



Pomoc kuchenna

Numer usługi 2024/08/07/41509/2255384

1 500,00 PLN brutto

1 500,00 PLN netto

50,00 PLN brutto/h

50,00 PLN netto/h

Zakład
Doskonalenia
Zawodowego w
Rzeszowie



📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 26.08.2024 do 30.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<u>Wymagania dla kandydatów:</u> <ul style="list-style-type: none">- ukończony 18 rok życia- dobry stan zdrowia potwierdzony zaświadczeniem lekarskim o braku przeciwwskazań do wykonywania zawodu pomocy kuchennej- badania sanitarno-epidemiologiczne
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	23-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	30
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

Nabycie wiedzy z zakresu:

- Organizacji stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi w placówce gastronomicznej przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i wymaganiami ergonomii
- Zasad bezpiecznego korzystania z maszyn, narzędzi i sprzętu gastronomicznego
- Zasad układania jadłospisów
- Klasyfikacji żywności
- Metod obróbki surowców i półproduktów
- Warunków przechowywania żywności

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Absolwent kursu zdobędzie wiedzę w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Organizacji stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi w placówce gastronomicznej przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i wymaganiami ergonomii- Zasad bezpiecznego korzystania z maszyn, narzędzi i sprzętu gastronomicznego- Zasad układania jadłospisów- Klasyfikacji żywności- Metod obróbki surowców i półproduktów- Warunków przechowywania żywności <p>Absolwent kursu zdobędzie umiejętności praktyczne w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kalkulacji potraw i obliczania wartości odżywczych- Planowania jadłospisów dostosowanego do różnych grup wiekowych- Przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej- Sporządzania potraw jarskich, półmięsnych, mięsnych, rybnych- Przygotowywania deserów, przekąsek	<p>- egzamin zewnętrzny</p>	<p>Test teoretyczny</p>

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Zakład Doskonalenia Zawodowego w Rzeszowie
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Regionalne Centrum Walidacji Egzaminowania i Certyfikacji w Rzeszowie
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Lp.	Nazwa zajęć edukacyjnych	Ilość godzin zajęć teoretycznych	Ilość godzin zajęć praktycznych
1.	Zasady bezpieczeństwa pracy na stanowisku pomoc kuchenna	3	-
2.	Obsługa narzędzi, maszyn i urządzeń, które stanowią wyposażenie placówek gastronomicznych	-	4
3.	Podstawowe receptury - przepisy kulinarne	-	3
4.	Sztuka gotowania, smażenia, grillowania	1	9
5.	Nowoczesne formy przygotowywania potraw	1	9
Razem		30 godz.	

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Zasady bezpieczeństwa pracy na stanowisku pomoc kuchenna	Edward Rzepka	26-08-2024	08:00	11:00	03:00
2 z 9 Obsługa narzędzi, maszyn i urządzeń, które stanowią wyposażenie placówek gastronomicznych	Edward Rzepka	26-08-2024	11:00	14:00	03:00
3 z 9 Obsługa narzędzi, maszyn i urządzeń, które stanowią wyposażenie placówek gastronomicznych	Edward Rzepka	27-08-2024	08:00	09:00	01:00
4 z 9 Podstawowe receptury - przepisy kulinarne	Edward Rzepka	27-08-2024	09:00	12:00	03:00
5 z 9 Sztuka gotowania, smażenia, grillowania	Edward Rzepka	27-08-2024	12:00	14:00	02:00
6 z 9 Sztuka gotowania, smażenia, grillowania	Edward Rzepka	28-08-2024	08:00	14:00	06:00
7 z 9 Sztuka gotowania, smażenia, grillowania	Edward Rzepka	29-08-2024	08:00	10:00	02:00
8 z 9 Nowoczesne formy przygotowywania potraw	Edward Rzepka	29-08-2024	10:00	14:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 9 Nowoczesne formy przygotowywania potraw	Edward Rzepka	30-08-2024	08:00	14:00	06:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	50,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	50,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	210,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	210,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	300,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Edward Rzepka

1. Poziom i kierunek wykształcenia:

- tytuł technika - Zespół Szkół Gospodarczych im. M. Szytki Ligęzy w Rzeszowie, technikum gastronomiczne,

- kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu, SP „Oświata” w Rzeszowie

2. Posiadane kwalifikacje:

- tytuł MISTRZA w ZAWODZIE KUCHARZ - dyplom mistrzowski wydany przez Izbę Rzemieślniczą w Rzeszowie

- kurs pedagogiczny dla instruktorów praktycznej nauki zawodu - Spółdzielnia Pracy "Oświata" w Rzeszowie,
 - szkolenie "HCCP dla przedsiębiorców"
 - udział w projekcie „Kucharz doskonały” realizowanym przez Fundusz Społeczny Unii Europejskiej
 - Kapitał Ludzki
3. Posiadane uprawnienia niezbędne do przeprowadzenia szkolenia:
- doświadczenie zawodowe – własna działalność gospodarcza w zakresie gastronomii,
 - doświadczenie w prowadzeniu szkoleń w zakresie branży gastronomicznej
 - przygotowanie pedagogiczne
4. Doświadczenie zawodowe zgodne z kierunkiem szkolenia:
- wykładowca/ instruktor na kursach gastronomicznych (kucharz, kucharz małej gastronomii, pomocnik kucharza – pomoc kuchenna) organizowanych przez Zakład Doskonalenia Zawodowego w Rzeszowie (od 2010 r. do nadal),
 - prowadzenie własnej działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych
 - prowadzenie praktyk zawodowych w zawodzie: kucharz, kucharz małej gastronomii

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z uczestników szkolenia otrzyma materiały, z których będzie mógł przygotować się do egzaminu końcowego oraz wykorzystać je w późniejszej pracy.

Informacje dodatkowe

Każdy z uczestników szkolenia otrzyma materiały szkoleniowe

Adres

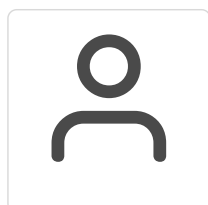
al. Józefa Piłsudskiego 2
35-959 Rzeszów
woj. podkarpackie

Zajęcia prowadzone są w realnych warunkach pracy. Miejsce odbywania zajęć wyposażone jest w niezbędny sprzęt, urządzenia, materiały gwarantujące przeprowadzenie szkolenia na odpowiednim poziomie.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Anna Krysa-Kowalska

E-mail rzeszow@rzeszow.zdz.pl

Telefon (+48) 510 998 006