



Szkolenie Kucharz Małej Gastronomii - Gotowanie Potraw Staropolskich

Numer usługi 2024/09/23/154103/2322382

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

FUNDACJA
POLSKIE CENTRUM
ROZWOJU
EDUKACJI



📍 Glinik / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 40 h
📅 18.11.2024 do 18.12.2024

Informacje podstawowe

| | |
|--|---|
| Kategoria | Inne / Gastronomia |
| Sposób dofinansowania | wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników |
| Grupa docelowa usługi | Mamy zaszczyt zaprosić Państwa na wyjątkowe szkolenie kulinarne rzemiosła o nazwie "Kucharz Małej Gastronomii - Gotowanie Potraw Staropolskich". To niesamowita okazja, aby zgłębić tajniki tradycyjnych smaków i technik kuchni staropolskiej oraz zdobyć umiejętności niezbędne do przygotowywania potraw. Szkolenie jest skierowane do osób, które chcą pogłębić swoje umiejętności i poznać techniki kulinarne rzemiosła. |
| Minimalna liczba uczestników | 3 |
| Maksymalna liczba uczestników | 12 |
| Data zakończenia rekrutacji | 17-11-2024 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 40 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Znak Jakości TGLS Quality Alliance |

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kuchni Małej Gastronomii" przygotowuje do samodzielnego tworzenia tradycyjnych potraw staropolskich oraz rozwijania umiejętności kulinarnych. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą w stanie przygotowywać różnorodne dania mięsne, rybne, mączne, warzywne, desery i napoje tradycyjne, wykorzystując zdobytą wiedzę i praktyczne umiejętności. Szkolenie obejmuje techniki gotowania, marynowania, wędzenia oraz wykorzystanie charakterystycznych składników, ziół i przypraw kuchni staropolskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|---|
| <p>Moduł 1: Posługuje się wiedzą dotyczącą historii i znaczenia kuchni staropolskiej. Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny w kuchni. Obsługuje podstawowy sprzęt kuchenny. Stosuje techniki krojenia, siekania i szatkowania. Wykorzystuje podstawowe metody gotowania: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie. Opisuje specyfikę kuchni trzech zaborów. Stosuje techniki aranżacji i dekoracji tradycyjnych dań staropolskich. Prezentuje potrawy w estetyczny sposób.</p> | <p>Charakteryzuje historię i znaczenie kuchni staropolskiej. Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny podczas pracy w kuchni. Rozpoznaje i obsługuje podstawowy sprzęt kuchenny. Wykonuje techniki krojenia, siekania i szatkowania w praktyce. Stosuje podstawowe metody gotowania, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie i pieczenie. Charakteryzuje specyfikę kuchni trzech zaborów. Zastosowuje techniki aranżacji i dekoracji przy przygotowywaniu tradycyjnych dań staropolskich. Prezentuje potrawy w sposób estetyczny i zgodny z tradycją staropolską.</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| <p>Moduł 2: Rozpoznaje i balansuje różne smaki. Stosuje wiedzę na temat znaczenia różnych rodzajów przypraw i ziół. Dobiera odpowiednie surowce, przyprawy, warzywa i zioła stosowane w kuchni staropolskiej. Tworzy podstawowe sosy i polewy. Przygotowuje dania bazujące na smakach kwaśnym, słodkim, słonym i ostrym.</p> | <p>Rozpoznaje i opisuje różne smaki (kwaśny, słodki, słony, ostry) oraz potrafi je zbalansować w potrawach. Charakteryzuje różne rodzaje przypraw i ziół oraz ich znaczenie w kuchni staropolskiej. Dobiera odpowiednie surowce, przyprawy, warzywa i zioła do przygotowywanych potraw, zgodnie z tradycją kuchni staropolskiej. Tworzy podstawowe sosy i polewy, stosując odpowiednie techniki kulinarne. Przygotowuje dania o zróżnicowanych smakach, umiejętnie wykorzystując smaki kwaśny, słodki, słony i ostry, aby uzyskać harmonijne kompozycje smakowe.</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|---|
| <p>Moduł 3: Przygotowuje potrawy z wieprzowiny według staropolskich receptur. Przygotowuje potrawy z drobiu według staropolskich receptur. Stosuje techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa. Wykorzystuje tradycyjne przyprawy i zioła w potrawach mięsnych.</p> | <p>Przygotowuje i opisuje potrawy z wieprzowiny zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Przygotowuje i opisuje potrawy z drobiu zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Zastosowuje techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa, osiągając odpowiednie smaki i tekstury. Dobiera i stosuje tradycyjne przyprawy oraz zioła w potrawach mięsnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| <p>Moduł 4: Przygotowuje dania z ryb według staropolskich receptur. Stosuje techniki wędzenia i konserwacji ryb. Tworzy tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych.</p> | <p>Przygotowuje i opisuje dania z ryb zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Zastosowuje techniki wędzenia i konserwacji ryb, osiągając odpowiednie smaki i trwałość produktów. Tworzy tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| <p>Moduł 5: Przygotowuje tradycyjne potrawy mączne, takie jak placki, kluski, pierogi, kulebiaki. Stosuje techniki pieczenia chleba, wykorzystując różne typy mąki. Tworzy tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki.</p> | <p>Przygotowuje i opisuje potrawy mączne (placki, kluski, pierogi, kulebiaki) zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Zastosowuje techniki pieczenia chleba, dobierając odpowiednie typy mąki do różnych rodzajów pieczywa. Tworzy tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |
| <p>Moduł 6: Przygotowuje dania z wykorzystaniem tradycyjnych warzyw, takich jak topinambur, salsefia, skorzonera. Stosuje techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie i kiszenie kapusty. Wykorzystuje zioła i przyprawy w potrawach warzywnych.</p> | <p>Przygotowuje i opisuje dania z tradycyjnych staropolskich warzyw (topinambur, salsefia, skorzonera), zgodnie z autentycznymi przepisami. Stosuje techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie i kiszenie kapusty, osiągając odpowiednie smaki i tekstury. Dobiera i stosuje zioła oraz przyprawy w potrawach warzywnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|---|---|--------------------------------------|
| <p>Moduł 7: Przygotowuje dania z jajek, takie jak jajecznica i pasztet jajeczny. Wykorzystuje tradycyjne produkty nabiałowe, takie jak twaróg i masło. Tworzy tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału.</p> <p>Moduł 8: Przygotowuje tradycyjne desery, takie jak sękacz, piernik, makowiec. Wykorzystuje miód i inne naturalne słodziki w przygotowywaniu potraw. Przygotowuje tradycyjne napoje, takie jak miód pitny i kwas chlebowy.</p> | <p>Przygotowuje i opisuje dania z jajek (jajecznica, pasztet jajeczny) zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Wykorzystuje tradycyjne produkty nabiałowe (twaróg, masło) w różnych potrawach, osiągając autentyczne smaki. Tworzy tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału, zgodnie z autentycznymi przepisami staropolskiej kuchni.</p> | Test teoretyczny |
| | <p>Przygotowuje i opisuje tradycyjne desery (sękacz, piernik, makowiec) zgodnie z autentycznymi staropolskimi przepisami. Stosuje miód i inne naturalne słodziki w potrawach, osiągając odpowiedni smak i teksturę.</p> | Test teoretyczny |
| | <p>Przygotowuje tradycyjne napoje (miód pitny, kwas chlebowy), zgodnie z tradycyjnymi metodami staropolskiej kuchni.</p> | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

