



Music Promotions
Sp. z o.o.



KUCHNIA BANKIETOWA ZIMNA + FINGER FOOD SŁONY

Numer usługi 2024/07/30/160205/2243106

📍 Starachowice / stacjonarna

🗂 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 18.09.2024 do 19.09.2024

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 rzesz jest skierowany do:</p> <ul style="list-style-type: none">• Szeffowie Kuchni i Kucharze: Profesjonaliści pracujący w restauracjach, hotelach i firmach cateringowych, chcący poszerzyć swoją ofertę o zimne przekąski i finger food.• Managerowie Gastronomii: Osoby zarządzające zespołami kucharskimi, które chcą wprowadzić nowe, atrakcyjne pozycje do menu.• Pasjonaci Gotowania: Osoby zainteresowane organizowaniem przyjęć i eventów, pragnące podnieść swoje umiejętności w zakresie przygotowywania estetycznych i smacznych przekąsek.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	17-09-2024
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 nauczenie uczestników, jak profesjonalnie przygotowywać zimne przekąski mięsne, rybne oraz wegetariańskie zarówno w formie bufetowej, jak i finger food. Uczestnicy zdobędą wiedzę i umiejętności w zakresie doboru produktów, technik kulinarnych, dekoracji oraz serwowania dań, co pozwoli im tworzyć estetyczne i smaczne przekąski idealne na różnorodne eventy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą potrafili: ☒ Znajomość Produktów: Zdolność doboru odpowiednich produktów do przygotowywania zimnych przekąsek mięsnych, rybnych oraz wegetariańskich. ☒ Techniki Kulinarne: Opanowanie technik obróbki termicznej, przygotowania musów, sosów i dipów. ☒ Kreatywne Połączenia Smakowe: Umiejętność komponowania przekąsek z różnorodnych składników, z uwzględnieniem smaków i tekstur. ☒ Organizacja Pracy (Mise en Place): Wiedza na temat efektywnej organizacji pracy w kuchni, aby zapewnić sprawny proces przygotowywania i serwowania przekąsek. ☒ Estetyka i Prezentacja: Umiejętność dekoracji i estetycznego podania przekąsek w formie bufetowej oraz finger food. ☒ Profesjonalny Serwis: Zdolność do serwowania przekąsek w sposób atrakcyjny i higieniczny.	test wiedzy oceniający zdobyta wiedzę	Test teoretyczny
	ocena umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy	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 potwierdzające 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: Podstawy i Techniki Przygotowywania Zimnych Przekąsek

1. Wprowadzenie i prezentacja programu szkolenia.
2. Omówienie produktów – mięsne, rybne, wegetariańskie, zasady doboru składników.
3. Wizualizacja szkolenia – techniki przygotowywania, połączenia smakowe, mise en place.
4. Obróbka termiczna składników – gotowanie, pieczenie, grillowanie.
5. Przygotowanie musów, sosów i dipów – różne techniki i przepisy.

Dzień 2: Dekoracje, Serwis i Degustacja

1. Wprowadzenie do technik dekoracji – zasady estetyki i kreatywności.
2. Praktyczne warsztaty z dekoracji przekąsek – bufetowych i finger food.
3. Organizacja serwisu – przygotowanie i podanie przekąsek w formie bufetowej oraz finger food.
4. Degustacja przygotowanych przekąsek – analiza smakowa i wizualna.
5. Organizacja pracy w kuchni – mise en place i efektywność przy przygotowywaniu dużych ilości przekąsek.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 13 prowadzenie do Podstaw i Technik Przygotowywania Zimnych Przekąsek	Michał Markowicz	18-09-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 13 Analiza Składników – Mięsne, Rybne i Wegetariańskie: Jak Dobierać Produkty do Zimnych Przekąsek	Michał Markowicz	18-09-2024	09:30	10:15	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 13 Planowanie i Wizualizacja – Techniki Przygotowywania, Połączenia Smakowe oraz Mise en Place	Michał Markowicz	18-09-2024	10:15	11:00	00:45
4 z 13 Metody Obróbki Termicznej – Gotowanie, Pieczenie i Grillowanie Składników w Zimnych Przekąskach	Michał Markowicz	18-09-2024	11:00	12:30	01:30
5 z 13 Przerwa	Michał Markowicz	18-09-2024	12:30	13:00	00:30
6 z 13 Musy, Sosy i Dipy – Techniki Przygotowania oraz Przepisy	Michał Markowicz	18-09-2024	13:00	14:30	01:30
7 z 13 Podstawy Dekoracji – Zasady Estetyki i Kreatywności w Technice	Michał Markowicz	19-09-2024	08:00	09:30	01:30
8 z 13 Sztuka Dekoracji Przekąsek – Praktyczne Warsztaty Bufetowych i Finger Food	Michał Markowicz	19-09-2024	09:30	11:00	01:30
9 z 13 Planowanie Serwisu – Przygotowanie i Podanie Przekąsek w Formie Bufetowej oraz Finger Food	Michał Markowicz	19-09-2024	11:00	11:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 13 Degustacja i Analiza – Smakowa i Wizualna Ocena Przygotowanych Przekąsek	Michał Markowicz	19-09-2024	11:45	12:30	00:45
11 z 13 Przerwa	Michał Markowicz	19-09-2024	12:30	13:00	00:30
12 z 13 Planowanie i Organizacja – Mise en Place i Efektywność w Przygotowywaniu Przekąsek w Dużych Ilościach	Michał Markowicz	19-09-2024	13:00	13:45	00:45
13 z 13 Walidacja	-	19-09-2024	13:45	14:30	00:45

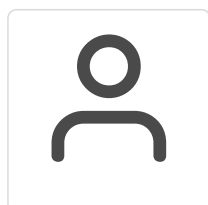
Cennik

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 żółtego 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 .

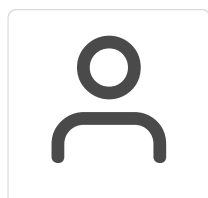
Adres

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

