**Kucharz Małej Gastronomii**

Numer usługi 2024/06/27/46607/2200564

**6 720,00 PLN** brutto

6 720,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

Zakład Usług  
Socjalnych i  
Edukacji Krzysztof  
Zaleski

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 08.07.2024 do 17.07.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Grupa docelowa stanowią osoby zainteresowane branżą kulinarną i rozwojem umiejętności kulinarnych. Lista potencjalnych uczestników tego szkolenia: <ul style="list-style-type: none"><li>- przyszli kucharze zawodowi,</li><li>- pracownicy restauracji,</li><li>- pasjonaci gotowania,</li><li>- osoby, które chcą przekwalifikować się na kucharza i rozpocząć karierę w branży gastronomicznej,</li><li>- osoby, które gotują w domu dla rodziny i przyjaciół i chcą zdobyć zaawansowane umiejętności kulinarno-gastronomiczne.</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	05-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	48

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest dostarczenie uczestnikom kompleksowej wiedzy i praktycznych umiejętności niezbędnych do skutecznego funkcjonowania jako kucharz w różnych kontekstach gastronomicznych. Uczestnicy szkolenia będą zdolni do samodzielnego przygotowywania wysokiej jakości potraw, stosując zaawansowane techniki kulinarno-gastronomiczne, zarządzania kuchnią oraz świadczenia usług kulinarnych zgodnie z najwyższymi standardami branżowymi.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Organizacja pracy, Przepisy BHP, Środki ochrony, Surowce stosowane w produkcji gastronomicznej, Racjonalne żywienie, Maszyny, urządzenia w produkcji gastronomicznej, Klasyfikacja żywności	<ul style="list-style-type: none"> <li>- organizacja miejsca pracy na stanowisku Kucharz,</li> <li>- charakteryzuje pojęcia związane z BHP i higieną pracy,</li> <li>- charakterystyka środków ochrony indywidualnej i zbiorowej,</li> <li>- charakteryzuje surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze,</li> <li>- charakterystyka zasad racjonalnego żywienia,</li> </ul>	Test teoretyczny
Metody przechowywania żywności, Receptury gastronomiczne, Metody i techniki sporządzania potraw i półproduktów	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przechowywanie i obróbka artykułów spożywczych,</li> <li>- stosowanie receptur gastronomicznych,</li> <li>- charakteryzuje metody i techniki sporządzania potraw, półproduktów i napojów,</li> </ul>	Test teoretyczny
Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców, Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców, Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw, Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP, Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział, Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozróżnia selekcję przyjmowania i magazynowania surowców,</li> <li>- przeprowadza wstępną obróbkę surowców oraz termiczną obróbkę potraw,</li> <li>- posiada widzę nt. serwowania i ekspozycji potraw,</li> <li>- stosuje zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej,</li> <li>- charakteryzuje rodzaje usług gastronomicznych, bufetów i bankietów,</li> <li>- organizuje czas pracy i pracy zespołu,</li> </ul>	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zastawa stołowa, Wydawanie potraw, Zarządzanie czasem pracy, Praca w zespole, Postawa etyczna, Rozwój zawodowy	- charakteryzuje zasady doboru zastawy stołowej, - organizuje porcjowanie, dekorowanie, wydawanie potraw i napojów, - organizuje czas pracy, - umiejętność pracy w zespole, - właściwa postawa etyczna, - organizacja własnego rozwoju zawodowego	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

#### Warunki uznania kompetencji

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

Dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się

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

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji

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

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

## Program

1. Organizacja pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii
2. Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering
3. Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej
4. Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych
5. Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej
6. Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców
7. Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców
8. Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw
9. Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności
10. Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw
11. Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw
12. Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi
13. Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP
14. Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział
15. Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole
16. Znajomość zasad BHP i ppoż.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 8</b> Organizacja pracy na stanowisku Kucharz Małej Gastronomii Wiedza z zakresu usług gastronomicznych, ze szczególnym uwzględnieniem pojęcia catering	Beata Pokorny	08-07-2024	08:00	14:00	06:00
<b>2 z 8</b> Znajomość metod podawania posiłków w działalności cateringowej Wiedza z zakresu kompleksowej obsługi imprez (party service): kulturalnych, garden party, eventów, bankietów i przyjęć firmowych	Beata Pokorny	09-07-2024	08:00	14:00	06:00
<b>3 z 8</b> Wiedza z zakresu Dobrej Praktyki Cateringowej Praktyczna wiedza na temat selekcji przyjmowania i magazynowania surowców	Beata Pokorny	10-07-2024	08:00	14:00	06:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<p><b>4 z 8</b> Umiejętność przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców</p> <p>Umiejętność przeprowadzenia procesu rozmrażania żywności i obróbki termicznej potraw</p>	Beata Pokorny	11-07-2024	08:00	14:00	06:00
<p><b>5 z 8</b> Wiedza z zakresu właściwego przechowywania żywności</p> <p>Umiejętność właściwego transportu różnego rodzaju potraw</p>	Beata Pokorny	12-07-2024	08:00	14:00	06:00
<p><b>6 z 8</b> Wiedza z zakresu serwowania i ekspozycji potraw</p> <p>Zastosowanie wiedzy na temat gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi</p>	Beata Pokorny	15-07-2024	08:00	14:00	06:00
<p><b>7 z 8</b> Podstawowa wiedza na temat Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, system HACCP</p> <p>Znajomość rodzajów usług gastronomicznych, bufetów, bankietów i ich podział</p>	Beata Pokorny	16-07-2024	08:00	14:00	06:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>8 z 8</b> Umiejętność zarządzania czasem i pracy w zespole Znajomość zasad BHP i ppoż.	Beata Pokorny	17-07-2024	08:00	14:00	06:00

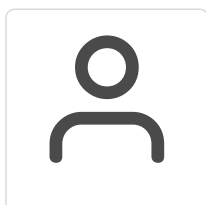
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 720,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 720,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

### Beata Pokorny

Zapraszamy serdecznie na kurs kucharski skierowany do osób, które chcą poszerzyć wiedzę teoretyczną i praktyczną z dziedziny gotowania różnych potraw. Pani Beata to osoba dobrze zorganizowana, odpowiedzialna, a przede wszystkim empatyczna oraz opanowana, co sprawia, że świetnie przekazuje wiedzę niezależnie od grupy wiekowej czy poziomu doświadczenia kulinarnego szkolonych uczestników. W ciągu ostatnich lat Pani Beata prowadziła szkolenia zarówno z kuchni staropolskiej, jak i ze zdrowego odżywiania czy kuchni regionalnej.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają notes, długopis, teczkę.

## Warunki uczestnictwa

Warunkiem rozpoczęcia kursu jest zebranie minimalnej liczby uczestników.

EGZAMIN WYMAGANY - każdy uczestnik po ukończeniu kursu musi przystąpić do egzaminu.

## Informacje dodatkowe

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 1 godzina dydaktyczna (45 min).

## Adres

ul. Katedralna 5/9  
37-700 Przemyśl  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

## Kontakt



**Krzysztof Zaleski**

**E-mail** przemysl.bhp@gmail.com

**Telefon** (+48) 531 737 272