



Szkolenie Kucharz Małej Gastronomii - Gotowanie Potraw Staropolskich z elementami kwalifikacji zielonych

Numer usługi 2024/06/26/154103/2198627

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

FUNDACJA
POLSKIE CENTRUM
ROZWOJU
EDUKACJI



📍 Hoczew / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 40 h
📅 02.09.2024 do 31.10.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Mamy zaszczyt zaprosić Państwa na wyjątkowe szkolenie kulinarne rzemiosła o nazwie "Kucharz Małej Gastronomii - Gotowanie Potraw Staropolskich". To niesamowita okazja, aby zgłębić tajniki tradycyjnych smaków i technik kuchni staropolskiej oraz zdobyć umiejętności niezbędne do przygotowywania potraw. Szkolenie jest skierowane do osób, które chcą pogłębić swoje umiejętności i poznać techniki kulinarne rzemiosła.
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	01-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kuchni Małej Gastronomii" przygotowuje do samodzielnego tworzenia tradycyjnych potraw staropolskich oraz rozwijania umiejętności kulinarnych. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą w stanie przygotowywać różnorodne dania mięsne, rybne, mączne, warzywne, desery i napoje tradycyjne, wykorzystując zdobytą wiedzę i praktyczne umiejętności. Szkolenie obejmuje techniki gotowania, marynowania, wędzenia oraz wykorzystanie charakterystycznych składników, ziół i przypraw kuchni staropolskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Moduł 1: Posługuje się wiedzą dotyczącą historii i znaczenia kuchni staropolskiej. Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny w kuchni. Obsługuje podstawowy sprzęt kuchenny. Stosuje techniki krojenia, siekania i szatkowania. Wykorzystuje podstawowe metody gotowania: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie. Opisuje specyfikę kuchni trzech zaborów. Stosuje techniki aranżacji i dekoracji tradycyjnych dań staropolskich. Prezentuje potrawy w estetyczny sposób.</p>	<p>Charakteryzuje historię i znaczenie kuchni staropolskiej. Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny podczas pracy w kuchni. Rozpoznaje i obsługuje podstawowy sprzęt kuchenny. Wykonuje techniki krojenia, siekania i szatkowania w praktyce. Stosuje podstawowe metody gotowania, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie i pieczenie. Charakteryzuje specyfikę kuchni trzech zaborów. Zastosowuje techniki aranżacji i dekoracji przy przygotowywaniu tradycyjnych dań staropolskich. Prezentuje potrawy w sposób estetyczny i zgodny z tradycją staropolską.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Moduł 2: Rozpoznaje i balansuje różne smaki. Stosuje wiedzę na temat znaczenia różnych rodzajów przypraw i ziół. Dobiera odpowiednie surowce, przyprawy, warzywa i zioła stosowane w kuchni staropolskiej. Tworzy podstawowe sosy i polewy. Przygotowuje dania bazujące na smakach kwaśnym, słodkim, słonym i ostrym.</p>	<p>Rozpoznaje i opisuje różne smaki (kwaśny, słodki, słony, ostry) oraz potrafi je zbalansować w potrawach. Charakteryzuje różne rodzaje przypraw i ziół oraz ich znaczenie w kuchni staropolskiej. Dobiera odpowiednie surowce, przyprawy, warzywa i zioła do przygotowywanych potraw, zgodnie z tradycją kuchni staropolskiej. Tworzy podstawowe sosy i polewy, stosując odpowiednie techniki kulinarne. Przygotowuje dania o zróżnicowanych smakach, umiejętnie wykorzystując smaki kwaśny, słodki, słony i ostry, aby uzyskać harmonijne kompozycje smakowe.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Moduł 3: Przygotowuje potrawy z wieprzowiny według staropolskich receptur. Przygotowuje potrawy z drobiu według staropolskich receptur. Stosuje techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa. Wykorzystuje tradycyjne przyprawy i zioła w potrawach mięsnych.</p>	<p>Przygotowuje i opisuje potrawy z wieprzowiny zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Przygotowuje i opisuje potrawy z drobiu zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Zastosowuje techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa, osiągając odpowiednie smaki i tekstury. Dobiera i stosuje tradycyjne przyprawy oraz zioła w potrawach mięsnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Moduł 4: Przygotowuje dania z ryb według staropolskich receptur. Stosuje techniki wędzenia i konserwacji ryb. Tworzy tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych.</p>	<p>Przygotowuje i opisuje dania z ryb zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Zastosowuje techniki wędzenia i konserwacji ryb, osiągając odpowiednie smaki i trwałość produktów. Tworzy tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Moduł 5: Przygotowuje tradycyjne potrawy mączne, takie jak placki, kluski, pierogi, kulebiaki. Stosuje techniki pieczenia chleba, wykorzystując różne typy mąki. Tworzy tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki.</p>	<p>Przygotowuje i opisuje potrawy mączne (placki, kluski, pierogi, kulebiaki) zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Zastosowuje techniki pieczenia chleba, dobierając odpowiednie typy mąki do różnych rodzajów pieczywa. Tworzy tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Moduł 6: Przygotowuje dania z wykorzystaniem tradycyjnych warzyw, takich jak topinambur, salsefia, skorzonera. Stosuje techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie i kiszenie kapusty. Wykorzystuje zioła i przyprawy w potrawach warzywnych.</p>	<p>Przygotowuje i opisuje dania z tradycyjnych staropolskich warzyw (topinambur, salsefia, skorzonera), zgodnie z autentycznymi przepisami. Stosuje techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie i kiszenie kapusty, osiągając odpowiednie smaki i tekstury. Dobiera i stosuje zioła oraz przyprawy w potrawach warzywnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Moduł 7: Przygotowuje dania z jajek, takie jak jajecznica i pasztet jajeczny. Wykorzystuje tradycyjne produkty nabiałowe, takie jak twaróg i masło. Tworzy tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału.</p> <p>Moduł 8: Przygotowuje tradycyjne desery, takie jak sękacz, piernik, makowiec. Wykorzystuje miód i inne naturalne słodziki w przygotowywaniu potraw. Przygotowuje tradycyjne napoje, takie jak miód pitny i kwas chlebowy.</p>	<p>Przygotowuje i opisuje dania z jajek (jajecznica, pasztet jajeczny) zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Wykorzystuje tradycyjne produkty nabiałowe (twaróg, masło) w różnych potrawach, osiągając autentyczne smaki. Tworzy tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału, zgodnie z autentycznymi przepisami staropolskiej kuchni.</p>	Test teoretyczny
	<p>Przygotowuje i opisuje tradycyjne desery (sękacz, piernik, makowiec) zgodnie z autentycznymi staropolskimi przepisami. Stosuje miód i inne naturalne słodziki w potrawach, osiągając odpowiedni smak i teksturę.</p>	Test teoretyczny
	<p>Przygotowuje tradycyjne napoje (miód pitny, kwas chlebowy), zgodnie z tradycyjnymi metodami staropolskiej kuchni.</p>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

