



Music Promotions
Sp. z o.o.



Szkolenie kuchnia a'la carte

Numer usługi 2024/07/30/160205/2242669

📍 Starachowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 09.09.2024 do 10.09.2024

2 600,00 PLN brutto

2 600,00 PLN netto

162,50 PLN brutto/h

162,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Program szkoleniowy z przedłużania rzęs jest skierowany do: <ul style="list-style-type: none">• Szeffowie Kuchni i Kucharze: Profesjonaliści pragnący poszerzyć swoje umiejętności w zakresie nowoczesnych technik kulinarnych oraz komponowania dań.• Pasjonaci Gotowania: Osoby z zamiłowaniem do gotowania, które chcą podnieść swoje umiejętności na wyższy poziom i poznać nowe metody przygotowania i serwowania potraw.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	08-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
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 dostarczenie uczestnikom wiedzy i umiejętności niezbędnych do doskonalenia technik cukierniczych, specjalizując się w przygotowywaniu wypieków i deserów przeznaczonych na bankiety. Uczestnicy zdobędą także umiejętności planowania i przygotowywania ekskluzywnych wypieków z myślą o różnorodnych wydarzeniach bankietowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Program szkoleniowy z przedłużania rzęs jest skierowany do:</p> <p>☒ Szeffowie Kuchni i Kucharze: Profesjonaliści pragnący poszerzyć swoje umiejętności w zakresie nowoczesnych technik kulinarnych oraz komponowania dań.</p> <p>☒ Pasjonaci Gotowania: Osoby z zamiłowaniem do gotowania, które chcą podnieść swoje umiejętności na wyższy poziom i poznać nowe metody przygotowania i serwowania potraw.</p>	test wiedzy oceniający zdobyta wiedzę	Test teoretyczny
	ocena umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy	Wywiad swobodny
		Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Dokumenty potwierdzający uzyskanie kompetencji będzie zawierał opis efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji.

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

Zostanie przeprowadzona walidacja w oparciu o test teoretyczny, który będzie zawierał kryteria weryfikacji zdefiniowane w efektach uczenia się.

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

Dokument będzie zawierał informacje o przeprowadzonej walidacji w formie testu przeprowadzonego przez specjalistę w danej dziedzinie

Program

Dzień 1: Przygotowanie i Techniki Kulinarnych Zestawień

1. Wprowadzenie i prezentacja programu szkolenia.
2. Przygotowanie produktów – wybór, czyszczenie, krojenie.

3. Omówienie różnych technik łączenia produktów – owoce morza + mięso, ciepłe dodatki + zimne.
4. Marynaty – przygotowanie i zastosowanie w praktyce.
5. Obróbka termiczna – metody gotowania, smażenia, grillowania.

Dzień 2: Dekoracje, Serwis i Degustacja

1. Wprowadzenie do technik food plating – prezentacja i przykłady.
2. Praktyczne zastosowanie technik dekoracyjnych.
3. Serwis – przygotowanie i podanie dań.
4. Degustacja przygotowanych dań – analiza smakowa i wizualna.
5. Food cost – omówienie kontroli kosztów w kuchni.
6. Podsumowanie szkolenia, Q&A.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Przygotowanie i Techniki Kulinarnych Zestawień. Wprowadzenie i prezentacja programu szkolenia	Michał Markowicz	09-09-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 14 Selekcja, oczyszczanie i obróbka produktów spożywczych	Michał Markowicz	09-09-2024	09:30	10:15	00:45
3 z 14 Techniki łączenia produktów – kombinacje owoców morza z mięsem oraz ciepłych dodatków z zimnymi	Michał Markowicz	09-09-2024	10:15	11:00	00:45
4 z 14 Przygotowanie i praktyczne zastosowanie marynat	Michał Markowicz	09-09-2024	11:00	12:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 14 Obróbka termiczna – metody gotowania, smażenia, grillowania	Michał Markowicz	09-09-2024	12:15	13:00	00:45
6 z 14 Przerwa	Michał Markowicz	09-09-2024	13:00	13:30	00:30
7 z 14 Obróbka termiczna – metody gotowania, smażenia, grillowania	Michał Markowicz	09-09-2024	13:30	14:15	00:45
8 z 14 Wprowadzenie do technik food plating – prezentacja i przykłady	Michał Markowicz	10-09-2024	08:00	09:30	01:30
9 z 14 Zastosowanie technik dekoracyjnych w praktyce	Michał Markowicz	10-09-2024	09:30	10:15	00:45
10 z 14 Serwis dań – przygotowanie i serwowanie potraw	Michał Markowicz	10-09-2024	10:15	11:45	01:30
11 z 14 Przerwa	Michał Markowicz	10-09-2024	11:45	12:15	00:30
12 z 14 Degustacja dań – analiza smakowa i ocena wizualna	Michał Markowicz	10-09-2024	12:15	13:00	00:45
13 z 14 Food cost – omówienie kontroli kosztów w kuchni.	Michał Markowicz	10-09-2024	13:00	13:45	00:45
14 z 14 Walidacja	-	10-09-2024	13:45	14:30	00:45

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

Michał Markowicz

Przez wiele lat pełnił funkcję Szefa Kuchni w Hotelu**** Qubus w Kielcach oraz w Hotelu***** Odyssey Wellnes & Spa, gdzie dwukrotnie został nagrodzony czapką złotego przewodnika Gault & Millau. W latach 2006-2015 na Targach Kielce przygotowywał potrawy dla najważniejszych gości podczas międzynarodowych wydarzeń, w tym dla prezydentów, ambasadorów i delegatów. W roku szkolnym 2016/2017 został wyróżniony tytułem Belfra Roku województwa świętokrzyskiego. Jako nauczyciel w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach przekazuje swoją wiedzę i pasję do gotowania młodym adeptom sztuki kulinarnej. Jest także organizatorem i jurorem wielu konkursów kulinarnych oraz prowadzi seminaria i warsztaty kulinarne na terenie całego województwa świętokrzyskiego. Posiada tytuł magistra ekonomii informatycznej, jest mistrzem kuchni, czeladnikiem piekarnictwa oraz pedagogiem. Ukończył kierunek "Żywnienie i Dietetyka" na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie, co znacząco wzbogaca jego zajęcia szkolne. Z natury nieustannie dąży do doskonalenia receptur, chociaż potrafi rozpoznać, kiedy coś jest już doskonałe i nie wymaga zmian. Prywatnie, kiedy tylko może, spędza czas z rodziną.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie pdf oraz prezentacje PowerPoint w wersji elektronicznej na podany adres email uczestnicy szkolenia mogą otrzymać po zgłoszeniu chęci ich otrzymania usługodawcy

Warunki uczestnictwa

Warunkiem uczestnictwa jest zarejestrowanie się i założenie konta w Bazie Usług Rozwojowych oraz zapisanie się na szkolenie za pośrednictwem Bazy.

Informacje dodatkowe

Zajęcia będą realizowane w oparciu o miarę godziny lekcyjnej wynoszącej 45 min. Szkolenie będzie realizowane w formie stacjonarnej w siedzibie firmy, której pracownicy uczestniczą w szkoleniu. W zależności od czasu, potrzeb będą wykorzystywane różne elementy: ćwiczenia, testy, ankiety .

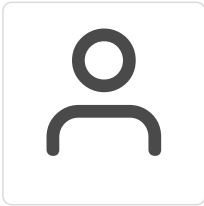
Adres

ul. Radomska 76A
27-200 Starachowice
woj. świętokrzyskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

Kontakt



Łukasz Znojek

E-mail lukasz.znojek1@interia.pl

Telefon (+48) 453 049 913