



Fundacja Polski
Instytut Wsparcia
Zawodowego



Kucharz

Numer usługi 2024/09/23/160998/2323058

📍 Zagorzyce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 20.01.2025 do 24.01.2025

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>Grupa docelowa dla szkolenia kucharz może obejmować różne kategorie osób zainteresowanych branżą kulinarną i rozwojem umiejętności kulinarnych. Poniżej znajduje się lista potencjalnych uczestników tego szkolenia:</p> <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,- osoby, które gotują w domu dla rodziny i przyjaciół i chcą zdobyć zaawansowane umiejętności kulinarno-gastronomiczne.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	19-01-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom kompleksowej wiedzy i praktycznych umiejętności niezbędnych do skutecznego funkcjonowania jako kucharz w różnych kontekstach gastronomicznych. Uczestnicy szkolenia będą zdolni do samodzielnego przygotowywania wysokiej jakości potraw, stosując zaawansowane techniki kulinarno-gastronomiczne, zarządzania kuchnią oraz świadczenia usług kulinarne zgodnie z najwyższymi standardami branżowymi.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizacja pracy, Przepisy BHP, Środki ochrony, Surowce stosowane w produkcji gastronomicznej, Racjonalne żywienie, Maszyny, urządzenia w produkcji gastronomicznej, Klasyfikacja żywności	<ul style="list-style-type: none">- organizacja miejsca pracy na stanowisku Kucharz,- charakteryzuje pojęcia związane z BHP i higieną pracy,- charakteryzacja środków ochrony indywidualnej i zbiorowej,- charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze,- charakteryzacja zasad racjonalnego żywienia,	Test teoretyczny
	<ul style="list-style-type: none">- znajomość maszyn, urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej,- klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej	Test teoretyczny
Metody przechowywania żywności, Receptury gastronomiczne, Metody i techniki sporządzania potraw i półproduktów	<ul style="list-style-type: none">- przechowywanie i obróbka artykułów spożywczych,- stosowanie receptur gastronomicznych,- charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw, półproduktów i napojów,	Test teoretyczny
Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców, Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców, Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw, Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP, Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział, Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole,	<ul style="list-style-type: none">- rozróżnia selekcję przyjmowania i magazynowania surowców,- przeprowadza wstępną obróbkę surowców oraz termiczną obróbkę potraw,- posiada wiedzę nt. serwowania i ekspozycji potraw,- stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej,- charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów i bankietów,- organizuje czas pracy i pracy zespołu,	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zastawa stołowa, Wydawanie potraw, Zarządzanie czasem pracy, Praca w zespole, Postawa etyczna, Rozwój zawodowy	- charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej, - organizuje porcjowanie, dekorowanie, wydawanie potraw i napojów, - organizuje czas pracy, - umiejętność pracy w zespole, - właściwa postawa etyczna, - organizacja własnego rozwoju zawodowego	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)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
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

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz
2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering
3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej
4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych
5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej
6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców
7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców

8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw
9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności
10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw
11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw
12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi
13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP
14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział
15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole
16. Znajomość zasad BHP i ppoż.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Organizacja pracy, zarządzanie czasem pracy, zasady BHP i ppoż., Dobra Praktyka Produkcyjna i Higieniczna, system HACCP	Dominik Łukasik	20-01-2025	09:00	17:30	08:30
2 z 5 Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej, wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez, selekcja przyjmowania i magazynowania surowców	Dominik Łukasik	22-01-2025	09:00	17:30	08:30
3 z 5 Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności, Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców	Dominik Łukasik	23-01-2025	09:00	17:30	08:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 5 Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw	Dominik Łukasik	24-01-2025	09:00	17:30	08:30
5 z 5 Egzamin	Dominik Łukasik	24-01-2025	17:30	19:30	02:00

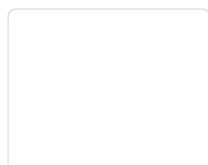
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	5 800,00 PLN
Koszt usługi netto	5 800,00 PLN
Koszt godziny brutto	145,00 PLN
Koszt godziny netto	145,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	450,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	450,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dominik Łukasik



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.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

Adres

Zagorzyce 217
39-126 Zagorzyce
woj. podkarpackie

Kontakt



Zdzisław Sikora

E-mail fundacja@piwz.pl

Telefon (+48) 726 826 040