

PODSUMOWANIE DIAGNOZ POTRZEB SZKOLENIOWYCH

Nazwa szkolenia	„Alergeny , gramatury, receptury - szkolenie w oparciu o procedury żywieniowe w gastronomii bezpieczeństwo żywienia zbiorowego, technologia żywienia, towaroznawstwo, dietetyka – elementy systemu HACCP oraz Carving - sztuka dekorowania potraw”
Data szkolenia	23.06 – 06.07.2020r
Nazwa zamawiającego	Fundacja Silver Economy Ul. Lwowska 35/6 33-300 Nowy Sącz
Metoda gromadzenia danych	Wywiad telefoniczny z uczestnikami oraz przeprowadzenie testu wstępnego badającego poziom wiedzy.
Oczekiwania zgłoszone przez Zamawiającego	Chęć do podniesienia wiedzy i umiejętności, pozytywne nastawienie do szkolenia. Kurs adresowany jest do osób zainteresowanych pracą w gastronomii w zawodzie pomoc kuchenna kucharz. Mile widziane osoby zainteresowane gotowaniem, dietetyką, Kurs nastawiony jest przede wszystkim na umiejętności praktyczne 60% wszystkich zajęć to zajęcia na pracowni gastronomicznej .
Informacja o uczestnikach szkolenia	Grupa szkoleniowa liczy 6 osób. Wymagania wstępne dla uczestników szkolenia : ukończone 18 lat , chęć do pracy grupowej, pozytywne nastawienie do szkolenia, chęć zdobywania nowych kwalifikacji.
Pożądane zmiany	Podstawy teoretyczno-zawodowe na stanowisku pomoc kuchenna / kucharz

FUNDACJA SILVER ECONOMY

ul. Lwowska 35/6, 33-300 Nowy Sącz

tel. 601 546 601 e-mail: fundacja@silvereconomy.pl

NIP: 734-351-88-23 REGON: 122791889 KRS: 0000451929

www.silvereconomy.pl

	Moduł I 1. Warunki przechowywania żywności 2. Kontrola procesów produkcji 3. Żywienie dzieci w placówkach oświatowych 4. Produkcja zestawów obiadowych i deserów dla dzieci i ich dekoracja –zestaw 1 Moduł II Produkcja zestawów obiadowych i deserów dla dzieci i ich dekoracja- zestaw 2m Moduł III Produkcja zestawów obiadowych i deserów dla dzieci i ich dekoracja –zestaw 3 Moduł IV Produkcja zestawów obiadowych i deserów dla dzieci i ich dekoracja- zestaw 4 Moduł V Produkcja zakąsek zimnych z elementami carvingu Moduł VI 1. Żywienie osób starszych 2. Produkcja zestawów obiadowych dla osób starszych –zestaw 1 Moduł VII 1. Normy żywienia i racje pokarmowe 2. Produkcja zestawów obiadowych dla osób starszych –zestaw 2 Moduł VIII 1. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej potraw i posiłków 2. Produkcja zestawów obiadowych dla osób starszych –zestaw 3 Moduł IX 1. Zasady planowania jadłospisów 2. Produkcja zestawów obiadowych dla osób starszych –zestaw 4 Moduł X 1. Zasady planowania produkcji gastronomicznej 2. Podstawy kalkulacji cen i potraw 3. Produkcja zakąsek, dekoracja Moduł XI Żywienie dietetyczne- produkcja zestawów obiadowych – zestaw 1 Moduł XII Żywienie dietetyczne- produkcja zestawów obiadowych- zestaw 2
--	--

Moduł XIII Żywnienie dietetyczne- produkcja
zestawów obiadowych –zestaw 3
Moduł XIV Żywnienie dietetyczne- produkcja
zestawów obiadowych - zestaw 4

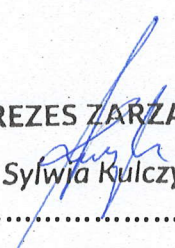
Warunkiem ukończenia szkolenia jest obecność na
nie mniej niż 80% godzin zajęć.

Na ocenę końcową składają się następujące oceny
: - z testu sprawdzającego wiedzę kursanta
związaną z tematyką szkoleniową , który będzie
przeprowadzony bezpośrednio po zajęciach
teoretyczno- zawodowych (po Module X), oraz
praktyczny.

Szkolenie zakończy się oceną nabytych
umiejętności i wydaniem zaświadczeń oraz
certyfikatów.

23.06.2020r.

PREZES ZARZĄDU


Sylwia Kulczyk

.....
(podpis osoby dokonującej analizy)

FUNDACJA SILVER ECONOMY

ul. Lwowska 35/6, 33-300 Nowy Sącz

tel. 601 546 601 e-mail: fundacja@silvereconomy.pl

NIP: 734-351-88-23 REGON: 122791889 KRS: 0000451929

www.silvereconomy.pl