



AKADEMIA
KOMPETENCJI
Konrad Rusek

Brak ocen dla tego dostawcy

Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Kurs wraz z egzaminem

Numer usługi 2024/07/29/167197/2241605

- 📍 Krosno / stacjonarna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 48 h
- 📅 02.11.2024 do 17.11.2024

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.
- Mogą to być kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności gotowania i grillowania są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw grill i barbecue, mięs, ryb, warzyw, dodatków, marynat, sosów itp.
- Zdobienie i prezentacja potraw.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu grill i barbecue (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	01-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
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 edukacyjnym szkolenia z przygotowania potraw grill i barbecue jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwój kreatywności kulinarnej, zapoznanie z zasadami BHP, doskonalenie umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue	charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje stanowisko pracy	stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy	Test teoretyczny
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	Test teoretyczny	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	przygotowuje grilla do użytku	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany Test teoretyczny
	omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega zasad obsługi grilla	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue	stosuje receptury	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
	Test teoretyczny	
	Wywiad ustrukturyzowany	
	Obserwacja w warunkach symulowanych	
określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
przygotowuje półprodukty do grillowania		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
grilluje różne grupy surowców		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	porcuje i wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue	charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Dbą o własny rozwój zawodowy	podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	13828
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Moduł 1.

Organizowanie stanowiska pracy

1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue

a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue

b) alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach

c) ocena organoleptyczna surowców

d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania

e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue

2) Przygotowywanie stanowiska pracy

a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy

b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań

c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue

d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

1) Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue

a) przygotowanie grilla do użytku

b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe

c) przestrzeganie zasad obsługi grilla

2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

- a) stosowanie receptur
- b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue
- c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue
- d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue
- e) przygotowywanie półproduktów do grillowania
- f) grillowanie różnych grup surowców
- g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie
- h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Moduł 3.

Doskonalenie umiejętności zawodowych

- 1) Wizerunek kucharza grill i barbecue
 - a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue
 - b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej
- 2) Dbanie o własny rozwój zawodowy
 - a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
 - b) techniki radzenia sobie ze stresem

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 48 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Organizacja stanowiska pracy	Piotr Bassara	02-11-2024	08:00	15:00	07:00
2 z 7 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Piotr Bassara	03-11-2024	08:00	15:00	07:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 7 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Piotr Bassara	09-11-2024	08:00	15:00	07:00
4 z 7 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Piotr Bassara	10-11-2024	08:00	15:00	07:00
5 z 7 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Piotr Bassara	16-11-2024	08:00	15:00	07:00
6 z 7 Doskonalenie umiejętności zawodowych	Piotr Bassara	17-11-2024	08:00	12:00	04:00
7 z 7 Egzamin	-	17-11-2024	12:00	15:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Piotr Bassara

Szef kuchni z ponad 30 letnim doświadczeniem. Od niemal 20 lat prowadzę szkolenia z adeptami sztuki kulinarnej. Swoje doświadczenie w gastronomii zdobywał szkoląc się w technikum gastronomicznych na kierunku cukiernictwa, a następnie w Stanach Zjednoczonych ukończył Catering and Gourmet Cooking w Penn Foster College. Pracował w wielu restauracjach w Polsce i za granicą. Prowadził również kilka restauracji, barów i punktów gastronomicznych. Posiada tytuł mistrza w zawodzie Kucharz oraz kurs pedagogiczny.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę/skrypt, teczkę, długopis, notes, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dla osób, które ukończyły 18 lat, nieposiadających własnej działalności gospodarczej.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45min.)

Adres

ul. Józefa Piłsudskiego 14
38-400 Krosno
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Konrad Rusek



E-mail 1987konradrusek@gmail.com

Telefon (+48) 785 631 487