



PRZYGOTOWANIE UCZESTNIKÓW DO PRAKTYKI (5 DNI)



1. Zapoznanie się z organizacją pracy w kuchni i jej wyposażeniem (w tym nowe urządzenia i sprzęt drobny), z całą drogą od zakupu i magazynowania do wyjścia potrawy na salę na podstawie minimum jednego dania
 2. Towaroznawstwo surowców kulinarnych i techniki ich obróbki wstępnej oraz możliwości ich wykorzystania,
 3. Terminologia europejska stosowana w kuchni z opisem,
 4. Podstawowe wywary do zup i sosów oraz techniki ich przygotowania,
 5. Tradycyjne i nowoczesne techniki obróbki termicznej używane aktualnie w kuchni (grillowanie, gotowanie, pieczenie, duszenie, zapiekanie, wędzenie, blanszowanie, obróbka mieszana w piecu konwekcyjno-parowym, obróbka termiczna w niskich temperaturach, itd.)
- W jednym miejscu praktyk będą uczestniczyć nauczyciele z różnych szkół (nie może być dwóch nauczycieli z tej samej szkoły).
 - Stworzenie podstawowego słownika pojęć stosowanych w sztuce kulinarnej.
 - Wskazanie przed rozpoczęciem przygotowania do praktyk, innych ogólnodostępnych źródeł informacji (Internet etc.) umożliwiających samokształcenie oraz rozwój osobisty uczestników projektu oraz otrzymanie listy książek dotyczących sztuki kulinarnej.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

UDZIAŁ NAUCZYCIELI PRZEDMIOTÓW ZAWODOWYCH W 2-TYGODNIOWYCH PRAKTYKACH W KUCHNIACH RESTAURACYJNYCH I HOTELOWYCH (10 DNI)



PRAKTYKA W KUCHNI RESTAURACYJNEJ a'la carte (5)

Kuchnia zimna (2 dni po 8 h)

- zapoznanie się z organizacją pracy w kuchni zimnej w restauracji,
- przygotowanie *mise-en-place* w kuchni zimnej (przygotowanie stanowiska pracy), w tym:
 - a) zapoznanie się z recepturami potraw i menu,
 - b) przygotowanie stanowiska pracy od podstaw,
 - c) pobranie surowców,
 - d) przeprowadzenie obróbki wstępnej i rozdrobnienie,
 - e) przygotowanie baz do sosów zimnych,
 - f) zapoznanie się i przygotowanie sałatek i surówek.
- udział w przygotowywaniu zakąsek i sosów zimnych (wspólna praca z szefem kuchni, działu i kucharzami),
- udział w pracy nad zabezpieczeniem surowców przed zepsuciem, sprawdzaniem stanu magazynu na następny dzień, przygotowaniem zamówień na kolejny dzień, sprzątnięciu stanowiska pracy, przygotowaniu propozycji do menu dnia;

Kuchnia ciepła (3 dni po 8 h)

- zapoznanie się z organizacją pracy w kuchni gorącej,
- przygotowanie *mise-en-place* w kuchni gorącej, w tym:
 - a) zapoznanie się z recepturami potraw i menu,
 - b) przygotowanie stanowiska pracy od podstaw,
 - c) pobranie surowców,
 - d) przeprowadzenie obróbki wstępnej i rozdrobnienie,
 - e) przygotowanie bazy do zup i sosów gorących (3 dni): zapoznanie się z realizacją zamówienia kuchni gorącej zgodne z kartą menu (zupy, makarony, zakąski gorące, potraw z ryb, potrawy z mięsa i inne dania),
- zabezpieczenie surowców, sprawdzenie stanu magazynu na następny dzień, przygotowanie zamówień na kolejny dzień, sprzątnięcie stanowiska;

PRAKTYKA W KUCHNI HOTELOWEJ (5 DNI)

Kuchnia śniadaniowa (1 dzień przez 8 h)

- zapoznanie się z asortymentem śniadaniowym w obiekcie,
- zapoznanie się z recepturami potraw i menu,
- wystawienie asortymentu na bufecie,
- przygotowywanie potraw gorących,
- praca na stacji śniadaniowej (jeśli taka usługa oferowana jest przez Hotel): przygotowanie jajeczniczy, jaj sadzonych, omletów etc.,
- sprzątanie stanowiska po pracy, zabezpieczenie produktów,
- przygotowywanie *mise-en-place* na kolejny dzień, w tym:
 - a) przygotowanie stanowiska pracy od podstaw,
 - b) pobranie surowców,
 - c) przygotowanie produkcji na dzień następnny zgodnie z asortymentem śniadaniowym w danym obiekcie
- zabezpieczenie produktów na kolejny dzień;

Przygotownia (2 dzień przez 8 h)

Zapoznanie się z organizacją pracy w Przygotowniach.

Przygotownia ryb i owoców morza:

- a) Zapoznanie się z asortymentem,
- b) Filetowanie różnych gatunków ryb,
- c) Przygotowanie owoców morza (krewetki);

Przygotownia drobiu:

- a) Rozbiór tusz drobiowych,
- b) Zapoznanie się z asortymentem;

Przygotownia mięsa:

- a) Zapoznanie się z asortymentem,
- b) Sprawianie i porcjowanie różnych gatunków mięsa;

Kuchnia zimna - bankietowa (3 dzień przez 8 h)

W czasie praktyki w tym dziale uczestnicy powinni zapoznać się z następującymi tematami i czynnościami:

- zapoznanie się z organizacją pracy w kuchni zimnej kuchni bankietowej,
- przygotowanie *mise-en-place* w kuchni, zimnej, w tym:
 - a) zapoznanie się z recepturami potraw i menu oraz planem zadań,
 - b) podstawy przygotowania baz do sosów zimnych, terin, sałatek,
 - c) przygotowanie stanowiska pracy od podstaw,
 - d) pobranie surowców,
 - e) przeprowadzenie obróbki wstępnej i rozdrobnienie,
 - f) zabezpieczenie produktów;

Kuchnia gorąca - bankietowa (4 dzień przez 8 h)

- zapoznanie się z organizacją pracy w hotelowej kuchni gorącej;
- przygotowanie *mise-en-place* w kuchni gorącej, w tym:
 - a) zapoznanie się z recepturami potraw i menu, oraz planem zadań,
 - b) przygotowanie stanowiska pracy ,
 - c) pobranie surowców,
 - d) przeprowadzenie obróbki wstępnej i rozdrobnienie,
 - e) przygotowanie bazy do zup i sosów gorących,
- udział w realizacji zamówienia kuchni gorącej zgodnie z kartą menu (zupy, makarony, zakąski gorące, potrawy z ryb, potrawy z mięsa i inne dania) lub przygotowywanie bufetu kuchni gorącej lub przygotowywanie menu grupowego kuchni gorącej (w zależności od prowadzonej działalności),
- zabezpieczenie surowców, sprawdzenie stanu magazynu na następny dzień, przygotowanie zamówień na kolejny dzień, sprzątanie stanowiska, przygotowywanie propozycji do menu dnia,
- Live cooking – w miarę możliwości (kreatywność);



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Cukiernia (5 dzień przez 8 h)

- Przygotowanie pieczywa śniadaniowego,
- Zapoznanie się z produkcją pracowni cukierniczej z podziałem na galanterię cukierniczą i wyroby wieloporcjowe,
- Podstawowe rodzaje ciast wykorzystywane w produkcji cukierniczej,
- Podstawowe rodzaje kremów,
- Podstawy obróbki czekolady;