

 Możliwość dofinansowania

OPERATOR

Ośrodek Szkoleniowo Usługowy



OŚRODEK SZKOLENIOWO USŁUGOWY OPERATOR TOMASZ PIETRAS



Szkolenie cukiernicze z zakresu monoporcji

Numer usługi 2024/11/14/124519/2412655

2 610,00 PLN

brutto

2 610,00 PLN

netto

137,37 PLN

brutto/h

137,37 PLN

netto/h

Włocławek / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

19 h

15.05.2025 do 17.05.2025

Informacje podstawowe

- Kategoria
Inne / Gastronomia
- Identyfikator projektu
Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
- Sposób dofinansowania
wsparcie dla osób indywidualnych
wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
- Grupa docelowa usługi

Grupą docelową są osoby pełnoletnie, które posiadają wykształcenie minimum podstawowe, w tym pracownicy kuchni, cukierni, restauracji, sanatoriów, uzdrowisk itp., chcące nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu monoporcji.

- Minimalna liczba uczestników
1
- Maksymalna liczba uczestników
35
- Data zakończenia rekrutacji
14-05-2025
- Forma prowadzenia usługi
stacjonarna

- Liczba godzin usługi
19
- Podstawa uzyskania wpisu do BUR
Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia nowoczesnych deserów - monoporcji. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje 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
Efekty uczenia się Samodzielne tworzenie nowoczesnych deserów - monoporcji. Umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz tworzyć dekoracje wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego	Kryteria weryfikacji Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia cukiernicze	Metoda walidacji Wywiad swobodny
	Kryteria weryfikacji Rozróżnia metody dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Metoda walidacji Wywiad swobodny
	Kryteria weryfikacji Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Metoda walidacji Wywiad swobodny
	Kryteria weryfikacji Tworzy nowe wyroby cukiernicze- monoporcje	Metoda walidacji Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Kryteria weryfikacji Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod	Metoda walidacji Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Kryteria weryfikacji Dobiera w odpowiedni sposób aromaty	Metoda walidacji Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Kryteria weryfikacji Wykonuje dekoracje na monoporcjach z zachowaniem kontrastu kolorystycznego	Metoda walidacji Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Kryteria weryfikacji Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - potrafi przekazać swoją wiedzę współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku cukierniczym	Metoda walidacji Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia cukiernicze - monoporcje - 2h
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe - 2h
- 3) Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego - 2h

Część praktyczna:

- 1) Przygotowanie podstaw monoporcji: Mango / cytryna / biała czekolada, Ciemna czekolada / pomarańcza / ziarna kakaowca - 2,5 h
- 2) Przygotowanie podstaw monoporcji: Ser / figa / marakuja, Chałwa / wiśnia / biała czekolada - 2h
- 3) Przygotowanie podstaw monoporcji: Czekolada 70% / piernik/ śliwka, Wanilia / truskawka / mięta - 3 h
- 4) Przygotowanie podstaw monoporcji Jogurt/ ananas/ pieprz - 2h
- 5) Wykonanie dekoracji na monoporcjach - 3 h
- 6) Walidacja na zakończenie szkolenia - 0,5 h

RAZEM: 19 h

Uwagi dotyczące przerw i godzin szkolenia: Każda godzina usługi to godzina dydaktyczna. Za godzinę dydaktyczną uznaje się 45 minut. Oznacza to, że usługa składa się z 19 godzin dydaktycznych obejmujących kurs i walidację. Podczas przeprowadzania usługi, jednak w zależności od preferencji uczestników.

Przerwy nie są wliczane w czas usługi rozwojowej. Na każde 2 godziny zajęć przypada jedna 10-minutowa przerwa, która wlicza się w program usługi.

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu wydawane przez ośrodek szkoleniowy zgodnie z rozporządzeniem MEN.

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
2 610,00 PLN
- Koszt przypadający na 1 uczestnika netto
2 610,00 PLN
- Koszt osobogodziny brutto
137,37 PLN
- Koszt osobogodziny netto
137,37 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1
1 z 1

Paweł Pyra

Pan Paweł Pyra przeprowadził wiele szkoleń kulinarnych i cukierniczych. Posiada wieloletnie doświadczenie w tej branży. W wielu restauracjach był szefem kuchni. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia danych dotyczących oferowanej usługi do BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt, notes, długopis, teczka

Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat,
- wykształcenie min. podstawowe.

Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z VAT.

Usługa z dofinansowaniem.

Na każde 2 godziny zajęć przypada jedna 10-minutowa przerwa, która wlicza się w program usługi.

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu wydawane przez ośrodek szkoleniowy zgodnie z rozporządzeniem MEN.

Adres

ul. Toruńska 30
87-800 Włocławek

woj. kujawsko-pomorskie

Istnieje możliwość realizacji usługi w siedzibie firmy, której pracownicy i/lub pracodawcy zostaną skierowani na tę usługę.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt

Tomasz Pietras

E-mail

szkolenia@osz-operator.pl

Telefon

(+48) 660 768 969