



Kurs Przygotowanie potraw grill i barbecue z elementami kwalifikacji zielonych wraz z egzaminem

Numer usługi 2024/10/04/154103/2343218

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

FUNDACJA
POLSKIE CENTRUM
ROZWOJU
EDUKACJI



📍 Krowica Sama / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 09.12.2024 do 31.01.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kurs skierowany jest dla: <ul style="list-style-type: none">Absolwentów szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym/hotelarskim/turystycznym; liceów ogólnokształcącychOsób posiadających kompetencje, a nie posiadających kwalifikacji z przygotowania potraw grill i barbecueOsób nieaktywnych zawodowoPracowników kuchni, pomoce kuchenne, kucharzy, szefów zmian/szefów kuchni
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	08-12-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	- 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

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

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

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

Kwalifikacje zielone:

- Produkty lokalne i sezonowe
- Minimalizacja marnowania żywności
- Przechowywanie żywności: Prawidłowe przechowywanie produktów, aby przedłużyć ich świeżość.
- Kompostowanie: Wiedza na temat kompostowania resztek organicznych.
- Efektywność energetyczna
- Redukcja odpadów
- Ekologiczne środki czystości
- Edukacja dotycząca śladu węglowego

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 Agencję 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
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	1 000,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	1 000,00 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

Krowica Sama
37-625 Krowica Sama
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Martyna Adamska

E-mail fundacja.pcreszkolenia@gmail.com

Telefon (+48) 537 792 855