Informacje

| | |
|---|--|
| Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów | uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację | Fundacja Edu Active |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR | Tak |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego | Fundacja My Personality Skills |

Program

Moduł 1: Podstawy Kulinarium i wprowadzenie do Kuchni Staropolskiej

Historia i znaczenie kuchni staropolskiej
Bezpieczeństwo i higiena w kuchni
Obsługa podstawowego sprzętu kuchennego
Techniki krojenia, siekania i szatkowania
Podstawowe metody gotowania: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie
Kucharki celebrytki i ich wpływ na kształt dzisiejszej kuchni
Kuchnia trzech zaborów.
Techniki aranżacji i dekoracji tradycyjnych dań staropolskich
Sposoby podawania potraw na stołach

Moduł 2: Podstawy Smaków i Przypraw w kuchni staropolskiej i dziś

Rozpoznawanie i balansowanie smaków
Znaczenie różnych rodzajów przypraw i ziół
Dobór surowca, przyprawy, warzywa, zioła stosowane w kuchni staropolskiej
Tworzenie podstawowych sosów i polew
Przygotowanie dań bazujących na smakach kwasnego, słodkiego, słonego i ostrego

Moduł 3: Potrawy mięsne z kuchni staropolskiej

Potrawy z wieprzowiny
Potrawy z drobiu
Techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa
Wykorzystanie tradycyjnych przypraw i ziół w potrawach mięsnych

Moduł 4: Potrawy z ryb w kuchni staropolskiej.

Przygotowanie dań z ryb
Techniki wędzenia i konserwacji ryb
Tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych

Moduł 5: Potrawy mączne kuchni staropolskiej

Przygotowanie placków, klusek, pierogów, kulebiaków
Techniki pieczenia chleba i wykorzystanie różnych typów mąki
Tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki

Moduł 6: Zapomniane warzywa kuchni staropolskiej: topinambur, salsevia, skorzonera

Przygotowanie dań z wykorzystaniem tradycyjnych warzyw
Techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie czy kiszona kapusta
Wykorzystanie ziół i przypraw w potrawach warzywnych

Moduł 7: Potrawy z jajek i nabiału

Przygotowanie dań z jajek, takich jak jajecznica, paszтет jajeczny
Wykorzystanie tradycyjnych produktów nabiałowych, takich jak twaróg, masło
Tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału

Moduł 8: Potrawy słodkie i napoje tradycyjne

Przygotowanie tradycyjnych deserów, takich jak sękacz, piernik, makowiec
Wykorzystanie miodu i innych słodzików naturalnych
Przygotowanie tradycyjnych napojów, jak miód pitny, kwas chlebowy

Dodatkowe informacje:

- Szkolenie prowadzone jest w trybie godzin dydaktycznych (45 minut).
- Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy).
- Szkolenie będzie prowadzone w grupach maksymalnie 12 osobowych.
- kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych
- Podczas szkolenia przeprowadzane będą regularne weryfikacje postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się poprzez ankiety i testy.
- Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych. EGZAMIN MYPS - składa się z części pisemnej, zawierającej 16 pytań zamkniętych z czterema wariantami odpowiedzi. Aby otrzymać wynik pozytywny należy odpowiedzieć poprawnie na 12 pytań, czyli uzyskać 75%. Egzamin jest oceniany przez podmiot prowadzący walidację .

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 przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 600,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 5 600,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 140,00 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 140,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto | 0,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 0,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 170,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 170,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska "Kurs gotowania Marka Łebkowskiego"

Informacje dodatkowe

Informujemy, że planowany kurs zostanie zorganizowany w momencie zebrania się odpowiedniej liczby uczestników.

Po uzyskaniu odpowiedniej liczby zgłoszeń, skontaktujemy się ze wszystkimi uczestnikami w celu ustalenia szczegółowego harmonogramu zajęć oraz innych niezbędnych informacji.

Adres

Glinik

39-106 Glinik

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Martyna Adamska

E-mail fundacja.pczeszkolenia@gmail.com

Telefon (+48) 537 792 855