

FUNDACJA

UL. WĘGIERSKA NR. 41

38-300 GORLICE

Oferta szkoleniowa

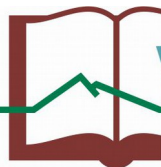
Fundacja „Wiedza Umiejętność Rozwój” w Gorlicach o numerze RIS 2.12/00144/2017 zajmuję się organizacją szkoleń, kursów, warsztatów dla studentów i uczniów szkół ponadgimnazjalnych, osób dorosłych z zakresu gastronomii, hotelarstwa, cukiernictwa, turystyki, obsługi kas fiskalnych, pracownika biurowego, rachunkowości.

Posiadamy salę konferencyjną do 30 osób oraz pracownię do przeprowadzenia warsztatów i kursów. Zapewniamy wykwalifikowaną kadrę trenerów – praktyków z bogatym doświadczeniem. Zakres programowy, czasowy oraz formę zajęć każdorazowo ustalamy indywidualnie z klientem tworząc programy szkoleniowe optymalnie dopasowane do potrzeb szkolonej grupy. Szkolimy głównie w grupach do 15 osób. Stosujemy nowoczesne technologie w edukacji szkolnej, zapewniając niezbędne materiały do uczestnictwa w kursie, posiadamy ekran projekcyjny oraz monitor interaktywny. Po przeprowadzonym kursie wystawiamy dla każdego uczestnika zaświadczenie i certyfikat potwierdzający uczestnictwo w kursie oraz nabycie kwalifikacji. Nasze usługi opierają się na najważniejszej wiedzy teoretycznej oraz przede wszystkim na praktycznej nauce zawodu, która umożliwia każdemu uczestnikowi osobiście zaangażować się w zajęciach praktycznych.

Po wcześniejszym uzgodnieniu za dodatkową opłatą uczestnicy kursu mogą skorzystać z przerwy kawowej i lunchu serwowanego na miejscu.

Proponowane kursy i warsztaty:

- barman I i II stopnia
- kelner
- sommelier
- kucharz I i II stopnia
- kuchnie świata (japońska lub meksykańska lub włoska)
- kuchnia molekularna
- carving
- barista I i II stopień
- pomoc kuchenna
- dietetyka

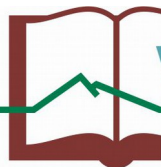


- cukierniczy I i II
- warsztaty gastronomiczne
- warsztaty cukiernicze
- obsługa kas fiskalnych
- pracownik biurowy
- księgowość
- podstawy
- kadry i płace
- obsługi systemów rezerwacji turystycznej i informacji turystycznej.

Obsługujemy kompleksowo szkolenia, kursy i warsztaty dla firm indywidualnych, instytucji, szkół, uczelni, organizatorów eventów, gospodarzy infrastruktury turystycznej oraz jednostek samorządu terytorialnego.

KURSY CUKIERNICZE

WIEDZA UMIEJĘTNOŚĆ ROZWÓJ FUNDACJA



Kurs czekolada – praliny i trufle

Zakres tematyczny kursu:

- temperowanie i omówienie właściwości czekolady,
- omówienie podstawowych narzędzi i sprzętu do produkcji czekoladek,
- malowanie form do pralinek,
- omówienie i przeanalizowanie zasad wylewania form i korpusów czekoladowych,
- genasz podstawowy, jego właściwości i zastosowanie,
- nadzienie na bazie genaszu czekoladowego,
- przygotowanie trufli,
- dekoracje na korpusach z użyciem kolorowego masła kakaowego,
- produkcja nadzień na bazie czekolady, pulp owocowych,
- dekorowanie, zamykanie pralin

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej.

Kurs trwa 8 godzin.

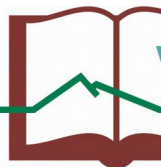
Kurs styl angielski od podstaw

Zakres tematyczny kursu:

- podstawowe informacje o stylu angielskim i jego odmianach (torty klasyczne, nowoczesne i rzeźbione - tzw. 3D),
- informacje o zastosowaniach,
- rodzaje lukru plastycznego (uniwersalny, do modelowania, do bukietów i inne),
- zastosowanie barwników spożywczych (w płynie, proszku i paście/żelu),
- obkładanie lukrem plastycznym podkładki i atrap tortów w kształcie koła i kwadratu,
- nadawanie faktur powierzchni lukru plastycznego,
- "budowanie" tortów piętrowych i o podwójnej wysokości,
- barwienie lukru plastycznego,
- wykonywanie jadalnych wstążek i kokardek,
- przygotowanie ozdobnej plakietki z falbanką (wprowadzenie podstawowych technik stosowanych przy kwiatach cukrowych),
- mocowanie wstążki wokół podkładki,
- omówienie i wykonanie kwiatów (róże i tym podobne kwiaty)

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 24 godziny.



