



Załącznik nr 4 – BRANŻA GASTRONOMICZNA

1. KURS: KUCHNIA MOLEKULARNA

- kurs przeznaczony jest dla dwóch osób pracowników Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach;
- kurs będzie odbywał się na terenie małopolski;
- kurs obejmuje 16 godzin;
 - termin realizacji: 04.01.2027 r. – 31.03.2027 r.
- dzień oraz godzina realizacji kursu musi być uzgodniona z Koordynatorem w CKZiU Kingą Chmiel, tel. 513-018-074;
- realizator kursu wyposaży stanowisko pracy w urządzenie do realizacji kursu z zakresu kuchni molekularnej, niezbędne artykuły spożywcze oraz środki czystości;
- oferent zobowiązany jest do oznaczania zaświadczeń, certyfikatów zgodnie z wytycznymi oraz informowania uczestników kursu o fakcie współfinansowania zajęć ze Środków Unii Europejskiej;
- uczestnik otrzyma materiały szkoleniowe na własność;
- kurs kończy się egzaminem wewnętrznym – uczestnik otrzymuje certyfikat ukończenia KURSU KUCHNIA MOLEKULARNA.

Program kursu:

1. Wprowadzenie:
 - czym jest kuchnia molekularna;
 - najczęstsze techniki i składniki (agar, lecytyna, ciekły azot, alginian sodu);
 - zasady bezpieczeństwa i higieny pracy.
2. Pokaz i praktyka podstawowych technik:
 - sferyfikacja (kawior owocowy);
 - espumy (pianki smakowe z syfonu);
 - elifikacja (želki i żelowe dekoracje).
3. Efekty wizualne i sensoryczne:
 - dym i aromaty (suchy lód / ciekły azot – prezentacja);
 - zastosowanie kontrastów tekstur i temperatur.
4. Ćwiczenia uczestników:
 - samodzielne przygotowanie prostych elementów (np. kawior owocowy, pianka, żel);
 - łączenie technik w mini-dania pokazowe.
5. Podsumowanie i degustacja:
 - ocena efektów;
 - omówienie potencjalnych zastosowań w kuchni restauracyjnej i eventowej.

Realizator:

Gmina Niepołomice

32-005 Niepołomice, Plac Zwycięstwa 13; tel.(12) 250 94 34; fax.(12) 250 94 00

e-mail: magistrat@niepolomice.eu



2. KURS: SOUS VIDE

- kurs przeznaczony jest dla dwóch osób pracowników Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Niepołomicach;
- kurs będzie odbywał się na terenie małopolski;
- kurs obejmuje 16 godzin;
 - termin realizacji: 01.04.2027 r. – 30.06.2027 r.
- dzień oraz godzina realizacji kursu musi być uzgodniona z Koordynatorem w CKZiU Kingą Chmiel, tel. 513-018-074;
- realizator kursu wyposaży stanowisko pracy w urządzenie do realizacji kursu z zakresu kuchni sous vide, niezbędne artykuły spożywcze oraz środki czystości;
- oferent zobowiązany jest do oznaczania zaświadczeń, certyfikatów zgodnie z wytycznymi oraz informowania uczestników kursu o fakcie współfinansowania zajęć ze Środków Unii Europejskiej;
- uczestnik otrzyma materiały szkoleniowe na własność;
- kurs kończy się egzaminem wewnętrznym – uczestnik otrzymuje certyfikat ukończenia KURSU SOUS VIDE.

Wprowadzenie teoretyczne:

- omówienie zasady działania metody sous vide i jej zastosowanie;
- zapoznanie się z niezbędnym sprzętem do wykonywania potraw metodą sous vide (cyrkulator, worki próżniowe, pojemniki);
- omówienie zasad bezpieczeństwa i higieny podczas przygotowywania potraw metodą sous vide.

Zajęcia praktyczne:

- techniki przygotowywania różnych rodzajów mięs;
- przygotowanie ryb, warzyw i owoców w kontekście potraw sous vide;
- techniki wykańczania potraw po obróbce sous vide (smażenie, grillowanie, obsmażanie, sosy);
- praktyki dotyczące smakowania i aromatyzowania potraw;
- ocena smaku, tekstury, soczystości i prezentacja potraw przygotowanych tą metodą, dostosowując techniki do różnych rodzajów produktów.

Warunki szczegółowe do wszystkich w/w kursów:

Materiały dydaktyczne, które uczestnicy otrzymają na własność muszą być nowe, adekwatne do treści szkolenia, zgodne z obowiązującym stanem prawnym oraz dobre jakościowo.

Do obowiązków Wykonawcy po zakończeniu każdego kursu należy przede wszystkim przedstawienie Zamawiającemu kopii wydanych certyfikatów oraz listy potwierdzającej ich odbiór przez uczestników, informacji o zrealizowaniu usługi (protokołu) wraz z fakturą VAT.

Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia odrębnej umowy z Zamawiającym dotyczącej powierzonych do przetwarzania danych osobowych, w imieniu i na rzecz administratora danych osobowych, w związku z realizacją niniejszego projektu. Zawarta umowa będzie zawierać

Realizator:

Gmina Niepołomice

32-005 Niepołomice, Plac Zwycięstwa 13; tel.(12) 250 94 34; fax.(12) 250 94 00

e-mail: magistrat@niepolomice.eu



Fundusze Europejskie
dla Małopolski



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



MAŁOPOLSKA

postanowienia określające warunki przetwarzania danych osobowych nie gorsze niż określone w Zasadach przetwarzania danych osobowych znajdujących się w umowie dofinansowania w aktualnym brzmieniu zawartej między Zleceniobiorcą i Małopolskim Centrum Przedsiębiorczości.

Realizator:

Gmina Niepołomice

32-005 Niepołomice, Plac Zwycięstwa 13; tel.(12) 250 94 34; fax.(12) 250 94 00

e-mail: magistrat@niepolomice.eu