



Podkarpacka
Akademia
Przedsiębiorczości
Katarzyna Podraza



Kurs dla kucharzy i szefów kuchni wraz z egzaminem.

Numer usługi 2024/09/23/127923/2322841

📍 Wielopole Skrzyńskie / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 18.11.2024 do 21.11.2024

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Grupę docelową usługi stanowią pracownicy restauracji, właściciele restauracji, hoteli oraz osoby nie posiadające doświadczenia w pracy w gastronomii a dążące do nabycia kwalifikacji w zawodzie kucharza.</p> <p>Osoby zgłaszające się do udziału w usłudze wykonują pre test pozwalający na ocenę wiedzy Uczestnika/Uczestniczki, dzięki czemu poziom kursu jest dostosowywany do poziomu wiedzy Uczestników/Uczestniczek.</p> <p>Od Uczestników/Uczestniczek wymagana jest:</p> <ul style="list-style-type: none">- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,- nie wymagane jest wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii,- wymagane są podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw. <p>Usługa jest rekomendowana dla wszystkich osób, których celem jest rozszerzenie wiedzy z zakresu tematyki kulinarnej oraz nabycie umiejętności sporządzania potraw wysokiej jakości z wykorzystaniem nowoczesnych technik kulinarnych.</p>
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	15-11-2024

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
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

Usługa "Kurs dla kucharzy i szefów kuchni" przygotowuje do samodzielnej pracy, wykonywania usług z zakresu komponowania menu, odpowiedniego zastosowania i magazynowania produktów, przygotowania potraw przy wykorzystaniu różnych technik obróbki termicznej, doboru zastawy stołowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą na temat organizacji pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.	a) Omawia i charakteryzuje zasady organizacji pracy na stanowisku kucharz/szef kuchni	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii oraz środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.	a) Omawia i charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej, ochrony środowiska i ergonomii. b) Omawia i charakteryzuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej.	a) Omawia i charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zasad racjonalnego żywienia.	a) Omawia i charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą na temat maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanych w produkcji gastronomicznej.	a) Omawia i charakteryzuje maszyny, urządzenia i sprzęt stosowany w produkcji gastronomicznej.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	a) Omawia i charakteryzuje, klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	a) Omawia i charakteryzuje metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą stosowania receptur gastronomicznych.	a) Omawia i charakteryzuje, stosuje receptury gastronomiczne.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą metod i technik sporządzania potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw i napojów	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą sporządzania półproduktów oraz potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje, sporządza półprodukty, potrawy i napoje.	Test teoretyczny
Posługuje się znajomością sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasad doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	a) Omawia i charakteryzuje sprzęty i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, b) omawia i charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.) Omawia i charakteryzuje zasady porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą zarządzania czasem pracy.	a) Omawia i charakteryzuje zasady dotyczące zarządzania czasem pracy	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą pracy w zespole.	a) Omawia i charakteryzuje zasady pracy w zespole.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą właściwej postawy etycznej.	a) Omawia i charakteryzuje właściwe postawy etyczne.	Test teoretyczny
Posługuje się wiedzą dotyczącą własnego rozwoju zawodowego.	a) Omawia i charakteryzuje zasady dbania o własny rozwój zawodowy.	Test teoretyczny

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)?

Certyfikat ICVC jest rozpoznawalny i uznawalny w branży gastronomicznej.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Kurs obejmuje następujący zakres tematyczny:

1. Organizacja pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.
2. Bezpieczeństwo i higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa, ochrona środowiska i ergonomia. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.
3. Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.
4. Zasady racjonalnego żywienia.
5. Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej.
6. Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.
7. Metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.
8. Receptury gastronomicznych.
9. Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.
10. Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.
11. Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.
12. Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.
13. Zarządzanie czasem pracy
14. Praca w zespole
15. Właściwa postawa etyczna
16. Rozwój zawodowy.

Kurs przeprowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników/Uczestniczek i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych.