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)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja EDU ACTIVE
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Fundacja MY Personality Skills

Program

Moduł 1: Podstawy Kulinarium i wprowadzenie do Kuchni Staropolskiej

Historia i znaczenie kuchni staropolskiej
Bezpieczeństwo i higiena w kuchni
Obsługa podstawowego sprzętu kuchennego
Techniki krojenia, siekania i szatkowania
Podstawowe metody gotowania: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie
Kucharki celebrytki i ich wpływ na kształt dzisiejszej kuchni
Kuchnia trzech zaborów.
Techniki aranżacji i dekoracji tradycyjnych dań staropolskich
Sposoby podawania potraw na stołach

Moduł 2: Podstawy Smaków i Przypraw w kuchni staropolskiej i dziś

Rozpoznawanie i balansowanie smaków
Znaczenie różnych rodzajów przypraw i ziół
Dobór surowca, przyprawy, warzywa, zioła stosowane w kuchni staropolskiej
Tworzenie podstawowych sosów i polew
Przygotowanie dań bazujących na smakach kwasnego, słodkiego, słonego i ostrego

Moduł 3: Potrawy mięsne z kuchni staropolskiej

Potrawy z wieprzowiny
Potrawy z drobiu
Techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa
Wykorzystanie tradycyjnych przypraw i ziół w potrawach mięsnych

Moduł 4: Potrawy z ryb w kuchni staropolskiej.

