



Podkarpacka
Akademia
Umiejętności Piotr
Bassara



Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2024/09/24/159966/2325560

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 02.12.2024 do 05.12.2024

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.
- Mogą to być kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności gotowania i grillowania są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw grill i barbecue, mięs, ryb, warzyw, dodatków, marynat, sosów itp.
- Zdobienie i prezentacja potraw.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu grill i barbecue (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

10

| | |
|--|--|
| Maksymalna liczba uczestników | 18 |
| Data zakończenia rekrutacji | 01-12-2024 |
| Forma prowadzenia usługi | stacjonarna |
| Liczba godzin usługi | 36 |
| 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 edukacyjnym szkolenia z przygotowania potraw grill i barbecue jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwój kreatywności kulinarnej, zapoznanie z zasadami BHP, doskonalenie umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|---|
| Ocenia i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue | charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | stosuje ocenę organoleptyczną surowców | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania |
| Wywiad ustrukturyzowany | | |
| Obserwacja w warunkach symulowanych | | |
| określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|-------------------------------|--|-------------------------------------|
| Przygotowuje stanowisko pracy | stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca) | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|---|---|
| Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue | przygotowuje grilla do użytku | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych Test teoretyczny |
| | omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | przestrzega zasad obsługi grilla | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|----------------------|-------------------------------------|
| Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue | stosuje receptury | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| przygotowuje półprodukty do grillowania | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| grilluje różne grupy surowców | | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | | |

| Efekty uczenia się | Kryteria weryfikacji | Metoda walidacji |
|--|--|-------------------------------------|
| | sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | porcuje i wydaje gotową potrawę | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue | charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Dba o własny rozwój zawodowy | podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| | wymienia techniki radzenia sobie ze stresem | Test teoretyczny |
| | | Wywiad ustrukturyzowany |
| | | Obserwacja w warunkach symulowanych |

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

| | |
|---|---|
| Kwalifikacje | Przygotowanie potraw grill i barbecue |
| Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji | 13828 |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR | Tak |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego | Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR | Tak |

Program

Moduł 1.

Organizowanie stanowiska pracy

1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue

a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue

b) alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach

c) ocena organoleptyczna surowców

d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania

e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue

2) Przygotowywanie stanowiska pracy

a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy

b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań

c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue

d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

1) Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue

a) przygotowanie grilla do użytku

b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe

c) przestrzeganie zasad obsługi grilla

- 2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue
 - a) stosowanie receptur
 - b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue
 - c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue
 - d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue
 - e) przygotowywanie półproduktów do grillowania
 - f) grillowanie różnych grup surowców
 - g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie
 - h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Moduł 3.

Doskonalenie umiejętności zawodowych

- 1) Wizerunek kucharza grill i barbecue
 - a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue
 - b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej
- 2) Dbanie o własny rozwój zawodowy
 - a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
 - b) techniki radzenia sobie ze stresem

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 36 godzin dydaktycznych.

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 | 5 400,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 5 400,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto | 150,00 PLN |
| Koszt osobogodziny netto | 150,00 PLN |
| W tym koszt walidacji brutto | 200,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto | 200,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto | 200,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania netto | 200,00 PLN |

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (książkę kucharską, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

Szkolenie dla osób, które ukończyły 18 lat, nie posiadające własnej działalności gospodarczej.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne.

Adres

Rzeszów

Rzeszów

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail elzbieta@pau.edu.pl

Telefon (+48) 504 023 962