



Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue

Numer usługi 2025/01/10/119182/2495726

5 390,00 PLN brutto

5 390,00 PLN netto

185,86 PLN brutto/h

185,86 PLN netto/h

CONS-MED SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA



📍 Gdynia / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 29 h

📅 16.05.2025 do 18.05.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<ul style="list-style-type: none">• Wszystkie osoby zainteresowane podniesieniem swoich kompetencji i kwalifikacji zawodowych• Pracodawcy i pracownicy• Rolnicy i Hodowcy• Koła gospodyń wiejskich• Przedstawiciele branży gastronomicznej, mięsnej• Szkoły gastronomiczne, Technika Przemysłu Spożywczego, Szkoły rolnicze• Producenci, przetwórcy z branży mięsnej• Twórcy produktu tradycyjnego, regionalnego• Osoby bezrobotne
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	13-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	29
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym jest nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie obsługi grilli typu "smoker", sposobów peklowania produktów grillowych, zasad obróbki termicznej pożywienia, metod wędzenia oraz barbecue, a także zasad BHP dotyczących przyrządzania potraw grillowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizowanie stanowiska pracy	1. Ocenianie i magazynowanie surowców do produkcji potraw grill i barbecue 2. Przygotowanie stanowiska pracy	Wywiad swobodny
Przygotowanie i wydawanie potraw grill i barbecue	1. Obsługiwanie sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i barbecue 2. Sporządzanie i wydawanie potraw grill i barbecue	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Doskonalenie umiejętności zawodowych	1. Omawianie wizerunku kucharza grill i barbecue 2. Dbanie o własny rozwój zawodowy	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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	CONS-MED Sp. z o. o. 81-436 Gdynia, ul. Narutowicza 42/1
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	CONS-MED Sp. z o. o. 81-436 Gdynia, ul. Narutowicza 42/1
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

MODUŁ I – TEORETYCZNE OMÓWIENIE BUDOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI

URZĄDZEŃ GRILLO- WĘDZARNICZYCH, BHP i HACCP

- zasady bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującej w gastronomii (BHP)
- bezpieczeństwo i higiena pracy w obsłudze urządzeń do obróbki termicznej przy zastosowaniu urządzeń typu: grille, wędzarnie, grillo-wędzarnie Smoker, rożna, piece chlebowe, ogniska, itp..
- omówienie budowy oraz instrukcja obsługi urządzeń do obróbki termicznej:

1. grille
2. wędzarnie
3. grillo- wędzarnie typu „SMOKER”

- sprawianie oraz przechowywanie produktów spożywczych stosowanych w obróbkach termicznych dostosowanych do przepisów HACCAP
- praktyki produkcyjne GHP i GMP oraz system HACCP
- WWA – wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne. Znaczenie i zagrożenia

MODUŁ II – TEORETYCZNE OMÓWIENIE TECHNOLOGII PEKLOWANIA

- Bezpieczeństwo i jakość mięsa, ryb
- Zagrożenia mikrobiologiczne w produkcji żywności
- Peklowanie i marynowanie produktów przeznaczonych do obróbki termicznej metodami: grillowania, barbecue (BBQ), wędzenie, pieczenie
- Obróbka termiczna produktów żywnościowych różnymi metodami:

1. Grillowanie
2. Barbecue (BBQ)
3. Wędzenie metodą: na zimno, na ciepło, na gorąco
4. Pieczenie

- Rodzaje oraz zastosowanie drewna opałowego podczas obróbek termicznych różnymi metodami: grillowania, barbecue (BBQ) oraz wędzenia

MODUŁ III – TEORETYCZNE OMÓWIENIE TECHNOLOGII WĘDZENIA

RÓŻNYMI METODAMI

- Wędzenia jako proces termiczny (metoda) utrwalania żywności
 - Omówienie metod wędzenia:
1. Metoda wędzenia na zimno
 2. Metoda wędzenia na ciepło
 3. Metoda wędzenia na gorąco
 4. Metoda kombinowana- wędzenie na gorąco z równoczesnym pieczeniem

MODUŁ IV – PRAKTYCZNY TRENING Z ZAKRESU MARYNOWANIA I

PEKLOWANIA

- Praktyczne zajęcia dotyczące peklowania i marynowania produktów poznanymi metodami

MODUŁ V – PRAKTYCZNY TRENING Z ZAKRESU OBRÓBEK TERMICZNYCH

RÓŻNYMI METODAMI

- Praktyczne zajęcia dotyczące obróbek termicznych produktów żywnościowych metodami: grillowanie, barbecue (BBQ), wędzenie (na zimno, na ciepło, na gorąco), pieczenie i inne

