



MD Office Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością



Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue

Numer usługi 2024/10/07/54969/2346899

📍 Orzechowce / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 02.12.2024 do 31.01.2025

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	Grupę docelową usługi stanowią: - absolwenci szkóło profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym, - osoby posiadające kompetencje w zakresie przygotowania potraw grill i barbecue, ale nieposiadające potwierdzonej kwalifikacji, - pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharze, szefowie zmianowi, szefowie kuchni,- inne grupy, które mogą być zainteresowane uzyskaniem kwalifikacji.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	01-12-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” jest gotowa do samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji miejsca pracy. 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	<p>Ocena i magazynuje surowce do produkcji potraw z grilla i barbecue.</p> <p>a)charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue</p> <p>b)wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach stosuje ocenę organoleptyczną surowców</p> <p>c)organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania</p> <p>d)określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue</p>	Test teoretyczny
	<p>2. Przygotowuje stanowisko pracy.</p> <p>a)stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy</p> <p>b)przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań</p> <p>c)dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue</p> <p>d)utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)</p>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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> <p>a) stosuje receptury</p> <p>b) dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue</p> <p>c) określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue</p> <p>d) wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue</p> <p>e) przygotowuje półprodukty do grillowania</p> <p>grilluje różne grupy surowców</p> <p>f) sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie</p> <p>g) porcuje i wydaje gotową potrawę</p> <p>1. Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue.</p> <p>a) przygotowuje grilla do użytku</p> <p>b) omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe</p> <p>c) przestrzega zasad obsługi grilla</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
Doskonalenie umiejętności zawodowych	<p>Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue.</p> <p>a) charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue</p> <p>b) przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej</p> <p>2. Dbą o własny rozwój zawodowy.</p> <p>a) podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego</p> <p>b) wymienia techniki radzenia sobie ze stresem</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Przygotowanie potraw grill i barbecue
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze 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

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

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) Obsługa sprzętu 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.

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	5 800,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 800,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	145,00 PLN
Koszt osobogodziny 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

Agnieszka Kaczmar

Zapraszamy serdecznie na kurs kucharski skierowany do osób, które chcą poszerzyć wiedzę teoretyczną i praktyczną z dziedziny gotowania potraw kuchni staropolskiej. Pani Agnieszka Kaczmar z wykształcenia jest specjalistką zdrowia publicznego. Od 2018 roku prowadzi własną działalność gospodarczą gdzie spełnia się zawodowo jako szkoleniowiec. Pani Agnieszka to osoba dobrze zorganizowana, odpowiedzialna, a przede wszystkim empatyczna oraz opanowana, co sprawia, że świetnie przekazuje wiedzę niezależnie od grupy wiekowej czy poziomu doświadczenia

kulinarnego szkolonych uczestników. W ciągu ostatnich dwóch lat Pani Agnieszka prowadziła szkolenia zarówno z kuchni staropolskiej, jak i ze zdrowego odżywiania czy kuchni regionalnej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska "Kurs gotowania Marka Łebkowskiego"- Marek Łebkowski

Informacje dodatkowe

Informujemy, że planowany kurs zostanie zorganizowany w momencie zebrania się odpowiedniej liczby uczestników.

Po uzyskaniu odpowiedniej liczby zgłoszeń, skontaktujemy się ze wszystkimi uczestnikami w celu ustalenia szczegółowego harmonogramu zajęć oraz innych niezbędnych informacji.

Adres

Orzechowce 86
37-712 Orzechowce
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Justyna Szczepańska

E-mail szkolenia@mdoffice.pl

Telefon (+48) 575 333 069