Kurs – lukier królewski

Zakres tematyczny kursu:

- przygotowanie i barwienie lukru królewskiego,
- zastosowanie lukru królewskiego (różne rodzaje),
- ćwiczenie podstawowych technik pracy z lukrem królewskim (metoda opadających linii i kontroli nacisku, pisanie metodą rysową),
- wykonanie dekoracji i monogramu z lukru królewskiego

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 8 godzin.

Kurs – karmel (w grupie do 4 osób)

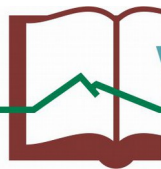
Zakres tematyczny kursu:

- omówienie, technik gotowania wraz z przygotowaniem karmelu na kwiaty i owoce,
- omówienie, gotowanie i przygotowanie karmelu na podstawy i na ażur,
- omówienie, gotowanie i przygotowanie karmelu na wylewanie figurki,
- zasady barwienia wraz z pracą przy karmelu metodą napowietrzania,
- wykonanie owoców (wiśnia, winogrono, banan, jabłko, śliwka, mandarynka, pomarańcze, cytryna),
- omówienie i wykonanie patery z owocami, wykonanie ażuru, montowanie pracy końcowej,
- wykonanie okolicznościowej pracy z karmelu, np. weselnej, świątecznej,
- wykonanie ażuru, montowanie pracy końcowej

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 8 godzin.

KURSY GASTRONOMICZNE



Kurs Kuchnie Świata

Kurs Kuchnia japońska:

Zakres tematyczny kursu:

- historia kuchni japońskiej,
- zwyczaje żywieniowe i kulturowe Japończyków (ryż jako główny składnik potraw, rodzaje),
- surowce oraz przyprawy stosowane w kuchni japońskiej,
- techniki przygotowania potraw japońskim na podstawie wybranych receptur,
- rodzaje i zastosowanie zielonej herbaty, rytuał parzenia herbaty
- zastosowanie zielonej herbaty do produkcji deserów (wykonanie lodów, sorbetu, pannocota),
- przygotowanie charakterystycznych dla kuchni japońskiej potraw i napojów:
 - sushi
 - tofu i miso
 - pierożki gyoza

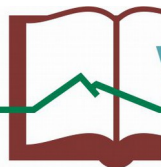
Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie praktycznej oraz wydaniem zaświadczenia o ukończonym kursie.

Kurs trwa 40 godzin

Kurs Kuchnia meksykańska:

Zakres tematyczny kursu:

- z plecakiem po meksykańskich antypodach, czyli jak to wszystko się zaczęło
- meksykańskie smaki – rys historyczny
- dobór regionalnych produktów, odpowiednich narzędzi i receptur
- przygotowywanie dań z:
 - wieprzowiny – Tortilla, tacos z różnymi sosami
 - wołowiny – Chili con carne i inne potrawy z duszonej i pieczonej wołowiny
 - wieprzowiny – Quesadilla z szynki z serem i dodatkami
 - drobiu – Enchiladas z drobiem i warzywami na kilka sposobów
 - ryb i owoców morza – Ceviche z surowych ryb z dodatkami



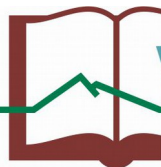
Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie praktycznej oraz wydaniem zaświadczenia o ukończonym kursie.

