

PROFESJONALNA POMOC KUCHENNA

Plan szkolenia

Profesjonalna pomoc kuchenna

Osoba na tym stanowisku, jak sama nazwa wskazuje, zajmuje się wykonywaniem prac pomocniczych w kuchni. Pomoc kuchenna nie podejmuje decyzji dotyczących przyrządzenia poszczególnych potraw, ale przygotowuje je pod nadzorem kucharza. Może pracować we wszelkiego rodzaju lokalach gastronomicznych restauracjach, barach, knajpach, stołówkach itp.

PYTANIA, KTÓRE DOCZEKAJĄ SIĘ ODPOWIEDZI

?

- Jakie są obowiązki pomocy kuchennej?
- Jak wygląda wyposażenie kuchni?
- Jakie zagrożenia występują w kuchni?
- Jakie są metody utrwalania żywności?
- Jakie są kluczowe działania prowadzące do powstania potraw?

KOMU W SZCZEGÓLNOŚCI DEDYKUJEMY SZKOLENIE?

- osobom chcącym rozpocząć ścieżkę zawodową w gastronomii

CELE SZKOLENIA

!

- wiedza na temat pracy w kuchni,
- wiedza na temat zasad higieny i bezpieczeństwa
- zapoznanie z metodami utrwalania i przechowywania żywności,
- wiedza na temat utrwalania, przechowywania oraz obróbki produktów spożywczych

SPOSOBY REALIZACJI CELÓW

samokształcenie
platforma Moodle,

materiały
szkoleniowe (pdf),

pytania kontrolne po
każdym module,

testy sprawdzające
(online)

KORZYŚCI DLA UCZESTNIKÓW

\$

Wiedza

W1 - Wiedza z zakresu zasad bezpieczeństwa oraz higieny pracy w gastronomii

W2 - Wiedza z zakresu technologii sporządzania potraw i napojów z różnych surowców i półproduktów

W3 - Wiedza z zakresu metod utrwalania i prawidłowego przechowywania żywności

KORZYŚCI DLA UCZESTNIKÓW

\$

Umiejętności

U1 - Wykonywanie czynności porządkowych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej

U2 - Wykonywanie prostych czynności zawodowych na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym

KORZYŚCI DLA UCZESTNIKÓW

\$

Kompetencje społeczne

KS1 - Przestrzeganie procedur obowiązujących w gastronomii

WARUNKI WSTĘPNE DLA UCZESTNIKÓW

Wiedza: elementarna wiedza na temat fizjologii człowieka

Umiejętności: podstawowa znajomość obsługi komputera i przeglądarek internetowych

INWESTUJĄC W SZKOLENIE OTRZYMASZ

dostęp do platformy szkoleniowej
(indywidualne konto)

imienny dyplom i zaświadczenie o
ukończeniu kursu

możliwość zniżki na kolejne szkolenia

Szczegółowy plan szkolenia

Moduł 1 Praca w kuchni. Z czym to się je?

1. Obowiązku pomocy kuchennej
2. Zakład gastronomiczny od kuchni
3. Wyposażenie kuchni
4. Czystość w kuchni

Moduł 2 BHP „na widelcu”

1. Zagrożenia występujące w kuchni
2. Bezpieczny ubiór
3. Obsługa sprzętu kuchennego
4. Grzechy podnoszenia
5. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne
6. Pierwsza pomoc

Moduł 3 Metody utrwalania i przechowywania żywności

1. Utrwalanie żywności
2. Najczęstsze metody utrwalania
3. Utrwalanie fizyczne, chemiczne i biologiczne
4. Przechowywanie żywności
5. Wpływ czynników zewnętrznych
6. Procesy zachodzące w przechowywanej żywności
7. Przechowywanie warzyw i owoców, kasz i mąki, tłuszczu, mięsa oraz jaj

Moduł 4 Dobrze przy-gotowane. Obróbka wstępna i termiczna

Zasady obróbki wstępnej Mycie, mycie czyszczenie, płukanie
Obieranie warzyw i owoców Rozdrabnianie i krojenie
Obróbka termiczna Metody obróbki termicznej
Przyprawy – działanie, rodzaje, zastosowanie

Moduł 5 Sporządzanie potraw ze smakiem

1. Jaja Potrawy z jaj smażonych, gotowanych
2. Mięso Potrawy z mięsa gotowanego, smażonego, duszonego i pieczonego
3. Drób Potrawy z drobiu gotowanego, smażonego, duszonego i pieczonego
4. Zupy

Czas trwania kursu: **30 godzin** (Podana liczba godzin to szacunkowy czas potrzebny na całościowe opanowanie materiału, udzielenie odpowiedzi na pomocnicze pytania kontrolne oraz bezbłędne rozwiązanie testów sprawdzających).

Aby zakupić kurs zapraszamy na stronę www.crp.wroclaw.pl