



Izba Rzemieślnicza
Lubelszczyzny



Kucharz z egzaminem czeladniczym

Numer usługi 2024/10/14/149615/2359622

📍 Kraczkowa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 02.12.2024 do 10.12.2024

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 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: * osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności /kompetencje / kwalifikacje, * zamieszkujące, pracujących lub uczących się na terenie woj. podkarpackiego, powiat rzeszowski, łańcucki, strzyżowski * osoby chcące zdobyć i opanować wiedzę wraz z umiejętnościami niezbędnymi do pracy na stanowisku kucharza zarówno małej, jak i dużej gastronomii, * osoby pracujące w gastronomii chcące potwierdzić swoje kwalifikacje.
Minimalna liczba uczestników	7
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	01-12-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
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

Celem kursu jest przygotowanie uczestnika z zakresu wiedzy teoretycznej i praktycznej niezbędnej do wykonywania zawodu kucharza.

Oferowany przez nas kurs zawodowy przygotowuje w zakresie wymaganej teorii i praktyki do zdobycia tytułu zawodowego - kucharza. W trakcie zajęć, uczymy m.in. opracowywania menu dla różnych grup konsumentów, organizacji produkcji gastronomicznej oraz wdrażania systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">- dokonywać towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,- wdrażać systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności,- określać odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none">-towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,- wdraża systemy zapewniania zdrowotnej jakości żywności,- określa odżywczą i energetyczną wartość potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">- planować i organizować produkcję gastronomiczną,- opracowywać menu dla różnych grup konsumentów, <p>Uczestnik potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">- stosować metody i techniki obróbki technologicznej,- sporządzać potrawy i napoje z surowców i półproduktów,- użytkować narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt,- przestrzegać zasad podawania potraw i napojów,- przechowywać surowce, półprodukty, potrawy i napoje,	<p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none">- planowaną i organizowaną produkcję gastronomiczną,- opracowuje menu dla różnych grup konsumentów, <p>Uczestnik omawia, weryfikuje i dokonuje:</p> <ul style="list-style-type: none">- obróbkę technologiczną,- sporządza potrawy i napoje z surowców i półproduktów,- użytkuje narzędzia, maszyny, urządzenia i sprzęt,- przestrzega zasad podawania potraw i napojów,- poprawnie przechowuje surowce, półprodukty, potrawy i napoje,	Obserwacja w warunkach rzeczywistych Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik potrafi</p> <ul style="list-style-type: none"> - przestrzegać przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych, - przestrzegać przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych. 	<p>Uczestnik przestrzega przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych oraz przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Kwalifikacje

Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12110
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieślnicza
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Toruńska Izba Rzemieślnicza
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

PROGRAM SZKOLENIA:

- dokonywanie towaroznawczej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych,
- wdrażanie systemów zapewniania zdrowotnej jakości żywności,
- określanie odżywczej i energetycznej wartości potraw oraz stosować zasady racjonalnego żywienia,
- planowanie i organizacja produkcji gastronomicznej,
- określanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty,
- stosowanie metod i technik obróbki technologicznej,

- sporządzanie potraw i napojów z surowców i półproduktów,
 - użytkowanie narzędzi, maszyn, urządzeń i sprzętu,
 - przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów,
 - przechowywanie surowców, półproduktów, potraw i napojów,
 - opracowywanie menu dla różnych grup konsumentów,
 - przestrzeganie przepisów prawa dotyczących realizacji zadań zawodowych,
 - przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska podczas wykonywania zadań zawodowych.
- egzamin potwierdzający kwalifikacje

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	5 600,00 PLN
Koszt usługi netto	5 600,00 PLN
Koszt godziny brutto	140,00 PLN
Koszt godziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 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

Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe do zajęć teoretycznych.

Według potrzeb szkoleniowych: materiały do zajęć praktycznych, materiały pomocnicze, narzędzia itp.

Adres

Kraczkowa 882
37-124 Kraczkowa
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Agata Putowska

E-mail biuro@lubir.pl

Telefon (+48) 500 386 207