Kurs trwa 40 godzin

Kurs Kuchnia włoska:

Zakres tematyczny kursu:

- kuchnia włoska - rys historyczny
- dania z makaronów, omówienie receptur:
 - spaghetti
 - penne
 - pappardelle
 - tagliatelle
 - inne makarony
- pizza - omówienie receptur i przygotowanie pizzy z:
 - szynką
 - salami
 - grzybami
 - warzywami
 - oliwkami
 - mięsem
 - inne własne kompozycje
- risotto – omówienie receptur i przygotowywanie dań
 - ryż z grzybami
 - ryż z kurczakiem
 - ryż z warzywami
 - ryż z wieprzowiną



- ryż z wołowiną
- ryż – według własnych połączeń smakowych

- inne dania kuchni włoskiej z:
 - wieprzowiny
 - wołowiny
 - drobiu
 - ryby i owoce morza

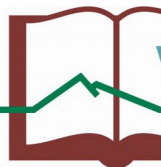
Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie praktycznej oraz wydaniem zaświadczenia o ukończonym kursie.

Kurs trwa 40 godzin

Kurs Kuchnia Molekularna

Zakres tematyczny kursu:

- Nowoczesne techniki i technologie w gastronomii:
 - ✓ Sous vide – gotowanie w niskich temperaturach
 - ✓ Pakowanie próżniowe
- Zasady kuchni bankietowej i sposoby prezentowania gotowych produktów
- Zagrożenia, sposoby transportu i przechowywania
- Procesy żelifikacji, emulsyfikacji, sferyfikacji
- Przedstawienie produktów używanych w kuchni molekularnej
- Przygotowywanie różnych rolad, galatyn, pasztetów i mięs pieczonych – terminy
- Sferyczne ravioli, różnych kawior
- Technika vacuum, cyrkulator
- Gotowanie w niskich temperaturach metodą sous vide



- Lizaki molekularne, technika wędzenia, pianki
- Żelowanie, syfony
- Lizaki molekularne, technika wędzenia na talerzu na podstawie łososia

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 24 godziny.

Kurs Carvingu

Zakres tematyczny kursu:

- definicja carvingu i historia sztuki carvingu,
- zasady i style w carvingu,
- narzędzia do carvingu: typy, rodzaje,
- konserwacja, metody używania narzędzi do carvingu,
- rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach: np.: arbuz, melon,
- rzeźbienie motywów kwiatowych w warzywach np.: marchew, burak, ogórek, rzodkiewka,
- wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb,
- zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac,
- przydatność umiejętności sztuki carvingu

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 24 godziny.

Kurs Kelner

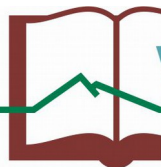
Zakres tematyczny kursu:

WIZERUNEK ZAWODOWY KELNERA

- - cechy kelnera, wymagania
- - ubiór i wyposażenie służbowe
- - higiena osobista
- - kultura osobista i etyka zawodowa

ZAKRES CZYNNOŚCI I OBOWIĄZKI KELNERA

- - obowiązki, czynności i umiejętności kelnera
- - rozliczanie
- - znaczenie BHP w pracy kelnera



SYSTEMY OBSŁUGI KELNERSKIEJ

- - indywidualny
- - grupowy zespołów specjalistycznych
- - system kelnerów rewirowych

ZASADY SERWISOWANIA I PODAWANIA POTRAW

- - rodzaje serwisów
- - nakrywanie stołów białą stołową, shirting, molleton, składanie serwetek
- - nakrywanie zastawą i szkłem
- - technika noszenia zastawy, zasady noszenia tac kelnerskich

RODZAJE POSIŁKÓW

- - rodzaje śniadań
- - serwowanie obiadu
- - serwowanie kolacji
- - serwowanie bankietów typu wesele itp.

ORGANIZACJA I PREZENTACJA RÓŻNYCH TYPÓW BUFETÓW

- - bufety śniadaniowy, brunch, obiadowy, kolacyjny, garden party, świąteczne, tematyczne
- - przygotowanie potraw przy konsumencie flambirowanie

DOBÓR WIN DO POTRAW

- - serwowanie wina, temperatura wina
- - kolejność serwowania różnych win i alkoholi

RODZAJE SZTUĆCY I ZASTAWY

- - dobór sztućców, zastawy, porcelany i szkła

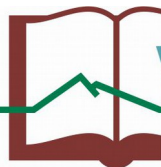
Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 30-40 godzin

Kurs Barman

Zakres tematyczny kursu:

