

**Dania kuchni bankietowej, finger food, na zimno i ciepło**

Numer usługi 2025/05/14/182128/2746133

3 600,00 PLN brutto
3 600,00 PLN netto
180,00 PLN brutto/h
180,00 PLN netto/h

CENTRUM
DOCHODZENIA
ROSZCZEŃ SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Zawidów / stacjonarna
👤 Usługa szkoleniowa
🕒 20 h
📅 04.07.2025 do 06.07.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikator projektu	Kierunek - Rozwój
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Dla wszystkich osób chcących nabyć wiedzę i umiejętności z zakresu dań kuchni bankietowej na zimno i na ciepło oraz finger food.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	03-07-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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 poznanie dań bankietowych oraz kuchni „zimnej” i „ciepłej” oraz poznanie zagadnień związanych z finger food połączone z nabyciem umiejętności przygotowania finger food.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
tak	tak	Test teoretyczny

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

Omówienie dań bankietowych.

Kuchnia zimna słodka i słona.

Przygotowanie zup i dań głównych.

Omówienie food cost.

Finger food – zimne i gorące, słodkie i słone.

Omówienie technik przygotowania finger food.

Przygotowanie słodkich finger food.

Przygotowanie słonych finger food.

Przygotowanie wytrawnych finger food.

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	3 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	180,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	180,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marek Andrzejczyk

Doświadczony szef kuchni

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Usługa jest zwolniona z VAT.

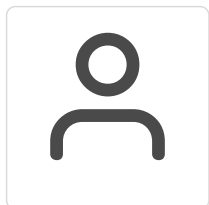
Usługa z dofinansowaniem.

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje certyfikat.

Adres

ul. Zgorzelecka 39
59-970 Zawidów
woj. dolnośląskie

Kontakt



Anna Dutka

E-mail szkolenia@frankoodporni.pl

Telefon (+48) 505 110 963