



INNOVO Innowacje
w Biznesie Sp. z o.o.

Brak ocen dla tego dostawcy

Kucharz z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2024/06/07/156857/2174862

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 80 h

📅 14.09.2024 do 26.10.2024

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	5
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	13-09-2024
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 będzie przygotowany do wykonywania pracy na stanowisku kucharz	Uczestnik będzie wykonywała zadania wskazane przez trenera	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

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

ICVC/PMK20002.10 KUCHARZ

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

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: 1



1 z 1

Justyna Cyran

Nauczyciel przedmiotów zawodowych branży spożywczej w Zespole Szkół Usługowych i Spożywczych od 1994 r do nadal. Od ponad 13 lat na stanowisku wicedyrektora szkoły. Egzaminator w OKE Kraków oraz w Izbie Rzemieślniczej. Koordynator kształcenia zawodowego młodocianych woj. podkarpackiego.

Dietetyk, doradca zawodowy i metodyczny. Kierownik kształcenia zawodowego. Prowadząca posiada wieloletnie (od 2007 r.) doświadczenie w prowadzeniu licznych szkoleń z zakresu gastronomii, kuchni regionalnych, zdrowego odżywiania, dietetyki, cukiernictwa, obsługi kelnerskiej zarówno dla osób dorosłych jak młodzieży

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

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Adres

Przemyśl

Przemyśl

woj. podkarpackie

Kontakt



Magdalena Barzyk

E-mail magdab77@poczta.fm

Telefon (+48) 667 634 178