



Akademia Kulinarna - gotowanie w nowoczesnej gastronomii - szkolenie

Numer usługi 2024/04/15/153767/2123881

2 820,00 PLN brutto

2 820,00 PLN netto

188,00 PLN brutto/h

188,00 PLN netto/h

K2 CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ



📍 Kielce / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 15 h

📅 13.08.2024 do 14.08.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową szkolenia są osoby pracujące w branży kulinarnej odpowiedzialne za pracę na kuchni - przygotowywanie i serwowanie dań. Wymagany minimalny staż pracy wynoszący 3 miesiące na stanowiskach gastronomicznych.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	9
Data zakończenia rekrutacji	12-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	15
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

Szkolenie "Akademia Kulinarna - gotowanie w nowoczesnej gastronomii." przygotowuje uczestników szkolenia do profesjonalnej organizacji pracy na kuchni, dekorowania dań, tworzenia nowych dań, udoskonalania dań serwowanych w

restauracji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizuje pracę na kuchni	Stosuje zasady organizacji pracy na kuchni	Analiza dowodów i deklaracji
Uskutecznia techniki gotowania w zależności od użytego produktu	Potrafi dopasować technikę gotowania do używanego produktu	Analiza dowodów i deklaracji
Oblicza food cost	Na podstawie obliczeń związanych z ceną towarów użytych do produkcji dania ustala koszt danej pozycji w menu.	Analiza dowodów i deklaracji
Udoskonala dania serwowane w restauracji	Potrafi w spójny sposób udoskonalić istniejące już w karcie dania	Analiza dowodów i deklaracji
Tworzy nowe dania do kart menu	Wykazuje inicjatywę dotyczącą tworzenia nowych dań i innych pozycji w karcie menu	Analiza dowodów i deklaracji
Dekoruje talerze	Dekoruje dania w estetyczny wizualnie sposób.	Analiza dowodów i deklaracji
Przygotowuje receptury gwarantujące powtarzalność smaku i porcji serwowanych dań	Potrafi przygotowywać powtarzalne w smaku dania.	Analiza dowodów i deklaracji

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Zaświadczenia wydawane uczestnikom po odbytych szkoleniach zawierają opis efektów uczenia się.

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

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji. Dostawca usług zapewnia osobę, która przeprowadza walidację.

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

Dokument potwierdza zastosowania rozwiązań rozdzielających procesy kształcenia i walidacji. W ramach jednej firmy Dostawca Usług zapewnia inną osobę do przeprowadzenia walidacji niż do procesu kształcenia. Walidacja jest dokonywana na podstawie zebranych dokumentów po zrealizowanym szkoleniu.

Program

Moduł 1: Organizacja pracy na kuchni.

Moduł 2; Przedstawienie najnowszych trendów kulinarnych.

Moduł 3.: Techniki gotowania w zależności od użytego produktu.

Moduł 4: Tworzenie receptur dań.

Moduł 5: Food cost:

- obliczanie food costu
- pokazanie najczęstszych błędów występujących na kuchni, które powodują wysoki food cost.

Moduł 6: Udoskonalenie dań serwowanych w restauracji.

Moduł 7: Metody dekorowania talerza.

Moduł 8: Przygotowanie receptur gwarantujących powtarzalność smaku i porcji dań serwowanych w restauracji.

Moduł 9: Tworzenie nowych dań do kart menu: przystawki zimne i ciepłe, dania główne, desery.

Moduł 10: Wytworzenie kart technicznych konkretnych dań serwowanych w restauracji.

