

Wprowadzenie w zagadnienia związane z gastronomią: (teoria)

Rodzaje zakładów gastronomicznych i sposoby zarządzania:

Schemat odpowiedzialności pracy poszczególnych pracowników

Kalkulacje – wyliczenie kosztów – FOOD COST

Wymogi systemu HACCP w gastronomii: (teoria)

Podstawy prawne

HACCP- omówienie zasad funkcjonowania systemu

- o identyfikacja zagrożeń,
- o krytyczne punkty kontroli
- o system monitorowania

Warsztaty praktyczne

Procesy technologiczne i urządzenia stosowane w produkcji żywności

Podstawowe zagadnienia z zakresu bhp, p.poż. oraz pierwszej pomocy,

Prawidłowa obróbka wstępna i termiczna produktów spożywczych dla zachowania ich walorów smakowych i bezpiecznego przechowywania,

Zasady racjonalnego doboru surowców i ich maksymalnego wykorzystania w kuchni,

Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego,

Nowoczesne urządzenia w gastronomii,

Wyposażenie stanowiska pracy,

Organizacja stanowiska pracy,

Urządzenia wykorzystywane w produkcji żywności.

NOWOŚĆ: Technika krojenia

Zasady operowania nożem w kuchni,

Zapoznanie się z rodzajami noży używanymi na kuchni,

Podstawowe techniki krojenia.

Technika Dekorowania i serwowania potraw

Dodatki w gastronomii

- skrobiowe stosowane do dań -

- warzywne stosowane do dań

Kanapki dekoracyjne i finger foody,

Dania Garmażeryjne,

Przystawki,

Technika dekorowania i serwowania potraw z warzyw.

Sporządzanie wywarów, sosów i marynat

Podstawowe sosy – z podziałem na rodzaje zagęszczania (mąką, jajka, masła oraz odparowanie)

Podstawowe marynaty – marynaty mokre i marynaty suche (Wrap)

Sporządzanie potraw śniadaniowych

Sporządzanie zakąsek z jaj

Sporządzanie potraw z jaj smażonych.

Przygotowanie potraw z jaj gotowanych.

Przygotowywanie wywarów i zup

Wybrane wywary (cielęcy, drobiowy, wołowy, wieprzowy, rybny),

Sporządzanie chłodników,

Wykonanie zup kremowych,

Sposoby zagęszczania zup kremowych,

Aranżacja podania zup.

NOWOŚĆ: Przygotowanie dań mącznych

Wybrane rodzaje makaronów - (technika przygotowania dań makaronowych,

Przygotowanie dań na bazie produktów mącznych,

Aranżacja dań mącznych.

KURS KUCHARSKI II STOPNIA – 70 h dydaktycznych

NOWOŚĆ: Przygotowywanie dań wegetariańskich

Przystawki wegetariańskie,

Produkty wykorzystywane w daniach wegetariańskich,

Aranżacja podania dań wegetariańskich.

Praktyczne wykorzystanie technik kulinarnych

Gotowanie,

Smażenie,

Duszenie,

Grillowanie,

Konfit,

Wędzenie,

Pieczenie.

Sporządzanie potraw mięsnych

Omówienie wybranych części z rozbioru tusz zwierzęcych i ich zastosowania,

Sposoby luzowania i trybowania mięsa,

Przygotowanie mięsa przy użyciu technik kulinarnych,

Aranżacja potraw mięsnych.

NOWOŚĆ: Desery

Podstawowe desery restauracyjne,: np. banan w miodzie, owoce flambirowane,

Nowoczesne sposoby podania i dekorowanie deserów restauracyjnych.

Sporządzenie potraw rybnych

Obróbka wstępna, sposoby patroszenia, luzowania, filetowania i krojenia ryb

Użycie technik kulinarnych przy obróbce ryb

Wybrane przyssawki i dania z owoców morza

Aranżacja potraw rybnych

NOWOŚĆ: Zarządzanie lokalem gastronomicznym z modułem manager gastronomii

Systemy magazynowe, fiskalne i sposoby rozliczenia magazynu,

Podstawowe zagadnienia z zarządzania,

Budżetowanie inwestycji,

Nawiązanie współpracy z firmami partnerskimi: producenci, dostawy, hurtownie,

Dyskusja na temat specyfiki branży gastronomicznej.