



Music Promotions
Sp. z o.o.



Szkolenie Cukiernictwo Bankietowe

Numer usługi 2024/07/30/160205/2242854

📍 Starachowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 16.09.2024 do 17.09.2024

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Program szkoleniowy z przedłużania rzęs jest skierowany do:</p> <ul style="list-style-type: none">• Szeffowie Kuchni i Kucharze: Profesjonaliści pracujący w hotelach, restauracjach, firmach cateringowych, specjalizujący się w przygotowywaniu dań bankietowych.• Managerowie Gastronomii: Osoby zarządzające zespołami kucharskimi, które chcą poprawić organizację pracy i wydajność przy obsłudze dużych grup.• Pasjonaci Gotowania: Osoby zainteresowane organizowaniem większych imprez, bankietów i wesel, pragnące podnieść swoje umiejętności w zakresie przygotowywania dań bankietowych.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	15-09-2024
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

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: Podstawy i Techniki Kulinarnych Zestawień

1. Wprowadzenie i prezentacja programu szkolenia.
2. Przygotowanie marynat – zasady komponowania smaków.
3. Techniki łączenia dodatków – zasady harmonii smaków.
4. Obróbka termiczna – różne metody gotowania, pieczenia, smażenia i grillowania.
5. Praktyczne warsztaty – przygotowanie wybranych dań bankietowych z użyciem omówionych technik.

Dzień 2: Food Plating, Serwis i Organizacja Pracy

1. Wprowadzenie do technik food platingu – prezentacja zasad i przykładów.
2. Praktyczne warsztaty z dekoracji dań – estetyczne i kreatywne podanie potraw.
3. Organizacja serwisu – efektywne podawanie dań na bankietach.
4. Degustacja przygotowanych dań – analiza smakowa i wizualna.
5. Organizacja pracy w kuchni – mise en place dla dużych grup (powyżej 100 osób).
6. Regeneracja posiłków – techniki podgrzewania dań, aby były smaczne.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Wprowadzenie do Podstaw i Techniek Kulinarnych Zestawień	-	16-09-2024	08:00	08:45	00:45
2 z 14 Sztuka Przygotowywania Marynat – Kluczowe Zasady Komponowania Smaków	-	16-09-2024	08:45	09:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 14 Sztuka Łączenia Dodatków – Kluczowe Zasady Harmonii Smaków	-	16-09-2024	09:30	11:00	01:30
4 z 14 Sztuka Obróbki Termicznej – Różne Metody Gotowania, Pieczenia, Smażenia i Grillowania	Michał Markowicz	16-09-2024	11:00	12:30	01:30
5 z 14 Przerwa	Michał Markowicz	16-09-2024	12:30	13:00	00:30
6 z 14 Praktyczne Zastosowanie Techniek – Przygotowanie Dań Bankietowych	Michał Markowicz	16-09-2024	13:00	14:30	01:30
7 z 14 Food Plating – Wprowadzenie do Techniki i Inspirujące Przykłady	Michał Markowicz	17-09-2024	08:00	09:30	01:30
8 z 14 Sztuka Dekoracji Dań – Praktyczne Warsztaty z Estetycznego i Kreatywnego Podania Potraw	Michał Markowicz	17-09-2024	09:30	10:15	00:45
9 z 14 Efektywne Serwowanie Dań – Organizacja Serwisu na Bankietach	Michał Markowicz	17-09-2024	10:15	11:00	00:45
10 z 14 Analiza Smakowa i Wizualna – Degustacja Przygotowanych Dań	Michał Markowicz	17-09-2024	11:00	11:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 14 Mise en Place w Kuchni – Efektywna Organizacja Pracy dla Dużych Grup	Michał Markowicz	17-09-2024	11:45	12:30	00:45
12 z 14 Przerwa	Michał Markowicz	17-09-2024	12:30	13:00	00:30
13 z 14 Podgrzewanie Dań – Techniki Regeneracji Pożytków dla Zachowania Doskonałego Smaku	Michał Markowicz	17-09-2024	13:00	13:45	00:45
14 z 14 Walidacja	-	17-09-2024	13:45	14:30	00:45

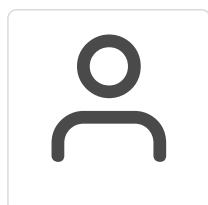
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 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 "Żywność 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 .

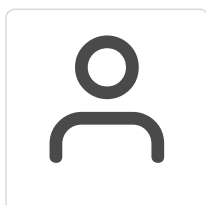
Adres

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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

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

Kontakt



Lukasz Znojek

E-mail lukasz.znojek1@interia.pl

Telefon (+48) 453 049 913