



Kucharz

Numer usługi 2024/10/02/30963/2340887

8 500,00 PLN brutto

8 500,00 PLN netto

106,25 PLN brutto/h

106,25 PLN netto/h

OŚRODEK
SZKOLENIA
DOKSZTAŁCANIA I
DOSKONALENIA
KADR KURSÓR
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

📍 Kielce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 08.11.2024 do 06.12.2024



Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• Osoby chcące rozpocząć karierę w gastronomii – osoby bez doświadczenia, które chcą zdobyć wiedzę i umiejętności do pracy jako kucharz.• Pracownicy branży gastronomicznej – kucharze pracujący w restauracjach i hotelach, którzy chcą rozwijać swoje kompetencje i techniki kulinarne.• Pasjonaci kulinariów – osoby interesujące się gotowaniem, które chcą zdobyć profesjonalne umiejętności i wiedzę o technikach przygotowywania potraw.• Pracodawcy i menedżerowie gastronomii – właściciele restauracji i menedżerowie, chcący podnieść kwalifikacje swojego personelu.• Osoby chcące rozwijać swoje umiejętności kulinarne – uczestnicy zainteresowani doskonaleniem technik gotowania i znajomością zasad sanitarno-higienicznych. <p>Usługa adresowana również dla uczestników projektu:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kierunek - Rozwój- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,- Nowy start w Małopolsce z EURESem
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	31-10-2024

Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
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

Kurs przygotowuje uczestników do pracy w gastronomii, rozwijając umiejętności kulinarne, znajomość technik przygotowywania potraw oraz zasad higieny i bezpieczeństwa. Uczestnicy nauczą się obróbki surowców, komponowania dań i dekorowania potraw. Szkolenie ma na celu przekazanie wiedzy teoretycznej i praktycznej, aby uczestnicy mogli efektywnie pracować w kuchniach restauracji, hoteli i innych placówkach gastronomicznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia techniki kulinarne i metody obróbki surowców.	Uczestnik identyfikuje techniki obróbki (krojenie, gotowanie, smażenie), rozpoznaje metody konserwacji i zasady przechowywania.	Test teoretyczny
Przygotowuje potrawy zgodnie z przepisami i technikami kulinarnymi.	Uczestnik stosuje odpowiednie techniki kulinarne, dobiera składniki, tworzy dania zgodnie z przepisami i standardami.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w kuchni.	Uczestnik przestrzega zasad BHP, utrzymuje czystość stanowiska pracy i prawidłowo konserwuje sprzęt kuchenny.	Test teoretyczny
Komponuje i dekoruje dania zgodnie z zasadami estetyki kulinarnej.	Uczestnik dobiera składniki dekoracyjne, tworzy atrakcyjne kompozycje na talerzu, ocenia estetykę i zgodność z charakterem dania.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Planowanie i organizacja pracy w kuchni.	Uczestnik efektywnie zarządza czasem pracy, organizuje zadania kulinarne i współpracuje z zespołem kuchennym.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

tak

Program

Dlaczego warto skorzystać z naszej usługi:

Praktyczne umiejętności:

- Program szkolenia jest nastawiony na praktyczne ćwiczenia i studia przypadków, co pozwala uczestnikom na zastosowanie zdobytej wiedzy w realnych sytuacjach. Praktyczne podejście gwarantuje, że uczestnicy będą gotowi do efektywnej pracy od razu po ukończeniu szkolenia.

Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 40 godzin edukacyjnych tj. 60 godzin zegarowych.
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.

Przerwy:

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Metody pracy:

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

Harmonogram szkolenia:

- Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji.
- Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia.
- **w związku z powyższym nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

Doświadczeni prowadzący:

- Zajęcia prowadzi ekspert z wieloletnim doświadczeniem w zakresie sztucznej inteligencji, który przekazuje nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także praktyczne wskazówki i najlepsze praktyki. Uczestnicy mają możliwość czerpania z jego wiedzy i doświadczenia.

Certyfikat ukończenia:

- Certyfikat ukończenia kursu - Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Weryfikacja efektów uczenia się:

- Program obejmuje weryfikację efektów uczenia się poprzez test teoretyczny, który pozwala na ocenę zdobytej wiedzy i umiejętności. Taki system oceny gwarantuje, że uczestnicy faktycznie przyswoili potrzebne informacje i są gotowi do ich praktycznego zastosowania.

Program

Moduł 1: Podstawowe Wiadomości Z Nauki O Żywieniu Człowieka

1.1. Wprowadzenie do nauki o żywieniu człowieka

- Rola składników odżywczych
- Zasady zbilansowanej diety

1.2. Wpływ żywności na zdrowie

- Skutki niedoborów i nadmiarów
- Zasady żywienia w różnych grupach wiekowych

1.3. Diety specjalne

- Diety dla osób z alergiami i nietolerancjami
- Diety dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych

Moduł 2: Minimum Sanitarne w Gastronomii 2.1. Higiena osobista

- Zasady utrzymania czystości i higieny w pracy

2.2. Bezpieczeństwo żywności

- Przechowywanie, transport i obróbka surowców spożywczych
- Zapobieganie zatruciom pokarmowym

2.3. Sprzęt i stanowisko pracy

- Wymagania sanitarno-techniczne

Moduł 3: Procesy Technologiczne Stosowane w Produkcji Żywności

3.1. Obróbka wstępna surowców

- Techniki mycia, obierania, krojenia

3.2. Gotowanie i smażenie

- Różnice między metodami przygotowywania potraw

3.3. Przechowywanie żywności

- Zasady konserwacji i zamrażania

Moduł 4: Komponowanie Dań 4.1. Techniki komponowania menu

- Bilans smaków i tekstur

4.2. Zasady łączenia składników

- Harmonia w kompozycji dań

Moduł 5: Sporządzanie Prostyh Dań, Przekąsek, Napojów

5.1. Techniki przygotowywania zup

- Klasyczne i nowoczesne przepisy

5.2. Przygotowanie dań podstawowych

- Potrawy mięsne, rybne, wegetariańskie

5.3. Przygotowanie przekąsek i napojów

- Propozycje lekkich posiłków i napojów

Moduł 6: Dekorowanie Stołów na Różne Okazje

6.1. Sztuka dekoracji stołów

- Dekoracje świąteczne, bankietowe, codzienne

6.2. Wybór odpowiednich nakryć stołowych

- Stylizacje zgodne z charakterem posiłku

Moduł 7: Zajęcia Praktyczne w Zakładzie Gastronomicznym

7.1. Praktyczne zastosowanie zdobytej wiedzy

- Praca na stanowisku kuchennym
- Samodzielne przygotowywanie potraw

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

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 usługi brutto	8 500,00 PLN
Koszt usługi netto	8 500,00 PLN
Koszt godziny brutto	106,25 PLN
Koszt godziny netto	106,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt tematyczny, notatnik, długopis, teczka szkoleniowa, odzież ochronna, materiały do zajęć praktycznych

Warunki uczestnictwa

- aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych

Informacje dodatkowe

Zawarto umowę WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój

„Małopolski pociąg do kariery – sezon 1” i projektu „Nowy start w Małopolsce z EURESem” został obustronnie podpisany regulamin współpracy i rozliczenia usług z wykorzystaniem elektronicznym bonów szkoleniowych w ramach projektu.

Adres

ul. Czerwonego Krzyża 3

25-353 Kielce

woj. świętokrzyskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Jolanta Krzak

E-mail szkolenia.zamosc@kursor.edu.pl

Telefon (+48) 500 177 049