- Wprowadzenie do zawodu barmana – sylwetka i etyka



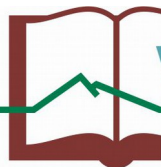
- Zarys technologii i towaroznawstwo napoi alkoholowych i bezalkoholowych, destylaty
- Techniki miksowania, praktyczne zastosowanie receptur wszystkich typów i rodzajów napoi mieszanych
- Wyposażenie i organizacja profesjonalnego Cocktail Baru
- Beeristika- rodzaje piwa i jego charakterystyka; nalewanie piwa i zasady podawania piwa
- Miksowanie w stylu wolnym – Free Style
- Sommelier – sylwetka zawodowa, umiejętności obowiązki
- Czytanie etykiety win, dobór win do potraw
- Rodzaje oraz przechowywanie win
- Zajęcia praktyczne - mieszanie wszystkich rodzajów napoi mieszanych
- Zajęcia praktyczne – mieszanie wszystkich rodzajów napoi mieszanych
- Egzamin teoretyczny i praktyczny

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 30-40 godzin.

Kurs Barista

Zakres tematyczny kursu:



Podstawowe informacje na temat kawy:

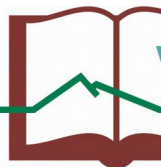
- -historia kawy, regiony upraw, główne kraje produkujące
- kawowiec, gatunki kawy, rozpoznawanie ziarna – Arabica, Robusta
- metody zbierania, obróbka ziaren, selekcja ziarna, magazynowanie
- sposoby palenia, pakowanie
- główni producenci, spożycie kawy na świecie
- historia i budowa ekspresów do kawy,
- rodzaje kaw przygotowywanych z espresso
- sposoby parzenia i serwowania kawy (po turecku, kafetiera, aeropress, french press, syfon, drip, ekspres przelewowy, ekspres ciśnieniowy)
- właściwości napoju kawowego – dobór metody, mieszanki, sprzętu, mleka

Espresso:

- - definicja, proces parzenia (pre infuzja, ekstrakcja właściwa)
- - zasada 4 M
- - parametry Espresso Italiano
- - cechy wizualne i organoleptyczne idealnego espresso
- - prawidłowe ustawienie młynka
- - prawidłowe metody dozowania kawy
- - nadekstrakcja

podekstrakcja

Obsługa i konserwacja ekspresu, ustawianie młynka, podawanie kawy i dobór naczyń



Napoje na bazie Espresso:

- espresso classic, ristretto, lungo, doppio
- espresso macchiato, con panna, affogato, coretto, cortado
- - americano, irish coffee

spienianie mleka - przebieg procesu, parametry poprawnie przygotowanego mleka

Kawy mleczne, dobór mleka, dobór dzbanków, proces spieniania mleka:

- cappuccino
- café latte
- café au lait
- - latte macchiato
- - mocha, mochaccino
- - kawy mrożone

kawy deserowe z czekoladą i alkoholem

Elementy latte Art.:

- odpowiednie spienianie mleka
- Pouring - tworzenie podstawowych wzorów wylewanych bezpośrednio z dzbanka: Rosseta, Serce,
- Etching - wzory z użyciem czekolady, odpowiednie przekładanie mleka, wykorzystanie szpikulca do rysowania

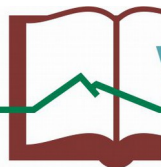
Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 30-40 godzin.

Kurs Sommelier

Zakres tematyczny kursu:

- Wprowadzenie do zawodu – ABC sommeliera
- Zagadnienia związane z produkcją win – definicja wina



- Regiony winiarskie – typy winorośli
- Systemy jakości – ocena jakości, analiza wzrokowa, węchowa, smakowa
- Klasyfikacja i rozróżnianie stylów win – dojrzewanie win
- Niestandardowe metody produkcji win
- Elementy pracy sommeliera

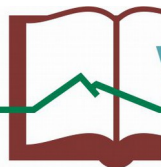
Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 30-40 godzin.