Przygotowanie dań z ryb
Techniki wędzenia i konserwacji ryb
Tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych

Moduł 5: Potrawy mączne kuchni staropolskiej

Przygotowanie placków, klusek, pierogów, kulebiaków
Techniki pieczenia chleba i wykorzystanie różnych typów mąki
Tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki

Moduł 6: Zapomniane warzywa kuchni staropolskiej: topinambur, salsevia, skorzonera

Przygotowanie dań z wykorzystaniem tradycyjnych warzyw
Techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie czy kiszona kapusta
Wykorzystanie ziół i przypraw w potrawach warzywnych

Moduł 7: Potrawy z jajek i nabiału

Przygotowanie dań z jajek, takich jak jajecznica, paszтет jajeczny
Wykorzystanie tradycyjnych produktów nabiałowych, takich jak twaróg, masło
Tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału

Moduł 8: Potrawy słodkie i napoje tradycyjne

Przygotowanie tradycyjnych deserów, takich jak sękacz, piernik, makowiec
Wykorzystanie miodu i innych słodzików naturalnych
Przygotowanie tradycyjnych napojów, jak miód pitny, kwas chlebowy

Kwalifikacje zielone:

- **Ekologiczne źródła surowców:** Wykorzystanie lokalnych i sezonowych składników, promowanie krótkiego łańcucha dostaw.
- **Zrównoważona produkcja żywności:** Minimalizacja marnowania żywności poprzez planowanie posiłków i efektywne wykorzystanie resztek.
- **Tradycyjne metody konserwacji:** Użycie naturalnych technik takich jak kiszenie, kwaszenie i wędzenie bez sztucznych dodatków.
- **Ochrona bioróżnorodności:** Promowanie i wykorzystywanie zapomnianych i lokalnych odmian warzyw oraz roślin.
- **Ekologiczne techniki gotowania:** Wdrażanie energooszczędnych metod gotowania i minimalizowanie użycia jednorazowych opakowań.
- **Oszczędność zasobów wodnych:** Efektywne metody zarządzania wodą w procesach kuchennych.
- **Kreatywne przetwarzanie odpadów:** Wykorzystanie resztek do tworzenia nowych potraw, kompostowanie organicznych odpadów kuchennych.
- **Edukacja ekologiczna:** Promowanie świadomości ekologicznej i zrównoważonego rozwoju poprzez tradycyjne kuchnie

Dodatkowe informacje:

- Szkolenie prowadzone jest w trybie godzin dydaktycznych (45 minut).
- Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy).
- Szkolenie będzie prowadzone w grupach maksymalnie 12 osobowych.
- kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych
- Podczas szkolenia przeprowadzane będą regularne weryfikacje postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się poprzez ankiety i testy.
- Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych. EGZAMIN MYPS - składa się z części pisemnej, zawierającej 16 pytań zamkniętych z czterema wariantami odpowiedzi. Aby otrzymać wynik pozytywny należy odpowiedzieć poprawnie na 12 pytań, czyli uzyskać 75%. Egzamin jest oceniany przez podmiot prowadzący walidację .

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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN

W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska "Kurs gotowania Marka Łebkowskiego"

Informacje dodatkowe

Informujemy, że planowany kurs zostanie zorganizowany w momencie zebrania się odpowiedniej liczby uczestników.

Po uzyskaniu odpowiedniej liczby zgłoszeń, skontaktujemy się ze wszystkimi uczestnikami w celu ustalenia szczegółowego harmonogramu zajęć oraz innych niezbędnych informacji.

Adres

Hoczew

38-604 Hoczew

woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Martyna Adamska

E-mail fundacja.pczeszkolenia@gmail.com

Telefon (+48) 537 792 855