Warunki niezbędne do spełnienia przez Uczestników/Uczestniczki:

- podstawowa wiedza z zakresu tematyki kulinarnej badana na podstawie pre testu,
- podstawowe umiejętności w zakresie przygotowywania i sporządzania potraw,
- nie jest wymagane wylegitymowanie się doświadczeniem w pracy w gastronomii.

Warunki organizacyjne dla przeprowadzenia kursu:

- a) maksymalna liczba Uczestników/Uczestniczek kursu: 15
- b) liczba stanowisk warsztatowych: każdy z Uczestników/Uczestniczek posiada stanowisko warsztatowe
- c) wyposażenie stanowiska warsztatowego:
 - kuchenka indukcyjna lub palnik elektryczny,
 - stół, - komplet noży,
 - deska do krojenia,
 - garnki,
 - patelnie,
 - zestaw surowców niezbędny do przeprowadzenia warsztatów każdego dnia
- d) wyposażenie sali w której są prowadzone zajęcia warsztatowe:
 - piec konwekcyjny (lub kuchenka)

- zmywarka kapturowa,
- lodówka, - blender ręczny,
- mikser,
- maszyna do mielenia mięsa.

e) każdy Uczestnik/Uczestniczka jest wyposażony/a w odpowiedni ubiór (fartuch i nakrycie głowy).

Jedna godzina oznacza jedną godzinę lekcyjną (45 min.).

Po zakończeniu zajęć zostanie przeprowadzony post test pozwalający na ocenę wzrostu wiedzy Uczestnika/Uczestniczki oraz ankieta ewaluacyjna wskazująca na ocenę przydatności zdobytej wiedzy i umiejętności.

Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych.

Po zakończeniu usługi dla Uczestniczek/ników realizowane jest wsparcie poszkoleniowe.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 33

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 33 Organizacja pracy na stanowisku KUCHARZ/SZEF KUCHNI.	Dominik Łukasik	18-11-2024	08:00	09:30	01:30
2 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	18-11-2024	09:30	09:45	00:15
3 z 33 Bezpieczeństwo i higiena pracy, ochrona przeciwpożarowa , ochrona środowiska i ergonomia.	Dominik Łukasik	18-11-2024	09:45	11:15	01:30
4 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	18-11-2024	11:15	11:30	00:15
5 z 33 Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.	Dominik Łukasik	18-11-2024	11:30	12:15	00:45
6 z 33 Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji gastronomicznej.	Dominik Łukasik	18-11-2024	12:15	13:00	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	18-11-2024	13:00	13:30	00:30
8 z 33 Zasady racjonalnego żywienia.	Dominik Łukasik	18-11-2024	13:30	14:15	00:45
9 z 33 Maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej.	Dominik Łukasik	18-11-2024	14:15	15:00	00:45
10 z 33 Klasyfikacja żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej.	Dominik Łukasik	19-11-2024	08:00	09:30	01:30
11 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	19-11-2024	09:30	09:45	00:15
12 z 33 Metody utrwalania żywności, przechowywania i obróbki termicznej artykułów spożywczych.	Dominik Łukasik	19-11-2024	09:45	11:15	01:30
13 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	19-11-2024	11:15	11:30	00:15
14 z 33 Receptury gastronomiczne.	Dominik Łukasik	19-11-2024	11:30	13:00	01:30
15 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	19-11-2024	13:00	13:30	00:30
16 z 33 Metody i techniki sporządzania potraw i napojów.	Dominik Łukasik	19-11-2024	13:30	15:00	01:30
17 z 33 Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów.	Dominik Łukasik	20-11-2024	08:00	09:30	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	20-11-2024	09:30	09:45	00:15
19 z 33 Sporządzenie półproduktów oraz potraw i napojów.	Dominik Łukasik	20-11-2024	09:45	11:15	01:30
20 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	20-11-2024	11:15	11:30	00:15
21 z 33 Sporządzenie półproduktów oraz potraw i napojów.	Dominik Łukasik	20-11-2024	11:30	13:00	01:30
22 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	20-11-2024	13:00	13:30	00:30
23 z 33 Sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów, zasady doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	Dominik Łukasik	20-11-2024	13:30	14:15	00:45
24 z 33 Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów.	Dominik Łukasik	20-11-2024	14:15	15:00	00:45
25 z 33 Zarządzanie czasem pracy.	Dominik Łukasik	21-11-2024	08:00	08:45	00:45
26 z 33 Praca w zespole.	Dominik Łukasik	21-11-2024	08:45	09:30	00:45
27 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	21-11-2024	09:30	09:45	00:15
28 z 33 Właściwa postawa etyczna.	Dominik Łukasik	21-11-2024	09:45	11:15	01:30
29 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	21-11-2024	11:15	11:30	00:15
30 z 33 Rozwój zawodowy.	Dominik Łukasik	21-11-2024	11:30	13:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
31 z 33 Przerwa	Dominik Łukasik	21-11-2024	13:00	13:30	00:30
32 z 33 Walidacja.	-	21-11-2024	13:30	14:30	01:00
33 z 33 Certyfikacja.	-	21-11-2024	14:30	15:00	00:30