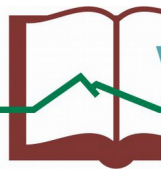
Kurs Dietetyk

Zakres tematyczny kursu:

1. Podstawy nauki o żywieniu człowieka
 - Historia nauki o żywieniu człowieka
 - Zwyczaje żywieniowe Polaków
2. Podstawy funkcjonowania narządów organizmu człowieka
 - Budowa organizmu człowieka - wstęp
 - Układ narządów wydzielania wewnętrznego - hormony
 - Budowa układu pokarmowego
 - Budowa organizmu człowieka - narządy wewnętrzne
 - Budowa organizmu człowieka - skóra, włosy, paznokcie
 - Antagonistyczne działanie ośrodków: głodu i sytości
 - Trawienie i wchłanianie składników odżywczych i wody
3. Zasady racjonalnego żywienia = właściwości składników pokarmowych
 - Bilans energetyczny organizmu
 - Wartość energetyczna pożywienia
 - Rola składników pokarmowych
 - Białka
 - Tłuszcze
 - Niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe
 - Cholesterol
 - Węglowodany



- Błonnik pokarmowy
 - Składniki mineralne
 - Składniki mineralne - równowaga kwasowo-zasadowa
 - Woda, bilans wodny
 - Witaminy
 - Składniki nieodżywcze
 - Podział produktów spożywczych na grupy
4. Stosowanie zasad racjonalnego żywienia
- Zasady racjonalnego żywienia
 - Zalecenia żywieniowe Bergera 6U+U
 - Piramida żywienia
 - Normy żywienia
 - Tabele składu i wartości odżywczej żywności
5. Charakterystyka chorób cywilizacyjnych
- Błonnik i jego rola w prewencji chorób cywilizacyjnych
 - Ksenobiotyki i ich wpływ na organizm człowieka
 - Składniki odżywcze o właściwościach przeciwutleniających w profilaktyce miażdżycy i chorób nowotworowych
 - Sól kuchenna - wpływ na powstawanie nadciśnienia tętniczego i chorób nowotworowych
 - Choroby układu krążenia, nowotwory, cukrzyca
 - Zasady profilaktyki żywieniowej przeciwdziałającej występowaniu próchnicy zębów i osteoporozy
6. Planowanie diety lekkostrawnej
- Cele i założenia diety lekkostrawnej
 - Dobór produktów spożywczych, potraw i obróbki termicznej
 - Zmiany, jakim podlegają wybrane składniki pokarmowe w wyniku procesów technologicznych
 - Planowanie i modyfikacja diety lekkostrawnej
 - Jakościowe i ilościowe metody oceny jadłospisów
7. Planowanie diety odchudzającej
- Analiza masy ciała
 - BMI
 - Przyczyny otyłości
 - Metody leczenia otyłości
 - Źródła energii w diecie i metody ich ograniczania
 - Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
 - Indeks glikemiczny i jego zastosowanie
 - Popularne diety odchudzające w świetle współczesnej wiedzy żywieniowej
 - Dieta Dukana - dieta proteinowa
 - Ocena jadłospisów proponowanych przez "diety cud"
8. Suplementy w diecie
- Rola suplementów w diecie
 - Suplementacja diety w witaminy i składniki mineralne
 - Typy suplementów wspomagających odchudzanie
9. Wykorzystanie różnych diet w gastronomii, posiłki na każdą porę dnia i roku:
- Wykonanie dań dla trzech podstawowych diet oraz wdrożenie ich w menu restauracji (jako nowy sposób przewagi nad konkurencją)



Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

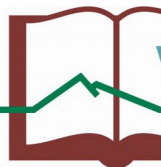
Kurs trwa 24 godziny.

Szkolenie w zakresie BHP w zakładach gastronomicznych

Zakres tematyczny :

1. Istota bezpieczeństwa i higieny pracy.
2. Zakres obowiązków i uprawnień pracodawcy, pracowników oraz poszczególnych komórek organizacyjnych zakładu pracy i organizacji społecznych w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
3. Odpowiedzialność za naruszenie przepisów lub zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
4. Zasady poruszania się na terenie zakładu pracy.
5. Zagrożenia wypadkowe i zagrożenia dla zdrowia, występujące w zakładzie i podstawowe środki zapobiegawcze,
6. Podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy związane z obsługą urządzeń technicznych oraz transportem wewnątrz zakładowym.
7. Zasady przydziału odzieży i obuwia roboczego oraz środków ochrony indywidualnej w tym w odniesieniu do stanowiska pracy instruowanego.
8. Porządek i czystość w miejscu pracy oraz higiena osobista pracownika ich wpływ na zdrowie i bezpieczeństwo.
9. Profilaktyczna opieka lekarska zasady jej sprawowania w odniesieniu do stanowiska instruowanego.
10. Podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej oraz postępowanie w razie pożaru.
11. Organizacja i zasady udzielania pomocy przedlekarskiej w razie wypadku.

