



Profesjonalne szkolenie kucharskie - nowoczesna kuchnia polska oraz dania kuchni bankietowej

Numer usługi 2025/04/01/181501/2661909

4 500,00 PLN brutto
4 500,00 PLN netto
140,63 PLN brutto/h
140,63 PLN netto/h

GROWI SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Katowice / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 32 h
📅 01.07.2025 do 01.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Regionalny Fundusz Szkoleniowy II
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Aktywni zawodowo kucharze
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	30-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	32
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 szkolenia jest rozszerzenie wiedzy uczestników w zakresie dań nowoczesnej kuchni polskiej oraz kuchni bankietowej. Uczestnicy będą przygotowywać potrawy wpisujące się w obecne trendy branży gastronomicznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Umiejętność przygotowywania potraw nowoczesnej kuchni polskiej	Obecność oraz aktywny udział w szkoleniu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Umiejętność przygotowania dań kuchni bankietowej, tj. Fingerfood, zimna płyta oraz dania na ciepło	Obecność oraz aktywny udział w szkoleniu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak

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

Tak

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

Tak

Program

Program szkolenia jest dostosowywany indywidualnie pod grupę uczestników.

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	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,63 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,63 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają spis receptur potraw wykonywanych na szkoleniu.

Adres

Katowice
Katowice
woj. śląskie

Kontakt



Krzysztof Długoszewski

E-mail akademiagrowi@gmail.com

Telefon (+48) 509 744 936