MODUŁ VI – LOGISTYKA W POSTĘPOWANIU PRZY ORGANIZACJI MAŁYCH I

DUŻYCH IMPREZ

- Rejestracja i prowadzenie działalności w ramach MOL, SB, RHD

- Zasady postępowania oraz logistyka doboru oraz przygotowania potraw w obsłudze małych i dużych imprez cateringowych z wykorzystaniem urządzeń grillo- wędzarniczych typu „Smoker”

Kierowanie pracą restauracji:

1. Promowanie restauracji wśród grupy docelowej
 2. Zarządzanie ofertą (menu) restauracji
 3. Sprzedaż- marketing jako ważny element w pracy restauracji
 4. Obsługa specjalistycznego oprogramowania w restauracji
 5. Obsługa innowacyjnych urządzeń do obróbki termicznej żywności
 6. Planowanie pracy restauracji
- Organizowanie obsługi Gości:
 1. Metody obsługi Gości
 2. Stosowanie języka branżowego
 3. Przygotowanie i przedstawienie oferty kart dań i napojów
 4. Zasady budowania relacji z Gośćmi
 - Zarządzanie personelem restauracji:
 1. Rekrutacja pracowników
 2. Sporządzanie indywidualnego planu rozwoju zawodowego pracowników
 3. Planowanie, system oceny i motywacji

MODUŁ VII – ORGANIZACJA I PRZYGOTOWANIE STANOWISKA PRACY

- Ocenianie i magazynowanie surowców do produkcji potraw grill i bbq
- Przygotowanie stanowiska pracy
- Przygotowanie i wydawanie potraw grill i bbq
- Obsługiwanie sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i bbq
- Doskonalenie umiejętności zawodowych (dbanie o własny rozwój zawodowy).

W trakcie zajęć będzie obecny trener wspomagający - Pan Krystian Kucharczyk

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	5 390,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 390,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	185,86 PLN
Koszt osobogodziny netto	185,86 PLN
W tym koszt walidacji brutto	1 800,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	1 800,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	600,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	600,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Leszek Kosarzecki

Vi-ce Prezes Polskiego Stowarzyszenia Grilla i Bbq w Polsce, Międzynarodowy Juror największej organizacji grilla i bbq na świecie KCBS, właściciel Cons- Med spółki z o.o. (jednostki szkoleniowej, certyfikującej i walidującej).



2 z 2

Mariusz Nowicki

Mariusz Nowicki jest jednym z najlepszych ekspertów w Europie jeśli chodzi o kuchnię z grilla i BBQ. Jest sędzią międzynarodowym Grill & BBQ (klasa CBJ) – kurs Kansas City Barbeque Society oraz trenerem Reprezentacji Polskiego Stowarzyszenia Grill i BBQ podczas Międzynarodowych Mistrzostw Świata Jack Daniels Invitation (Lynchburg Tennessee USA). Organizator pierwszych Otwartych Mistrzostw Polski KCBS (Kansas City Barbeque Society w roku 2019).

Uczestnik Mistrzostwa Świata i Europy WBQA w Irlandii (2017) i Szwecji (2018), gdzie zdobył brązowy medal w kategorii „danie wegetariańskie” oraz „danie narodowe”. Międzynarodowy Mistrz Litwy i krajów nadbałtyckich w grillowaniu i BBQ (trzykrotnie złoty medal w kategorii „brisket” – 2015, 2017, 2018), Vice Mistrz Polski, (medale w kategoriach: żeberka, kurczak, wołowina, 2015 – Dolina Charlotty).

Założyciel Polskiego Stowarzyszenia Grilla i BBQ – Vice Prezes Zarządu, założyciel i Manager Grupy Kulinarnej Polish Bbq KING®-Smoker.

Specjalista z zakresu obróbki termicznej produktów żywnościowych różnymi metodami: grill, wędzenie, barbecue. Wykładowca Szkół Branżowych, Gastronomicznych. Instruktor praktycznej Nauki Zawodu- Kucharz Grill.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają:

- prezentację
- materiały dydaktyczne
- materiały piśmiennicze

Informacje dodatkowe

Materiały szkoleniowe zostaną przekazane na szkoleniu.

Informacje dodatkowe

Szkolenie jest zwolnione z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 punkt 26 podpunkt a ustawa o VAT lub w przypadku kursów dofinansowanych ze środków publicznych w min. 70% zwolnione z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 punkt 29 c.

W przypadku chęci uzyskania większej ilości informacji o szkoleniu prosimy o kontakt z właścicielem p. Leszkiem Koszarzeckim e-mail: lk.smoker@gmail.com tel: 607 221 623.

Liczba godzin uwzględniona jest w godzinach dydaktycznych po 45 min.

Adres

ul. Olimpijska 5/9
81-538 Gdynia
woj. pomorskie

Szkolenia będą się odbywać w miejscu siedziby zamawiającego usługę.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Klimatyzacja

Kontakt



Marta Świąćicka

E-mail marta.swiecicka@smoker.com.pl

Telefon (+48) 883 407 700