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej



Kurs trwa 8 godzin

Kurs Kucharz

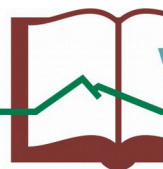
Kurs Kucharz I stopień

Zakres tematyczny :

- Wymogi HACCP oraz BHP w pracy na stanowisku kucharz
 - Wykształcenie umiejętności sporządzania potraw i sposobów ich podawania
 - Posługiwanie się normami obowiązującymi w gospodarce żywnościowej.
 - Terminologia stosowana w gastronomii
 - Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności
 - Właściwe wykorzystanie receptur gastronomicznych
-
- Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego
 - układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego
 - nowoczesne urządzenia w gastronomii
 - wyposażenie stanowiska pracy
 - organizacja stanowiska pracy
 - Praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w sztuce kulinarnej
 - sporządzanie potraw z wykorzystaniem warzyw i owoców dekoracje / Carving/
 - sporządzanie dań gorących z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu, sporządzanie zup i sosów, potraw z wykorzystaniem mąki i kaszy
 - potraw z ciasta ziemniaczanego, zakąsek i deserów

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

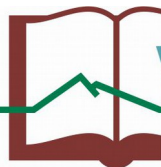
Kurs trwa 120 godzin



Kurs Kucharz II stopień

Zakres tematyczny kursu:

- Nowoczesne urządzenia w gastronomii, wyposażenie stanowiska pracy, organizacja stanowiska pracy,
- Podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, p.poż. oraz pierwszej pomocy,
- Wymogi systemu HACCP w gastronomii, podstawy prawne, HACCP- omówienie zasad funkcjonowania systemu,
- Obróbka wstępna i termiczna produktów spożywczych dla zachowania ich walorów smakowych i bezpiecznego przechowywania,
- Zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni:
 - technika sporządzania wywarów, sosów i marynat, podstawowe wywary oraz sosy,
 - technika sporządzania potraw z jaj i przetworów mleczarskich, sporządzanie koreczków serowych, chłodników.
 - desery i napoje z przetworów mleczarskich,
 - sporządzanie zakąsek z jaj,
 - technika sporządzanie zup, wykonanie zup kremowych, sposoby zagęszczania zup kremowych, dodatki stosowane do zup, porcjowanie i podawanie zup,
 - technika sporządzania potraw jarskich i półmięsnych, zastosowanie oraz sposoby podawania potraw jarskich i półmięsnych,
 - technika sporządzania potraw mięsnych, omówienie wybranych części z rozbioru tusz zwierzęcych i ich zastosowania, potrawy mięsne smażone i pieczone, potrawy mięsne grillowane,
 - technika sporządzania potraw rybnych, obróbka wstępna, sposoby patroszenia, luzowania, filetowania i krojenia ryb, sporządzanie ryb pieczonych, smażonych i grillowanych,
 - technika sporządzania przekąsek zimnych i gorących. sporządzanie, dekorowanie i podawanie różnych typów kanapek oraz przekąsek gorących,
- Carving:
 - definicja carvingu i historia sztuki carvingu,
 - zasady i style w carvingu,
 - narzędzia do carvingu: typy, rodzaje, metody używania narzędzi do carvingu,
 - wykonanie podstawowych cięć na owocach i warzywach,
 - rzeźbienie motywów kwiatowych w : rzodkiewce, marchwi, kalarepie, ogórku,
 - wykonanie róży w arbuzie lub melonie,
 - wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb,
 - zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac,
 - przydatność umiejętności sztuki carvingu



- Praktyczne wprowadzenie w zagadnienia kuchni cateringowej. Sposób i forma podania posiłków w plenerze, sposób i forma podania posiłków w lokalu niegastronomicznym
- Zarządzanie lokalem gastronomicznym, podstawowe zagadnienia z zarządzania zasobami gastronomii.

