbapów
- Koreańskie kiszonki: cebula, ogórki, rzodkiew

Dzień V

KUCHNIA TAJSKA

- Przygotowanie Zup Tom yum i Tom Kha Gai
- Pad thai: kurczak, krewetki, wege
- Tworzenie pasty curry od podstaw- dania na bazie curry
- Sałatka Som tam

Egzamin

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Wprowadzenie - specyfika kuchni azjatyckiej, podział na kraje, historia	Maciej Zajęc	23-09-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 2 Przerwa	Maciej Zajęc	23-09-2024	09:30	09:45	00:15

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

Maciej Zając

20 letnie doświadczenie w gastronomii - między innymi praca jako sushi master w 5-cio gwiazdowym obiekcie - Bristol Luxury & Tradition. Wieloletnia praca na stanowisku Chefa Kuchni w różnych restauracjach azjatyckich m.in. Pan Krewetka, obecnie szkoleniowiec oraz Chef Kuchni w restauracji Umami

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