



Kucharz z organizacją przyjęć okolicznościowych

Numer usługi 2024/09/04/9013/2293656

5 900,00 PLN brutto

5 900,00 PLN netto

59,00 PLN brutto/h

59,00 PLN netto/h

Zakład

Doskonalenia

Zawodowego w
Kielcach

📍 Kielce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 100 h

📅 05.10.2024 do 27.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• przyszli kucharze zawodowi• pracownicy restauracji• pasjonaci gotowania• osoby, które chcą przekwalifikować się na kucharza i rozpocząć karierę w branży gastronomicznej
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	04-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	100
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 nabycie przez słuchaczy wiedzy i umiejętności niezbędnych do wykonywania pracy na stanowisku kucharza

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
- sporządza potrawy w oparciu o normy i receptury gastronomiczne - poprawnie zestawia posiłki i dobiera właściwe dodatki do potraw - obsługuje uczestników przyjęć okolicznościowych - ustala menu na przyjęcia okolicznościowe	- egzamin teoretyczny pisemny - egzamin praktyczny	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Dokument o ukończeniu kursu wraz z suplementem potwierdzającym uzyskanie kompetencji i zawierającym opis efektów uczenia się

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

Dokument o ukończeniu kursu wraz z suplementem potwierdza przeprowadzenie walidacji w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia kryteria ich weryfikacji

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

Dokument o ukończeniu kursu wraz z suplementem potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Lp.	Temat zajęć edukacyjnych	Liczba godzin ogółem	Zajęcia teoretyczne	Zajęcia praktyczne
1.	Podstawy żywienia człowieka	5	5	-
2.	Wyposażenie techniczne	1	1	-
3.	Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	13	13	-

4.	Minimum sanitarne	3	3	-
5.	Zasady bhp i HACCP	3	3	-
6.	Zajęcia praktyczne	65	-	65
7.	Organizacja przyjęć okolicznościowych	10	2	8
Razem:		100	27	73

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 39

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 39 Wyposażenie techniczne	Agnieszka Janus	05-10-2024	08:00	08:45	00:45
2 z 39 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Agnieszka Janus	05-10-2024	08:45	11:45	03:00
3 z 39 Przerwa	Agnieszka Janus	05-10-2024	11:45	12:15	00:30
4 z 39 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Agnieszka Janus	05-10-2024	12:15	16:00	03:45
5 z 39 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem	Agnieszka Janus	06-10-2024	08:00	11:00	03:00
6 z 39 Minimum sanitarne	Agnieszka Janus	06-10-2024	11:00	11:45	00:45
7 z 39 Przerwa	Agnieszka Janus	06-10-2024	11:45	12:15	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 39 Minimum sanitarne	Agnieszka Janus	06-10-2024	12:15	13:45	01:30
9 z 39 Zasady bhp i HACCP	Agnieszka Janus	06-10-2024	13:45	16:00	02:15
10 z 39 Podstawy żywienia człowieka	Agnieszka Janus	10-10-2024	15:00	17:15	02:15
11 z 39 Przerwa	Agnieszka Janus	10-10-2024	17:15	17:45	00:30
12 z 39 Podstawy żywienia człowieka	Agnieszka Janus	10-10-2024	17:45	19:15	01:30
13 z 39 Zajęcia praktyczne	Mariusz Bezak	11-10-2024	15:00	17:15	02:15
14 z 39 Przerwa	Mariusz Bezak	11-10-2024	17:15	17:45	00:30
15 z 39 Zajęcia praktyczne	Mariusz Bezak	11-10-2024	17:45	19:15	01:30
16 z 39 Zajęcia praktyczne	Mariusz Bezak	12-10-2024	08:00	11:45	03:45
17 z 39 Przerwa	Mariusz Bezak	12-10-2024	11:45	12:15	00:30
18 z 39 Zajęcia praktyczne	Mariusz Bezak	12-10-2024	12:15	16:00	03:45
19 z 39 Zajęcia praktyczne	Mariusz Bezak	13-10-2024	08:00	11:45	03:45
20 z 39 Przerwa	Mariusz Bezak	13-10-2024	11:45	12:15	00:30
21 z 39 Zajęcia praktyczne	Mariusz Bezak	13-10-2024	12:15	16:00	03:45
22 z 39 Organizacja przyjęć okolicznościowych	Agnieszka Janus	18-10-2024	15:00	17:15	02:15
23 z 39 Przerwa	Agnieszka Janus	18-10-2024	17:15	17:45	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 39 Organizacja przyjęć okolicznościowych	Agnieszka Janus	18-10-2024	17:45	19:15	01:30
25 z 39 Zajęcia praktyczne	Krzysztof Zamczyk	19-10-2024	08:00	11:45	03:45
26 z 39 Przerwa	Krzysztof Zamczyk	19-10-2024	11:45	12:15	00:30
27 z 39 Zajęcia praktyczne	Krzysztof Zamczyk	19-10-2024	12:15	16:00	03:45
28 z 39 Zajęcia praktyczne	Krzysztof Zamczyk	20-10-2024	08:00	11:45	03:45
29 z 39 Przerwa	Krzysztof Zamczyk	20-10-2024	11:45	12:15	00:30
30 z 39 Zajęcia praktyczne	Krzysztof Zamczyk	20-10-2024	12:15	16:00	03:45
31 z 39 Organizacja przyjęć okolicznościowych	Agnieszka Janus	25-10-2024	15:00	17:15	02:15
32 z 39 Przerwa	Agnieszka Janus	25-10-2024	17:15	17:45	00:30
33 z 39 Organizacja przyjęć okolicznościowych	Agnieszka Janus	25-10-2024	17:45	19:15	01:30
34 z 39 Zajęcia praktyczne	Krzysztof Zamczyk	26-10-2024	08:00	11:45	03:45
35 z 39 Przerwa	Krzysztof Zamczyk	26-10-2024	11:45	12:15	00:30
36 z 39 Zajęcia praktyczne	Krzysztof Zamczyk	26-10-2024	12:15	16:00	03:45
37 z 39 Zajęcia praktyczne	Krzysztof Zamczyk	27-10-2024	08:00	11:45	03:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
38 z 39 Przerwa	Krzysztof Zamczyk	27-10-2024	11:45	12:15	00:30
39 z 39 Zajęcia praktyczne	Krzysztof Zamczyk	27-10-2024	12:15	16:00	03:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 900,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 900,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	59,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	59,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3

- 1 z 3

Agnieszka Janus
Kucharz z wieloletnim doświadczeniem w kuchni. Od lat prowadzi szkolenia teoretyczne i praktyczne z zakresu gastronomii
- 2 z 3

Krzysztof Zamczyk
Kucharz z wieloletnim doświadczeniem w kuchni. Od lat prowadzi szkolenia teoretyczne i praktyczne z zakresu gastronomii i cukiernictwa.
- 3 z 3

Mariusz Bezak
Magister inżynier w zakresie technologii żywności, uprawnienia pedagogiczne. Posiada wieloletnie doświadczenie w prowadzeniu kursów gastronomicznych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- zeszyt
- długopis
- skrypt

Adres

ul. Ignacego Paderewskiego 55

25-950 Kielce

woj. świętokrzyskie

Budynek posiada odpowiednią infrastrukturę do prowadzenia zajęć dydaktycznych. Sale wykładowe wyposażone są w sprzęt do prezentacji multimedialnych i pomoce naukowe. Pracownicy posiadają profesjonalne wyposażenie potrzebne do zrealizowania zajęć praktycznych.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marcin Przygodzki

E-mail kielce-ckz@zdz.kielce.pl

Telefon (+48) 609 678 596