

Bezpłatny kurs kwalifikacyjny w zawodzie

KUCHARZ I TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Jedynym warunkiem przyjęcia na kurs jest ukończone 18 lat, nieważne jakie masz dotychczasowe wykształcenie!

Zobacz nasze prace w [Fotogaleriach](#)

Podstawa programowa i zakres nauczania [tutaj](#)

Proponujemy 2 kwalifikacje:

I Kwalifikacja: T-15. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Kwalifikacja T.15 organizacja żywienia i usług gastronomicznych

-

nauka trwa 1 rok,

-

zajęcia odbywają się w systemie zaocznym, część zajęć teoretycznych będzie realizowana przez internet,

-

wystarczy mieć ukończone 18 lat i podstawowe wykształcenie,

-

można jednocześnie z kursem robić średnie wykształcenie,

-

program kursu obejmuje m.in.:

-organizowanie działalności gastronomicznej,

-pisanie umów przy organizacji imprez gastronomicznych,

-kalkulację kosztów gastronomicznych czyli obliczanie tzw. food costu,

-poznawanie zasad obsługi gości,

-opracowywanie jadłospisów, i inne.

-

ukończenie tej kwalifikacji wyposaża w wiedzę niezbędną do prowadzenia jak i zarządzania działalnością gastronomiczną.

II kwalifikacja T.6. Sporządzanie potraw i napojów

Słuchacz po uzyskaniu kwalifikacji T.6. może uzyskać tytuł Kucharz. Nie jest wymagane wykształcenie średnie.

1. Przechowywanie żywności Słuchacz:

1. ocenia żywność pod względem towaroznawczym;
2. klasyfikuje żywność w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
3. przestrzega zasad oceny jakościowej żywności;
4. dobiera warunki do przechowywania żywności;
5. rozpoznaje zmiany zachodzące w przechowywanej żywności;
6. rozróżnia systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
7. dobiera metody utrwalania żywności;
8. rozróżnia urządzenia stanowiące wyposażenie pomieszczeń magazynowych;
9. użytkuje urządzenia do przechowywania żywności.

2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów Słuchacz:

1. określa rolę funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
2. rozróżnia i przestrzega procedur zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
3. stosuje receptury gastronomiczne;
4. rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów;
5. dobiera surowce do sporządzania potraw i napojów;
6. sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje;
7. przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
8. rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
9. rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
10. użytkuje sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
11. ocenia organoleptycznie żywność;
12. dobiera zastawę stołową do ekspedycji potraw i napojów;
13. porcuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje;
14. monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z Zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej GHP (ang. *Good Hygiene Practice*),
Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP (ang. *Good Manufacturing Practice*)
) i systemem HACCP (ang. *Hazard Analysis and Critical Control Point*).

Tytuł technika w 1 rok!

Jeśli jesteś absolwentem ZSZ o kierunku kucharz, to zapisz się na kurs kwalifikacyjny „organizacja żywienia i usług gastronomicznych”. Osoba, która na koniec kursu zaliczy egzamin zawodowy i legitymuje się średnim wykształceniem otrzymuje automatycznie tytuł technika żywienia i usług gastronomicznych. Dzieje się tak dlatego, że szkoła zawodowa zostaje zaliczona jako jeden rok nauki w szkole policealnej i nie powtarza się materiału, który był przerabiany wcześniej.

Jeżeli ktoś nie ma średniego wykształcenia, to może zapisać się jednocześnie do liceum i na kurs i w tym samym czasie uzyskać tytuł zawodowy i średnie wykształcenie

[zobacz nasze prace w Galerii zdjęć](#)