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 120 godzin

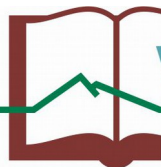
Kurs Carvingu

Zakres tematyczny kursu:

- definicja carvingu i historia sztuki carvingu,
- zasady i style w carvingu,
- narzędzia do carvingu: typy, rodzaje,
- konserwacja, metody używania narzędzi do carvingu,
- rzeźbienie motywów kwiatowych w owocach: np.: arbuz, melon,
- rzeźbienie motywów kwiatowych w warzywach np.: marchew, burak, ogórek, rzodkiewka,
- wykonywanie dekoracji sztuki carvingu poprzez łączenie poszczególnych rzeźb,
- zabezpieczenie i pielęgnacja wykonanych prac,
- przydatność umiejętności sztuki carvingu

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Po przeprowadzonym kursie wystawiamy dla każdego uczestnika zaświadczenie i certyfikat potwierdzający uczestnictwo w kursie.



Kurs Pomoc Kuchenna

Zakres tematyczny kursu:

Praca w kuchni.

- Obowiązki pomocy kuchennej.
- Wyposażenie kuchni
- Czystość w kuchni

BHP „na widelcu”

- Zagrożenia występujące w kuchni.
- Bezpieczny ubiór
- Obsługa sprzętu kuchennego
- Grzechy podnoszenia
- Bezpieczeństwo mikrobiologiczne
- Pierwsza pomoc

Metody utrwalania i przechowywania żywności.

- Utrwalanie żywności
- Najczęstsze metody utrwalania
- Utrwalanie fizyczne, chemiczne i biologiczne
- Przechowywanie żywności
- Wpływ czynników zewnętrznych
- Procesy zachodzące w przechowywanej żywności
- Przechowywanie warzyw i owoców, kasz i mąki, tłuszczu, mięsa oraz jaj

Dobrze przygotowane. Obróbka wstępna i termiczna.

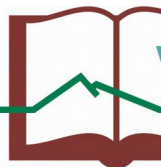
- Zasady obróbki wstępnej
- Mycie, mycie czyszczenie, płukanie
- Obieranie warzyw i owoców
- Rozdrabnianie i krojenie
- Obróbka termiczna
- Metody obróbki termicznej
- Przyprawy – działanie, rodzaje, zastosowanie

Sporządzanie potraw ze smakiem.

- Jaja: potrawy z jaj gotowanych, smażonych
- mięso: potrawy z mięsa gotowanego, smażonego, duszonego i pieczonego
- drób: potrawy z drobiu gotowanego, smażonego, duszonego i pieczonego
- zupy: sporządzanie i zastosowanie wywarów, sporządzanie zup zagęszczonych
-

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 8 godzin.



Kurs Kasa Fiskalna

Zakres tematyczny :

Rozporządzenie Ministra Finansów dotyczące kas rejestrujących:

- przepisy prawne dotyczące zastosowania kas fiskalnych
- obowiązki podatnika przy rejestrowaniu sprzedaży na kasach fiskalnych
- Zawód sprzedawca:
- zadania, obowiązki i odpowiedzialność kasjera
- opis i organizacja stanowiska handlowego

Standard obsługi klienta:

- fachowe, atrakcyjne zaprezentowanie produktu
- techniki sprzedaży i zasady prowadzenia rozmów handlowych
- transakcja sprzedaży: przyjmowanie należności w formie gotówki, czeku, karty kredytowej, bonu towarowego
- przyjmowanie reklamacji

Obsługa kas fiskalnych:

- podstawowe pojęcia fiskalne
- rodzaje płatności na kasie fiskalnej
- programowanie parametrów kasy
- zalogowanie kasjera
- sprzedaż na kasie
- wystawianie paragonów
- wpłata i wypłata gotówki
- obrót towarami zwrotnymi
- raporty fiskalne i pogładowe
- zapas gotówki w kasie
- niedobory i nadwyżki w kasie

Najczęściej popełniane błędy:

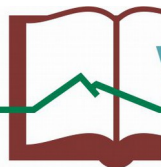
- kasowanie całej transakcji
- anulowanie dowolnego elementu transakcji i ostatniej pozycji
- zerowanie stanu błędu

Gospodarka magazynowa:

- wydanie towaru
- przyjmowanie dostaw
- wydanie na użytek firmy
- przesunięcia magazynowe,
- zasady inwentaryzacji
-

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 20 godzin.



