



Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny



Kucharz (kurs gastronomiczny) z egzaminem potwierdzającym kwalifikacje

Numer usługi 2024/08/23/149615/2276168

📍 Bukowsko / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 25.09.2024 do 10.10.2024

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupę docelową usługi stanowią: * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje, * zamieszkujące, pracujących lub uczących się na terenie woj. podkarpackiego, powiat sanocki, leski, bieszczadzki, brzozowski * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kucharza zarówno małej, jak i dużej gastronomii, * osoby pracujące w gastronomii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	24-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
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 kursu jest przygotowanie uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej niezbędnej do wykonywania zawodu kucharza.

Oferowany przez nas kurs zawodowy przygotowuje w zakresie wymaganej teorii i praktyki do zdobycia tytułu zawodowego - kucharza. W trakcie zajęć, uczymy m.in. opracowywania menu dla różnych grup konsumentów, organizacji produkcji gastronomicznej oraz wdrażania systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">- dokonywać towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,- wdrażać systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności,- określać odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none">-towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,- wdraża systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności,- określa odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">- planować i organizować produkcję gastronomiczną,- opracowywać menu dla różnych grup konsumentów, <p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">- stosować metody i techniki obróbki technologicznej,- sporządzać potrawy i napoje z surowców i półproduktów,- użytkować narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt,- przestrzegać zasad podawania potraw i napojów,- przechowywać surowce, półprodukty, potrawy i napoje,	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none">- planowaną i organizowaną produkcję gastronomiczną,- opracowuje menu dla różnych grup konsumentów, <p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none">- obróbkę technologiczną,- sporządza potrawy i napoje z surowców i półproduktów,- użytkuje narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt,- przestrzega zasad podawania potraw i napojów,- poprawnie przechowuje surowce, półprodukty, potrawy i napoje,	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik potrafi</p> <ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych, - przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych. 	<p>Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	12110
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

PROGRAM SZKOLENIA:

- dokonywanie towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,
- wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności,
- określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,
- planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej,
- określanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty,
- stosowanie metod i technik obróbki technologicznej,

- sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów,
- użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu,
- przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów,
- przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów,
- opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów,
- przestrzeganie przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych,
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	5 000,00 PLN
Koszt usługi netto	5 000,00 PLN
Koszt godziny brutto	125,00 PLN
Koszt godziny netto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje teczkę (materiały szkoleniowe, kartki do notowania, ołówki)

Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

Adres

Bukowsko 271
38-505 Bukowsko
woj. podkarpackie

Szkolenie odbędzie się w Bukowsku, ul. Bieszczadzka 3, 38-505 Bukowsko

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Putowska

E-mail biuro@lubir.pl

Telefon (+48) 500 386 207