



PROMADE SPÓŁKA
Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs „Kucharz – kuchnia portugalska”

Numer usługi 2026/01/27/175093/3287975

- Kalisz
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- 120:00 h
- 01.06.2026 do 19.06.2026

7 000,00 PLN brutto
7 000,00 PLN netto
58,33 PLN brutto/h
58,33 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Uczestnik: wykształcenie min. gimnazjalne lub podstawowe Ukończone 18 lat.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	15-05-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	120
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

Cele szkolenia: uzyskać umiejętności w n/w zakresie

- Absolwent kursu ma posiadać merytoryczną wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu kuchni portugalskiej. Program kursu podzielony jest na dwie części. Uzyskanie przez uczestników kursu solidnego i profesjonalnego przygotowania do pracy w mieszanym zespole uwzględniając zróżnicowany poziom umiejętności i wiedzy uczestników kursu w dniu jego rozpoczęcia. Uczestnik szkolenia nauczy się:

- korzystania z nowoczesnych maszyn, urządzeń i sprzętów

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Absolwent kursu ma osiąść merytoryczną wiedzę i praktyczne umiejętności z zakresu kuchni portugalskiej	nauczy się: <ul style="list-style-type: none">• korzystania z nowoczesnych maszyn, urządzeń i sprzętów stosowanych w technologii gastronomicznej,• gospodarować surowcami,• przechowywać, magazynować artykuły spożywcze, surowce, półprodukty, produkty kulinarne,• posługiwać się różnymi technikami i metodami obróbki kulinarnej,• odpowiednio przygotowywać potrawy zależne od sposobu ich podawania,• porcjować, wykańczać i dekorować potrawy z uwzględnieniem aktualnych trendów kuchni portugalskiej,• utrzymywać porządek i czystość na stanowisku pracy, przestrzegając zasad higieny pracy,• przestrzegać przepisów sanitarnych, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przeciwpożarowych obowiązujących w zakładach żywienia zbiorowego.	Prezentacja

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

LP.	Tematyka zajęć (szczegółowy zakres)	Część teoretyczna w godzinach	Część praktyczna (ćwiczenia) w godzinach
1.	Wiadomości z zakresu BHP i ppoż., i ochrony środowiska,	2	-
2.	Zarządzanie jakością produkcji,	1	5
3.	Zróżnicowanie kuchni portugalskiej nacechowanej regionalną specyfiką,	1	7
4.	Tradycyjne składniki smakowe kuchni portugalskiej,	1	7
5.	Higiena i ochrona zdrowia, przechowywanie żywności, utrzymanie czystości,	1	7
6.	Profesjonalne menu dostosowane do specyfiki lokalu i targetu Gości / nowoczesna karta menu / kuchni portugalskiej,	1	7
7.	Przygotowania potraw ciepłych i zimnych /przystawki (z użyciem podstawowych elementów kuchni: mięso, przede wszystkim wieprzowina, wołowina i baranina, a także owoce morza: dorsz, sardynki i ośmiornice również jarzyny - ziemniaki, cebula, pomidory, papryka, jarmuż, kapusta, por, fasola czarna lub czerwona oraz przypraw curry, ostre papryczki, szafran i liście kolendry) kuchni portugalskiej,	3	29
8.	Profesjonalne komponowanie, dekorowanie i aranżowanie potraw,	1	7
9.	Przygotowanie najpopularniejszych potraw portugalskich: bacalhau á gomes de sá (z Porto) – zapiekanka z ziemniakami, cebulą, oliwkami i jajkami na twardo, bolinhos de bacalhau – krostki z dorsza, bacalhau com verde – dorsz z piwem, pataniscas – dorsz zapiekany w cieście z owocami morza, bolinhos de bacalhau – pulpety z dorsza, gulasz z różnych gatunków ryb i mięs, w tym caldeirada, feijoada, cozido, porco à alentejana oraz dań mięsnych, w tym bife, czyli kawałka smażonej wołowiny lub wieprzowiny w sosie winnym podawanego z ziemniakami, ryżem lub sałatką,	2	14
10.	Menu bankietowe /profesjonalna kompozycja menu, prawidłowa kalkulacja i gramatura dań/ kuchni portugalskiej,	2	14

11.	Zasady łączenia potraw z napojami,	2	3
12.	Egzamin teoretyczny i praktyczny.	1	2
	Razem:	18	102

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	58,33 PLN
Koszt osobogodziny netto	58,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Zajęcia teoretyczne i praktyczne w jednej grupie, jedna osoba przypadająca na jedno stanowisko, częstotliwość zajęć w tygodniu 5 dni.
Uczestnik otrzymuje niezbędny sprzęt, materiały i surowce do realizacji programu nauki.

Warunki uczestnictwa

1. Uzyskanie potwierdzenia przez organizatora przyjęcia na kurs.
2. Po uzyskaniu potwierdzenia z pkt. 1, opłacenie kosztów szkolenia na konto organizatora nie później niż 15 dni przed datą rozpoczęcia szkolenia.

Adres

Kalisz

Kalisz

woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Zajęcia odbywają się w obiekcie posiadającej odpowiedni sprzęt techniczny.

Kontakt



Andrzej Woźniak

E-mail a.wozniak@promade.pl

Telefon (+48) 513 181 760