

# 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 - Pogłębiona wiedza z zakresu zasad bezpieczeństwa oraz higieny pracy w gastronomii
- W2 - Elementarna 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 - Wykonuje proste czynności zawodowe na stanowiskach produkcyjnych w zakładzie gastronomicznym

## KORZYŚCI DLA UCZESTNIKÓW

\$

### Kompetencje społeczne

KS1 - Przestrzega procedur obowiązujących w gastronomii

#### WARUNKI WSTĘPNE DLA UCZESTNIKÓW

Wiedza: nie określono

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**.

Aby zakupić kurs zapraszamy na stronę [www.crp.wroclaw.pl](http://www.crp.wroclaw.pl)