



CONS-MED SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



Przygotowanie Potraw Grill i Barbecue

Numer usługi 2025/05/22/119182/2764589

5 390,00 PLN brutto

5 390,00 PLN netto

185,86 PLN brutto/h

185,86 PLN netto/h

📍 Gdynia / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 29 h

📅 27.06.2025 do 29.06.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	• Osoby zainteresowane tematyką grillowania, barbecue i wędzenia, zarówno amatorzy, jak i profesjonaliści, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje • Właściciele firm cateringowych • Właściciele Restauracji, Agroturystyki, Hotelarze • Osoby prowadzące działalność gospodarczą o profilu gastronomicznym, hotelarskim, turystycznym, itp.. • Absolwenci szkół ponadgimnazjalnych o profilu gastronomicznym/hotelarskim/turystycznym; liceów ogólnokształcących; Technikum Przemysłu Spożywczego, Szkół rolniczych • Osoby nieaktywnych zawodowo • Pracownicy kuchni, pomoce kuchenne, kucharzy, szefów zmian/szefów kuchni • Koła gospodyń wiejskich
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	26-06-2025
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/kwalifikacji w zakresie organizowania stanowiska pracy i samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue; w zakresie obróbki wstępnej i grillowania różnych rodzajów mięs, ryb, warzyw i owoców, dobierania dodatków do potraw, wydawania gotowych potraw. Osoba posiadająca kwalifikację „Przygotowanie potraw grill i barbecue” jest gotowa do samodzielnego przygotowania potraw z grilla i barbecue oraz organizacji swojego miejsca pracy.

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 z grilla i barbecue 2.Przygotowanie stanowiska pracy	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Przygotowanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	1.Obserwowanie sprzętu stosowanego w produkcji potraw z grilla i barbecue 2.Sporządzanie i wydawanie potraw z grilla i barbecue	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach symulowanych
		Wywiad ustrukturyzowany
Doskonalenie umiejętności zawodowych	1.Omawianie wizerunku kucharza grill i barbecue 2.Dbanie o własny rozwój zawodowy	Wywiad ustrukturyzowany

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 lok.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 lok.1
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

MODUŁ I – TEORETYCZNE OMÓWIENIE BUDOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI URZĄDZEŃ

GRILLO- WĘDZARNICZYCH, BHP i HACCP

MODUŁ II – TEORETYCZNE OMÓWIENIE TECHNOLOGII PEKLOWANIA

MODUŁ III – TEORETYCZNE OMÓWIENIE TECHNOLOGII WĘDZENIA

RÓŻNYMI METODAMI

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”

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.

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: 1



1 z 1

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).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają:

- prezentację
- materiały dydaktyczne/skrypt
- materiały piśmiennicze

Materiały szkoleniowe zostaną przekazane na szkoleniu.

Informacje dodatkowe

Informacje dodatkowe:

Szkolenie ma charakter **głównie praktyczny** – uczestnicy wezmą udział w licznych ćwiczeniach, zadaniach i symulacjach, co pozwoli im skutecznie rozwijać i utrwalać zdobywane umiejętności. Zajęcia prowadzone są w formie warsztatowej. Wszystkie niezbędne materiały i produkty zapewnia organizator.

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 Kosarzeckim:

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 mogą się odbywać w miejscu siedziby zamawiającego usługę, po wcześniejszym uzgodnieniu i zweryfikowaniu przez Prowadzącego usługę warunków do przeprowadzenia szkolenia i walidacji.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Dostęp do profesjonalnej Kuchni Zajęcia prakt. są prowadzone na wyspecjalizowanym sprzęcie grill/bbq

Kontakt



Marta Świąćicka

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

Telefon (+48) 883 407 700