



Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem

Numer usługi 2025/02/10/157763/2550635

5 550,00 PLN brutto

5 550,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Polska Akademia
Grilla i BBQ Piotr
Bassara, Nicole
Bassara-Witusik s.c.



📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 37 h

📅 24.05.2025 do 08.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych

Grupa docelowa usługi

1. Funkcje:

- Uczestnicy kursu będą odpowiedzialni za przygotowywanie wysokiej jakości potraw grill i barbecue.
- Mogą to być kucharze, właściciele restauracji lub osoby związane z branżą spożywczą.

2. Doświadczenie:

- Nie jest wymagane doświadczenie zawodowe w gastronomii, ale podstawowe umiejętności gotowania i grillowania są mile widziane.
- Kurs jest otwarty dla osób z różnym poziomem doświadczenia.

3. Zakres zadań:

- Przygotowywanie różnorodnych potraw grill i barbecue, mięs, ryb, warzyw, dodatków, marynat, sosów itp.
- Zdobienie i prezentacja potraw.
- Organizacja pracy w kuchni.

4. Wiedza i umiejętności:

- Podstawowa wiedza z zakresu grill i barbecue (oceniana na podstawie pretestu).
- Umiejętność łączenia smaków i tekstur.
- Kreatywność i innowacyjność w tworzeniu unikalnych receptur.

Kurs jest dostosowany do różnych poziomów wiedzy i umiejętności, a celem jest rozwijanie umiejętności potrzebnych do tworzenia wyjątkowych potraw grill i barbecue.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	23-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	37
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

Usługa " Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue - Szkolenie wraz z egzaminem" przygotowuje uczestników do samodzielnego wykonywania zawodu poprzez zdobycie niezbędnych umiejętności, wiedzy i doświadczenia, a przede wszystkim opanowanie podstawowych technik kulinarnych, zrozumienie zasad żywienia i diety, rozwój kreatywności kulinarnej, zapoznanie z zasadami BHP, doskonalenie umiejętności organizacyjnych i zarządzania czasem, kształtowanie postaw zawodowych oraz umiejętność pracy w zespole.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Ocenia i definiuje sposoby magazynowania surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue	charakteryzuje surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowane w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	wymienia alergeny występujące w wykorzystywanych surowcach	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
	stosuje ocenę organoleptyczną surowców	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	organizuje rozmieszczanie surowców i półproduktów oraz omawia warunki ich magazynowania	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	określa wartość odżywczą surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue	

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje stanowisko pracy	stosuje zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	utrzymuje porządek i dba o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkłada przyrządy kuchenne i urządzenia na właściwe miejsca)	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Obsługuje sprzęt stosowany w produkcji potraw grill i barbecue	przygotowuje grilla do użytku	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	omawia specyfikę pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	przestrzega zasad obsługi grilla	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje i wydaje potrawy z grilla i barbecue	stosuje receptury	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera surowce i dodatki do dań z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	określa rodzaje i technikę wykonania potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje obróbkę wstępną różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	przygotowuje półprodukty do grillowania	Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
		Test teoretyczny
	grilluje różne grupy surowców	Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	sporządza dania z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	porcuje i wydaje gotową potrawę	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Definiuje wizerunek kucharza grill i barbecue	charakteryzuje zadania, za które odpowiada kucharz grill i barbecue	Wywiad swobodny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	przedstawia podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych
Planuje i dba o własny rozwój zawodowy	podaje przykładowe możliwości rozwoju zawodowego	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
	wymienia techniki radzenia sobie ze stresem	Test teoretyczny
		Wywiad ustrukturyzowany
		Obserwacja w warunkach symulowanych

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	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Agencja Promocji Pracy i Reklamy Wschód Grzegorz Górnik
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Moduł 1.

Organizowanie stanowiska pracy

1) Ocena i magazynowanie surowców do produkcji potraw z grilla i barbecue

a) charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego stosowanych w przygotowaniu potraw z grilla i barbecue

b) alergenów występujących w wykorzystywanych surowcach

c) ocena organoleptyczna surowców

d) organizacja rozmieszczania surowców i półproduktów oraz omawianie warunków ich magazynowania

e) wartość odżywcza surowców, półproduktów i potraw z grilla i barbecue

2) Przygotowywanie stanowiska pracy

a) zasady BHP, przeciwpożarowe i ochrony środowiska na stanowisku pracy

b) procedury zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania, sporządzania i wydawania dań

c) sprzęt i narzędzia potrzebne do grillowania i barbecue

d) utrzymywanie porządku i dbanie o bezpieczeństwo na stanowisku pracy (np. odkładanie przyrządów kuchennych i urządzeń na właściwe miejsca)

Moduł 2.

Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

1) Obsługa sprzętu stosowanego w produkcji potraw grill i barbecue

a) przygotowanie grilla do użytku

b) omawianie specyfiki pracy przy różnych rodzajach grilla, stosując nazewnictwo branżowe

c) przestrzeganie zasad obsługi grilla

2) Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue

- a) stosowanie receptur
- b) dobieranie surowców i dodatków do dań z grilla i barbecue
- c) rodzaje i techniki wykonywania potraw z grilla i barbecue
- d) obróbka wstępna różnych grup surowców stosowanych przy produkcji potraw z grilla i barbecue
- e) przygotowywanie półproduktów do grillowania
- f) grillowanie różnych grup surowców
- g) sporządzanie dań z grilla zgodnie z zamówieniem gościa, np. bezglutenowe, wegańskie
- h) porcjowanie i wydawanie gotowych potraw

Moduł 3.

Doskonalenie umiejętności zawodowych

1) Wizerunek kucharza grill i barbecue

- a) charakterystyka zadań, za które odpowiada kucharz grill i barbecue
- b) podstawowe zasady etyki i tajemnicy zawodowej

2) Dbanie o własny rozwój zawodowy

- a) przykładowe możliwości rozwoju zawodowego
- b) techniki radzenia sobie ze stresem

Ze względu na tematykę szkolenia oraz założone cele zajęcia będą miały charakter warsztatowy (aktywizujący), prowadzone będą w formie wykładów, ćwiczeń, treningów oraz poprzez symulacje, ćwiczenia indywidualne i grupowe, odgrywanie ról, burzę mózgów z wykorzystaniem nowoczesnych metod w dużym stopniu nastawionych na ćwiczenia, aktywność uczestników.

Poziom wiedzy kursantów zostanie zbadany na początku szkolenia, poprzez przeprowadzenie pre-testu, natomiast przyrost wiedzy po odbyciu kursu zweryfikowany zostanie na podstawie post-testu.

Każdy uczestnik dostanie możliwość oceny szkolenia, zakresu tematycznego, trenera, wyczerpanego zakresu tematycznego poprzez wypełnienie anonimowej ankiety.

Szkolenie adresowane jest do osób pełnoletnich oraz niepełnoletnich (za zgodą opiekuna prawnego), które chcą:

- podnieść kwalifikacje zawodowe
- nabyć nowe kwalifikacje zawodowe
- przekwalifikować się.

Szkolenie przeprowadzone zostanie w wymiarze 37 godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Organizowanie stanowiska pracy	Krzysztof Gawlik	24-05-2025	08:00	11:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 8 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Krzysztof Gawlik	24-05-2025	11:00	15:30	04:30
3 z 8 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Krzysztof Gawlik	25-05-2025	08:00	14:45	06:45
4 z 8 Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Krzysztof Gawlik	07-06-2025	08:00	14:45	06:45
5 z 8 Doskonalenie umiejętności zawodowych	Krzysztof Gawlik	08-06-2025	08:00	09:30	01:30
6 z 8 Powtórzenie wiadomości	Krzysztof Gawlik	08-06-2025	09:30	11:45	02:15
7 z 8 Walidacja	-	08-06-2025	11:45	14:15	02:30
8 z 8 Certyfikacja	-	08-06-2025	14:15	14:45	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 550,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 550,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	200,00 PLN

W tym koszt walidacji netto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Gawlik

Ekspert kulinarny to znakomity, doświadczony kucharz. Uzyskał tytuł Executive Chef na New York University of Technology. W swojej wędrówce kulinarniej poznał wiele rodzajów kuchni światowej gastronomii. Pracował m.in. we włoskiej restauracji „Rottiseria” w Baassano Del Grappa, następnie poznał kuchnię żydowską pracując w restauracji „Arche Noach” w Wiedniu. Był Szefem kuchni i managerem w restauracjach: „Bożena B&B” w Nowym Jorku, „Antipasti i Fandango” w Arizonie, „The Boardwalk” w Lake George. Jest członkiem WACS-World Association of Chefs Societies, Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni, Euro-Toques- Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy, Beskidzkiego Klubu Kulinarnego. W roku 2015 uzyskał jedno z najwyższych wyróżnień w świecie kulinarnym, jakim jest tytuł Master Chef. Posiada bardzo duże doświadczenie w szkoleniu adeptów sztuki kulinarniej.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe (skrypt/książkę, teczkę, notes, długopis, fartuch) zapewnia wykonawca usługi.

Warunki uczestnictwa

W przypadku uczestników z dofinansowaniem do szkolenia, warunki uczestnictwa są określone w Regulaminie rekrutacji i uczestnictwa w projekcie u Operatora Projektu, u którego będą składane dokumenty rekrutacyjne.

Informacje dodatkowe

Harmonogram zawiera godziny dydaktyczne (45 minut).

Podany adres dotyczy budynku "Kuchnia za przystankiem".

Adres

al. Tadeusza Rejtana 1F
35-326 Rzeszów
woj. podkarpackie

Podany adres dotyczy budynku "Kuchnia za przystankiem"

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Pracownia warsztatowa wyposażona jest w odpowiedni sprzęt gastronomiczny adekwatny do typu szkolenia

Kontakt



Elżbieta Kruczek

E-mail biuro@pau.edu.pl

Telefon (+48) 794 773 599