

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

24-25-26-27-28 KWIETNIA 2023

5 DNI

BIESZKOWICE

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

OPIS SZKOLENIA

Kurs jest dedykowany dla osób pragnących rozpocząć karierę w zawodzie kucharza oraz dla osób które chcą poszerzyć swoje kwalifikacje zawodowe.

Chcesz rozpocząć pracę w gastronomii? Przygotujemy Ciebie w praktyce do tego byś mógł temu sprostać i osiągnąć założony cel. Nauczymy Ciebie przygotowywać potrawy na poziomie wykwintnej restauracji.

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

PROGRAM SZKOLENIA

1 dzień – 6:00–16:00

Teoria I stopień :

- Powitanie uczestników
- Struktura organizacyjna zakładu gastronomicznego

Teoria II :

- Wymogi systemu HACCP
- Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

PROGRAM SZKOLENIA

2 dzień – 8:00 – 16:00

- **Sporządzanie potraw z wykorzystaniem warzyw i owoców**
- **Obróbka wstępna i sposób krojenia warzyw**
- **Technika sporządzania surówek i sałatek jarzynowych**
- **Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw**

PRZYGOTUJESZ Z POMOCĄ INSTRUKTORA:

surówka z kiszonej kapusty, surówka z selera, surówka z modrej kapusty.
sałatki warzywne: sałatka ziemniaczana, sałatka cesarska, sałatka caprese,
sałatka verdura mista z kozim serem i kuskusem,
kosz z arbuza z sałatką owocową z sosem miodowo-miętowym.

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

PROGRAM SZKOLENIA

3 dzień – 8:00 – 16:00

- Podstawowe wywary (cielęcy, drobiowy, wołowy, wieprzowy, rybny)
- Podstawowe sosy (jasne, ciemne, na bazie masła, przecierane)
- Sporządzanie sosów na gorąco
- Podstawowe marynaty (do mięs, do ryb, do produktów wegetariańskich)
- Sporządzanie zup czystych i kremowych oraz chłodników.
- Dodatki stosowane do zup
- Porcjowanie i podawanie zup

PZYGOTUJESZ Z POMOCĄ INSTRUKTORA:

bazy pod zupy i sosy na dni następne.

chłodnik litewski z boćwiny

zupa krem z białych warzyw

rosół drobiowy

żurek

zupa rybna

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

PROGRAM SZKOLENIA

4 dzień – 8:00 – 16:00

- Sporządzanie potraw jarskich
- Sporządzanie potraw mięsnych (smażenie, duszenie, grillowanie)
- Sposoby dekorowania i podawania różnych rodzajów mięs

PRZYGOTUJESZ Z POMOCĄ INSTRUKTORA:

kabaczki faszerowane ratatouille

carpaccio z buraka / rukola / orzechy włoskie / ser wegański / oliwa truflowa

saltimbocca alla romana – sznycel cielęcy / prosciutto / szalwia świeża

kurczak w sosie curry

medaliony wieprzowe w sosie balsamicznym

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

PROGRAM SZKOLENIA

5 dzień – 8:00 – 16:00 + rozdanie certyfikatów

- **Sporządzanie potraw rybnych**
- **Obróbka wstępna, filetowania i krojenia ryb**
- **Sporządzanie ryb pieczonych, smażonych i grillowanych**
- **Sposoby dekorowania i podawania potraw z ryb**

- **Sporządzanie deserów zimnych i gorących**
- **Sporządzanie sosów do deserów**
- **Dekorowanie i serwowanie deserów**
- **Zakończenie , wręczenie certyfikatów**

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

PROGRAM SZKOLENIA

5 dzień - 8:00 - 16:00 + rozdanie certyfikatów

PRZYGOTUJESZ Z POMOCĄ INSTRUKTORA:

pstrąg z pieca faszerowany ziołami
filet z pstrąga w sosie pietruszkowym
łosoś w sosie bazyliowym

pana cotta z owocami i z sosem truskawkowym
crumble (owocami w winie zapiekane pod kruszonką)
tiramisu w pucharku

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

SZKOLENIE PROWADZI - PIOTR STRZELCZYK



kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

SZKOLENIE PROWADZI

PIOTR STRZELCZYK

Szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem. Pracował jako kucharz na norweskich statkach offshorowych, gdzie zdobywał wiedzę na temat tradycyjnej kuchni norweskiej. Gotował w 5 gwiazdkowych hotelach m.in. w Szwajcarii i Francji. W Polsce swoje doświadczenie zdobywał w hotelach, restauracjach oraz cateringach, gdzie pracował jako szef kuchni. Specjalizuje się w potrawach kuchni francuskiej w stylu fine dining oraz kuchni śródziemnomorskiej. Swoją pasję do gotowania chętnie dzieli się z innymi m.in. prowadzi zajęcia praktycznej nauki zawodu w jednej z pomorskich szkół hotelarskich, gdzie przygotowuje młodzież do zawodu kucharza.

Prowadzi także szkolenia kulinarne swojej własnej firmie Chef United, jest producentem kursów online oraz e-booków kulinarnych gdzie dzieli się wiedzą którą posiadał przez lata swojej pracy.

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

PODCZAS SZKOLENIA ZAPEWNIAMY

- 3 noclegi w komfortowych pokojach w Centrum Kultury gminy Wejherowo w Bieszkowicach
- stanowisko pracy ze wszystkimi niezbędnymi materiałami
- surowce i dodatki potrzebne do wykonania potraw.
- po odbyciu kursu każdy uczestnik kursu dostanie drogą elektroniczną fotorelację z wydarzenia oraz certyfikat ukończenia kursu.
- kawę oraz herbatę

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

CZAS TRWANIA KURSU

5 dni - 40 h

**ostatniego dnia wspólna uroczysta kolacja
i rozdanie certyfikatów.**

CENA - 2 000 zł