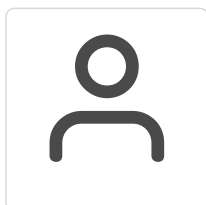
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	250,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dominik Łukasik

Swoją przygodę z gotowaniem rozpocząłem w technikum gastronomicznym w Tarnowie, gdzie bardzo często brałem udział w licznych konkursach kulinarnych. Przez cztery lata technikum po zajęciach szkolnych oraz w weekendy pracowałem w jednej z tarnowskich restauracji, gdzie stawiałem pierwsze kroki na profesjonalnej kuchni. Po ukończeniu szkoły przez rok pracowałem w hotelu Pałac Goetz *****, a później rozpocząłem pracę w hotelu Heron live Hotel***** w którym

pracuje obecnie jako zastępca szefa kuchni. Cały czas staram się rozwijać poprzez tworzenie nowych dań, czytanie książek kulinarnych oraz uczenie się od najlepszych, np. Staż w restauracji odznaczonej dwiema gwiazdkami Michelin. Moją pasją są podróże, z których czerpię inspirację do tworzenia nowych potraw, To niesamowite, jaki znaczący wpływ na kulturę danego kraju ma jedzenie. Intryguje mnie kuchnia azjatycka, stąd moje zamiłowanie do sztuki robienia sushi. Trener posiada umiejętność prostej, przystępnej komunikacji z uczestnikami usługi rozwojowej. Podczas realizacji usługi rozwojowej stosuje zapisy Standardów dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027. Posiada doświadczenie w realizacji usługi rozwojowych dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy/czki usługi otrzymają materiały szkoleniowe, tj.:

- fartuch,
- notes, teczka, długopis.

Warunki uczestnictwa

W przypadku usług dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w usłudze jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Informacje dodatkowe

W efekcie ukończenia usługi Uczestnicy/czki uzyskają Certyfikat ICVC/PMG 20002.11 KUCHARZ/SZEF KUCHNI- potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w kuchniach restauracyjnych, hotelowych, kuchniach w placówkach edukacyjnych, stołówkach pracowniczych.

Usługa rozwojowa jest dostępna dla osób ze szczególnymi potrzebami, czyli tych osób, które ze względu na swoje cechy zewnętrzne lub wewnętrzne lub ze względu na okoliczności, w których się znajdują, muszą podjąć dodatkowe działania lub zastosować dodatkowe środki, w celu przezwyciężenia bariery, aby uczestniczyć w różnych sferach życia, na zasadzie równości z innymi osobami.

Realizacja usługi rozwojowej jest zgodna ze Standardami dostępności dla polityki spójności 2021 – 2027 oraz zapisami *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.*

Adres

Wielopole Skrzyńskie 12
39-110 Wielopole Skrzyńskie
woj. podkarpackie

39-110 Wielopole Skrzyńskie 12

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Uczestnicy będą mieli zapewnione profesjonalne, w pełni wyposażone stanowisko pracy.

Kontakt



Katarzyna Podraza

E-mail kpodraza@pap.rzeszow.pl

Telefon (+48) 500 073 316