- Szkolenie ma charakter praktyczny i aktywizujący w celu wypracowania najkorzystniejszego podejścia oraz rozwiązań dla organizacji.
- Grupą docelową szkolenia są osoby pracujące w branży kulinarniej odpowiedzialne za pracę na kuchni - przygotowywanie i serwowanie dań. Wymagany minimalny staż pracy wynoszący 3 miesiące na stanowiskach gastronomicznych.
- Warunki niezbędne do spełnienia, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu: Aby osiągnąć główny cel usługi uczestnicy muszą wziąć udział w szkoleniu (100 % obecności)
- Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 60 minut)
- W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia.
- Trener na bieżąco - w trakcie trwania usługi weryfikuje postępy i ocenia efekty uczenia. Po zakończonej usłudze zostaje przeprowadzona walidacja, oparta o założone kryteria weryfikacji efektów uczenia się, realizowana jest z zachowaniem rozdzielności funkcji.
- Przerwy wliczone są w czas trwania szkolenia.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Moduł 1: Organizacja pracy na kuchni	Tomasz Łagowski	13-08-2024	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 12 Moduł 2: Przedstawienie najnowszych trendów kulinarnych	Tomasz Łagowski	13-08-2024	09:00	10:30	01:30
3 z 12 Moduł 3: Techniki gotowania w zależności od użytego produktu	Tomasz Łagowski	13-08-2024	10:30	12:00	01:30
4 z 12 Przerwa	Tomasz Łagowski	13-08-2024	12:00	12:15	00:15
5 z 12 Moduł 4: Tworzenie receptur dań	Tomasz Łagowski	13-08-2024	12:15	13:15	01:00
6 z 12 Moduł 5: Food cost	Tomasz Łagowski	13-08-2024	13:15	15:30	02:15
7 z 12 Moduł 6: Udoskonalenie dań serwowanych w restauracji	Tomasz Łagowski	14-08-2024	08:00	09:30	01:30
8 z 12 Moduł 7: Metody dekorowania talerza	Tomasz Łagowski	14-08-2024	09:30	11:00	01:30
9 z 12 Moduł 8: Przygotowanie receptur gwarantujących powtarzalność smaku i porcji dań serwowanych w restauracji	Tomasz Łagowski	14-08-2024	11:00	12:00	01:00
10 z 12 Przerwa	Tomasz Łagowski	14-08-2024	12:00	12:15	00:15
11 z 12 Moduł 9: Tworzenie nowych dań do kart menu: przystawki zimne i ciepłe, dania główne, desery	Tomasz Łagowski	14-08-2024	12:15	14:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
12 z 12 Moduł 10: Wytworzenie kart technicznych konkretnych dań serwowanych w restauracji.	Tomasz Łagowski	14-08-2024	14:00	15:30	01:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 820,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 820,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	188,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	188,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Łagowski

Szef Kuchni Restauracji Belvedere w Łazienkach Królewskich

Finalista wielu konkursów kulinarnych w Polsce i za granicą, takich jak Bocuse d'or Poland 2015, reprezentant Polski w Paryżu na finale „Chef's en or”. Zwycięzca „Chef's Fight”, „Mistrzostw Polski w produkcji regionalnym” czy „Chef's en or Poland”. W 2015 roku został nominowany w plebiscycie „Kucharz odkrycie roku 2015” organizowanym przez magazyn Kuchnia oraz Gault&Millau.

Zdobył tytułu „Kucharz Odkrycie Roku 2018” wg przewodnika Poland 100 Best Restaurants.

Jego publikacje na temat rynku gastronomicznego nt. wiodących trendów gastronomicznych można przeczytać w czasopismach takich jak „Magazyn Szef Kuchni”, „Food Service”, „Łowiec Polski”.

Od kilku lat pojawia się jako gość w programach telewizyjnych takich jak: „Pytanie na śniadanie”, „Projekt Lady”, „Najgorszy Kucharz”.

Posiada także co najmniej 120 godzinne doświadczenie w prowadzeniu szkoleń o podobnej

tematyce dla osób dorosłych w ostatnich dwóch latach (24 miesiącach) wstecz od dnia rozpoczęcia szkolenia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach realizacji szkolenia uczestnicy otrzymują materiały merytoryczne w formie prezentacji. Materiały wysyłane są na adresy mailowe uczestników szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Grupą docelową szkolenia są osoby pracujące w branży kulinarnej odpowiedzialne za pracę na kuchni - przygotowywanie i serwowanie dań.

Wymagany minimalny staż pracy wynoszący 3 miesiące na stanowiskach gastronomicznych.

Koszt szkolenia nie zawiera kosztów dojazdu, zakwaterowania oraz wyżywienia, a także kosztów środków trwałych.

Informacje dodatkowe

Usługa zwolniona z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2015 r., poz.736).

Adres

ul. Warszawska 3
25-512 Kielce
woj. świętokrzyskie

Szkolenie odbędzie się w restauracji "Ale! Szama".

Kontakt



Kamil Kamola

E-mail bur@k2c.com.pl

Telefon (+48) 533 552 510