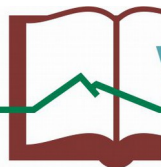
Kurs obsługi systemów rezerwacji turystycznej i informacji turystycznej

Zakres tematyczny :

- Podstawowe pojęcia sfery turystyki
- Analiza przestrzenna atrakcyjności turystycznej Polski ze szczególnym uwzględnieniem Małopolski
- Funkcjonowanie i podstawowe elementy składowe Polskiego Systemu Informacji
- „Tajemniczy klient w placówce IT” – badania i konwersacja „Mystery Client” jako forma ewaluacji działalności certyfikowanych obiektów informacji turystycznej w Polsce
- Jakość usług – profesjonalna obsługa klienta w podmiotach sfery turystyki
- Podstawowe elementy produktu turystycznego
- Zastosowanie komputera i Internetu w pracy IT
- Systemy rezerwacyjne
- Rezerwacja i sprzedaż oferty turystycznej w Polsce i za granicą
- Wizyta studyjna w biurze informacji turystycznej

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 30 godzin



Kurs Kadry i Płace

Zakres tematyczny :

- Prawo pracy
- Prowadzenie dokumentacji pracowniczej
- Ochrona danych osobowych i archiwizacja akt osobowych
- Zasady podlegania składkom na ubezpieczenia zdrowotne
- Problematyka podatku dochodowego od osób fizycznych z tytułu wypłaconych wynagrodzeń
- Zasady naliczania wynagrodzeń i narzutów na wynagrodzenia
- Dokumentacja i rozliczanie pracowników z Urzędem Skarbowym
- Inne składniki wynagrodzenia
- Płatnik
- Optima Kadry-Płace
- Symfonia Kadry-Płace

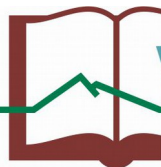
Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej
Kurs trwa 60 godzin

Kurs Pracownik Biurowy

Zakres tematyczny :

- Organizacja pracy biurowej
- Techniczne wyposażenie miejsca pracy
- Prowadzenie dokumentacji biurowej
- Redagowanie pism
- Przepływ informacji w biurze
- Komunikacja jako warunek skutecznego działania
- Obsługa klienta zewnętrznego i wewnętrznego
- Organizacja czasu pracy
- Bezpieczeństwo i higiena pracy w biurze
- Elementy prawa administracyjnego
- Elementy prawa pracy

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej
Kurs trwa 40 godzin



Kurs Podstawy Księgowości

Zakres tematyczny :

- Informacje ogólne o rachunkowości. Księgi rachunkowe i zasady ich prowadzenia
- Dokumenty księgowe (dowody księgowe, instrukcja kasowa, dokumentacja księgowa)
- Podatek dochodowy od osób fizycznych i prawnych: naliczanie i rozliczanie z US
- Inne formy rozliczania podatku: karta podatkowa, ryczałt ewidencjonowany, rozliczanie na zasadach ogólnych, księga przychodów i rozchodów
- Podatek od towarów i usług (VAT)
- Bilans. Charakterystyka składników majątkowych i źródeł ich finansowania (aktywów i pasywów bilansu)
- Istota i ujęcie kont w bilansie (konto księgowe, konta bilansowe, zasady funkcjonowania kont bilansowych, konta syntetyczne i analityczne, plan kont, operacje gospodarcze i ich wpływ na bilans)
- Zestawienie obrotów i sald
- Poprawianie błędów księgowych
- Księgowanie operacji gospodarczych na kontach bilansowych i sporządzanie bilansu zamknięcia
- Konta wynikowe i zasady ich funkcjonowania (zasady zapisów na kontach wynikowych, zamknięcie kont wynikowych – konto Wynik finansowy)
- Klasyfikacja i ewidencja kosztów (ewidencja kosztów i sprzedaży, ewidencja kosztów produkcji, ewidencjonowanie kosztów na kontach zespołu 4, ewidencjonowanie kosztów na kontach zespołu 5, rozliczanie kosztów – konto Rozliczenie kosztów)
- Rachunek kosztów, rozliczenia międzyokresowe kosztów
- Amortyzacja aktywów trwałych – rodzaje, zasady i ewidencja księgowa, inwentaryzacja i leasing w przedsiębiorstwie
- Sporządzanie rachunku zysków i strat
- Sporządzanie sprawozdania finansowego.

Kurs kończy się egzaminem końcowym w formie pisemnej oraz praktycznej

Kurs trwa 80 godzin