



## Kucharz Małej Gastronomii - potrawy z grilla i barbecue

Numer usługi 2024/10/07/154103/2347649

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



📍 Wilcza Wola / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 09.01.2025 do 28.02.2025

## 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>	08-01-2025
<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 "Kucharz Małej Gastronomii - potrawy z grilla 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
	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 rzeczywistych
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	1. Sporządza i wydaje potrawy z grilla i barbecue - 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	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	2. Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw z grilla i barbecue. - przygotowuje grilla do użytku - omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe - przestrzega zasad obsługi grilla	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Doskonalenie umiejętności zawodowych	1. Omawia wizerunek kucharza grill i barbecue. - charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue - przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	2. Dbą o własny rozwój zawodowy. - podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego - wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Kwalifikacje

### 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

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	FUNDACJA EDU ACTIVE
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Fundacja My Personality Skills
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

## Program

### Moduł 1: Organizowanie stanowiska pracy

- **Higiena osobista:** Dodatkowy akcent na znaczenie higieny osobistej kucharza, w tym regularne mycie rąk, noszenie czystych ubrań ochronnych i nakrycia głowy.
- **Alergeny: praktyczne przykłady:** Przedstawienie konkretnych przykładów alergenów występujących w różnych surowcach (np. orzechy w sosach, gluten w marynatach) oraz wskazówki dotyczące ich identyfikacji i unikania cross-kontaminacji.
- **Magazynowanie: FIFO:** Szczegółowe omówienie zasady FIFO (First In, First Out) w kontekście magazynowania produktów spożywczych oraz jej znaczenie dla utrzymania świeżości i jakości produktów.
- **Odpady:** Włączenie informacji na temat prawidłowej segregacji odpadów kuchennych oraz ich utylizacji.

### Moduł 2: Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

- **Bezpieczeństwo przy grillu:** Szczegółowe omówienie zagrożeń związanych z pracą przy grillu (np. oparzenia, pożar) oraz zasad bezpiecznej obsługi urządzeń.
- **Temperatura gotowania:** Przedstawienie wykresów temperatury gotowania różnych rodzajów mięsa i warzyw oraz wskazówki dotyczące osiągnięcia odpowiedniego stopnia wysmażenia.
- **Marynaty i sosy:** Omówienie różnych rodzajów marynat i sosów, ich funkcji oraz wpływu na smak i soczystość potraw.
- **Potrawy specjalne:** Rozszerzenie tematu o przygotowywanie potraw specjalnych, takich jak dania dla osób z nietolerancjami pokarmowymi (np. laktoza, histamina) czy diety ketogenicznej.
- **Prezentacja potraw:** Szkolenie z podstawowych zasad estetycznej prezentacji potraw na talerzu.

### Moduł 3: Doskonalenie umiejętności zawodowych

- **Obsługa klienta:** Dodanie modułu dotyczącego obsługi klienta, w tym komunikacji z gośćmi, radzenia sobie z reklamacjami oraz budowania pozytywnego wizerunku lokalu.
- **Trendy kulinarne:** Przedstawienie aktualnych trendów w kuchni grillowej oraz możliwości ich wdrożenia w praktyce.
- **Rozwój osobisty:** Omówienie znaczenia ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego oraz sposobów zdobywania nowej wiedzy i umiejętności.

### Moduł 4: Specjalności Grilla i Barbecue

#### Techniki grillowania:

- Grillowanie bezpośrednie i pośrednie
- Wędzenie na grillu
- Metody low & slow
- Grillowanie na otwartym ogniu
- Grillowanie na różnych rodzajach drewna

#### Kuchnie regionalne:

- Amerykańskie BBQ (różne style: Kansas City, Memphis, Texas)
- Argentynańskie asado
- Japońskie yakitori
- Kuchnia śródziemnomorska na grillu

#### Potrawy specjalne:

- Przygotowanie ryb i owoców morza na grillu
- Grillowanie warzyw i owoców
- Desery z grilla
- Potrawy dla wegan i wegetarian

#### 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 MY PERSONALITY SKILLS - składa się z części pisemnej, zawierającej 40 pytań zamkniętych z czterema wariantami odpowiedzi. Aby otrzymać wynik pozytywny należy odpowiedzieć poprawnie na 12 pytań, czyli uzyskać 30%. Egzamin jest oceniany przez podmiot prowadzący walidację .

## 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

---

<b>W tym koszt walidacji netto</b>	0,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania brutto</b>	360,00 PLN
<b>W tym koszt certyfikowania netto</b>	360,00 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

Wilcza Wola

36-121 Wilcza Wola

woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Martyna Adamska**

**E-mail** [fundacja.pczeszkolenia@gmail.com](mailto:fundacja.pczeszkolenia@gmail.com)

**Telefon** (+48) 537 792 855