



INNOVO Innowacje
w Biznesie Sp. z o.o.

Brak ocen dla tego dostawcy

Kucharz z Egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2024/01/23/156857/2055594

📍 Jasło / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 01.10.2024 do 08.11.2024

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

62,50 PLN brutto/h

62,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa dla szkolenia kucharz może obejmować różne kategorie osób zainteresowanych branżą kulinarną i rozwojem umiejętności kulinarnych. Poniżej znajduje się lista potencjalnych uczestników tego szkolenia: - przyszli kucharze zawodowi, - pracownicy restauracji, - pasjonaci gotowania, - osoby, które chcą przekwalifikować się na kucharza i rozpocząć karierę w branży gastronomicznej, - osoby, które gotują w domu dla rodziny i przyjaciół i chcą zdobyć zaawansowane umiejętności kulinarno-gastronomiczne.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	30-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	80
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

Głównym celem kursu jest zdobycie umiejętności sporządzania potraw w określonym czasie oraz w odpowiednich warunkach sanitarno- higienicznych z zastosowaniem zasad racjonalnego żywienia. Osiągnięcie tego celu jest możliwe poprzez realizację zagadnień tematycznych głównie z zakresu technologii gastronomicznej z towaroznawstwem uzupełnionych o podstawowe wiadomości z zakresu nauki o zasadach żywienia człowieka, higieny zawodowej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Absolwent kursu po zaliczeniu wszystkich przewidzianych w programie jednostek modułowych będzie potrafił samodzielnie podejmować prace na stanowisku kucharz	Uczestnicy muszą skutecznie zastosować nabytą wiedzę w przygotowywaniu potraw.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

ICVC/PMK20002.10 KUCHARZ

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

ICVC/PMK20002.10 KUCHARZ

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o. o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o. o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

1. BHP na stanowisku pracy

2. Systemy jakości i bezpieczeństwa obrotu środkami spożywczymi HACCP, GHP, GMP

Minimum sanitarne

3. Charakterystyka zawodu kucharz

4. Opis stanowiska pracy

5. Przygotowanie stanowiska pracy

6. Surowce gastronomiczne

7. Maszyny i urządzenia wykorzystywane w gastronomii

8. Planowanie produkcji

9. Obróbka wstępna surowców

10. Technika sporządzania dań podstawowych

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	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	62,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	62,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN

W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy z Uczestników Otrzyma:

skrypt temetyczny,

zeszyt,

długopis

surowce i półprodukty do realizacji praktycznej części szkolenia

Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat,
- ukończona minimum szkoła podstawowa
- brak przeciwwskazań lekarskich do wykonywania zawodu kucharz.

Informacje dodatkowe

Każda osoba, która ukończy szkolenie otrzyma zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Osobom, które zdadza egzamin zewnętrzny wydany zostanie przez jednostkę ggzaminującą i certyfikującą ICVC CERTYFIKACJA SP. Z O. O., Certyfikat ICVC/PMK20002.10 Kucharz.potwierdzający uzyskane kwalifikacje

Adres

Jasło

Jasło

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Magdalena Barzyk

E-mail magdab77@poczta.fm

Telefon (+48) 667 634 178