



## Kuchnia bankietowa

Numer usługi 2024/10/16/21358/2364382

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

142,86 PLN brutto/h

142,86 PLN netto/h

INFORNET.EU

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ



📍 Żytnów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 35 h

📅 04.01.2025 do 06.01.2025

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	- dla osób które chcą nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowywania potraw kuchni bankietowej
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	03-01-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	35
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni bankietowej w nowoczesnym wydaniu.

Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty

według poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Potrafi tworzyć dania kuchni bankietowej w nowoczesnym wydaniu	- łączy smaki i tekstury wg poznanych metod - rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Test teoretyczny
Wykonuje różne techniki dekoracji dań	- układa wszystkie elementy dania na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego - tworzy nowoczesne dania kuchni bankietowej - dania główne, przystawki i zupy	Obserwacja w warunkach symulowanych

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje zarejestrowane w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji

Kwalifikacje	Kucharz
Kod kwalifikacji w Zintegrowanym Rejestrze Kwalifikacji	12876
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Izba Rzemieśnicza Lubelszczyzny
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Izba Rzemieśnicza Lubelszczyzny
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

## Program

### BLOK I

1. Zasady BHP podczas pracy w kuchni
2. Omówienie podstawowych zasad obowiązujących w kuchni bankietowej
3. Różne rodzaje bankietów i imprez okolicznościowych

4. Talerze, zastawa i naczynia używane podczas imprez okolicznościowych
5. Różne ustawienia bufetów w zależności od formy wydarzenia

## BLOK II

1. Podstawy kuchni tradycyjnej, przygotowanie baz do zup i sosów, demi glace,
2. Techniki wykorzystywane przy przygotowywaniu dań kuchni tradycyjnej, ptactwo, dziczyzna,
3. Techniki przygotowania produktów ekskluzywnych np. owoców morza
4. Parowania konkretnych dań z winem,
5. Sztuka układania i serwowania na wyszukanej zastawie stołowej, food designe.

## BLOK III

Sprawdzenie nabytej wiedzy

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 BLOK I (pkt.1)	Paweł Sobczak	04-01-2025	14:00	15:00	01:00
2 z 18 BLOK I (pkt.2)	Paweł Sobczak	04-01-2025	15:00	16:30	01:30
3 z 18 BLOK I (pkt.3)	Paweł Sobczak	04-01-2025	16:30	17:15	00:45
4 z 18 Przerwa	Paweł Sobczak	04-01-2025	17:15	17:45	00:30
5 z 18 BLOK I (pkt.4)	Paweł Sobczak	04-01-2025	17:45	18:30	00:45
6 z 18 BLOK I (pkt.5)	Paweł Sobczak	04-01-2025	18:30	20:00	01:30
7 z 18 Przerwa	Paweł Sobczak	04-01-2025	20:00	20:15	00:15
8 z 18 BLOK II (pkt.1)	Paweł Sobczak	04-01-2025	20:15	23:15	03:00
9 z 18 BLOK II (pkt.2)	Paweł Sobczak	05-01-2025	14:45	18:00	03:15
10 z 18 Przerwa	Paweł Sobczak	05-01-2025	18:00	18:30	00:30
11 z 18 BLOK II (pkt.3)	Paweł Sobczak	05-01-2025	18:30	20:45	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>12 z 18</b> Przerwa	Paweł Sobczak	05-01-2025	20:45	21:00	00:15
<b>13 z 18</b> BLOK II (pkt.3) C.D.	Paweł Sobczak	05-01-2025	21:00	22:30	01:30
<b>14 z 18</b> BLOK II (pkt.4)	Paweł Sobczak	06-01-2025	14:00	18:00	04:00
<b>15 z 18</b> Przerwa	Paweł Sobczak	06-01-2025	18:00	18:30	00:30
<b>16 z 18</b> BLOK II (pkt.5)	Paweł Sobczak	06-01-2025	18:30	20:45	02:15
<b>17 z 18</b> Przerwa	Paweł Sobczak	06-01-2025	20:45	21:00	00:15
<b>18 z 18</b> BLOK III Sprawdzenie nabytej wiedzy	Paweł Sobczak	06-01-2025	21:00	23:30	02:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	142,86 PLN
Koszt osobogodziny netto	142,86 PLN
W tym koszt walidacji brutto	130,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	130,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	800,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	800,00 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Paweł Sobczak

Prezes firmy zajmującej się organizacją dużych imprez bankietowych i plenerowych (Jadło w plenerze). Szkolił się u jednych z najlepszych mistrzów kuchni BBQ. Posiada wieloletnie doświadczenie kulinarne. Prowadził eventy firmowe, imprezy integracyjne dopasowane do potrzeb klienta.

Od 2024r - Mistrz w zawodzie kucharz.

Charakteryzuje go wszechstronność, kreatywność i otwarty umysł tak ważny przy kreowaniu potraw. Swą pasję do gotowania szczególnie realizuje w zakresie dań i potraw kuchni bankietowej.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują pisemne listy składników i receptury przygotowywania potraw określonych w programie szkolenia, aktywnie uczestniczą w każdym etapie przygotowywania większości potraw objętych programem wykonując poszczególne czynności samodzielnie pod nadzorem prowadzącego. Pozwala to na zdobycie maksymalnej ilości praktycznej wiedzy i doświadczenia.

## Informacje dodatkowe

Szkolenie odbywa się w godzinach dydaktycznych.

Przerwy wliczają się w czas szkolenia.

**ZAPIS NA USŁUGĘ PO WCZEŚNIEJSZEJ KONSULTACJI Z FIRMĄ SZKOLENIOWĄ**

# Adres

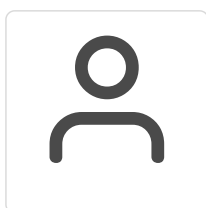
Żytnów

38-111 Żytnów

woj. podkarpackie

„Dom Ludowy”

# Kontakt



## Dominika Stodolna

**E-mail** kontakt@szkoleniaunijne.eu

**Telefon** (+48) 798 933 610