

Fundacja EDU  
ACTIVE

## Kurs Przygotowanie potraw grill i barbecue wraz z egzaminem

Numer usługi 2024/09/26/162797/2329361

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 16.12.2024 do 31.01.2025

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Kurs skierowany jest dla: <ul style="list-style-type: none"><li>Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym/hotelarskim/turystycznym; liceów ogólnokształcących</li><li>Osób posiadających kompetencje, a nie posiadających kwalifikacji z przygotowania potraw grill i barbecue</li><li>Osób nieaktywnych zawodowo</li><li>Pracowników kuchni, pomoce kuchenne, kucharzy, szefów zmian/szefów kuchni</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-12-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa „Przygotowanie potraw grill i barbecue” przygotowuje do samodzielnego wykonywania potraw z grilla i barbecue. Uczestnik dobiera i przygotowuje surowce zgodnie z zamówieniem. Dobiera składniki i przyprawy do potraw oraz dodatki. Obsługuje piec w którym przygotowuje mięso, drób, dania rybne oraz wegetariańskie. Współpracuje z managerem, w właścicielem oraz szefem kuchni.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizowanie stanowiska pracy	1. 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 - wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach - stosuje ocenę organoleptyczną surowców - organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania - określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	2. Przygotowuje stanowisko pracy. - stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy - przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań - dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue - utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	<p>1. Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stosuje receptury</li> <li>- dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue</li> <li>- określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue</li> <li>- wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue</li> <li>- przygotowuje półprodukty do grillowania</li> <li>- grilluje różne grupy surowców</li> <li>- sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie</li> <li>- porcuje i wydaje gotową potrawę</li> </ul>	Test teoretyczny
	<p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>	
	<p>2. Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowuje grilla do użytku</li> <li>- omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe</li> <li>- przestrzega zasad obsługi grilla</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p>
	<p>1. Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue</li> <li>- przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</li> </ul> <p>2. Dbą o własny rozwój zawodowy.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego</li> <li>- wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</li> </ul>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Wywiad ustrukturyzowany</p> <p>Obserwacja w warunkach symulowanych</p>
Doskonalenie umiejętności zawodowych		

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji	13828

<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

# Program

## **Moduł 1: Organizowanie stanowiska pracy**

### **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

### **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**

### **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

### **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

#### Wizerunek kucharza grill i barbecue

a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue

b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

#### Dbanie o własny rozwój zawodowy

a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego

b) techniki radzenia sobie ze stresem

#### 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 przeprowadzony zostanie przez Agencje Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik

## 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

<b>W tym koszt walidacji brutto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	450,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	450,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska "Kurs gotowania Marka Łebkowskiego" - Marek Łebkowski

### Warunki uczestnictwa

Ukończone 18 lat

### Informacje dodatkowe

Terminy i godziny zajęć ustalone będą w porozumieniu z uczestnikami.

Szkolenie jest skoncentrowane na praktyce, dlatego uczestnicy będą mieli wiele okazji do ćwiczenia swoich umiejętności i zdobywania doświadczenia.

## Adres

Rzeszów

Rzeszów

woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

# Kontakt



**Patrycja Konsor**

**E-mail** [szkolenia@edu-active.pl](mailto:szkolenia@edu-active.pl)

**Telefon** (+48) 531 733 096