

SMACUJ PRZYSZŁOŚĆ Z BCU!



Pracodawco z branży gastronomicznej!



- Chcesz zadbać o swój rozwój i rozwój swoich pracowników?
- Podnieść jakość świadczonych usług?
- Poznać aktualnie obowiązujące trendy w gastronomii i kelnerstwie?

Zapraszamy do współpracy z Niepublicznym Branżowym Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie (BCU)!

BCU to nowoczesna placówka kształcenia, szkolenia i egzaminowania o zasięgu ogólnopolskim, która:

- kształci umiejętności branżowe, zgodnie z aktualnymi trendami rynkowymi, z uwzględnieniem innowacji technologicznych, marketingowych, organizacyjnych, technologii zielonych i cyfrowych,
- promuje nowoczesne podejście do wykonywania zawodów gastronomicznych i kelnerskich,
- wpływa na zwiększenie prestiżu zawodów gastronomicznych i kelnerskich oraz wzrost zainteresowania pracą w tych zawodach,
- współpracuje z doświadczonymi szefami kuchni, kucharzami, ekspertami kulinarnymi, ekspertami ds. kelnerstwa z terenu całej Polski,
- posiada dobrze wyposażone pracownie kulinarne, m.in. piec OEM Milenium 500stC wyposażony w kamień z lawy wulkanicznej, piec konwekcyjno - parowy, cykulator sous-vide,
- stanowi centrum wymiany doświadczeń, perspektyw, trendów w gastronomii i kelnerstwie.

Poznajcie aktualną ofertę szkoleń w BCU, skierowaną do osób dorosłych:



Tworzenie kuchni azjatyckiej z elementami sushi (30 godz.)

1. specyfika kuchni azjatyckiej,
2. metody przygotowania surowców, półproduktów oraz dodatków stosowanych w kuchni azjatyckiej, (m.in. gotowanie ryżu, zaprawianie ryżu, warzywa, owoce morza, przyprawy),
3. zwijanie sushi z wykorzystaniem najważniejszych składników kuchni azjatyckiej, sezonowych i kuchni wegetariańskiej,
4. kompozycja zestawów sushi,
5. poszerzenie umiejętności ekologicznych i cyfrowych w przyrządzaniu sushi.



Dobieranie i serwowanie wina (30 godz.)

1. sommelier – nowoczesne trendy konsumenckie,
2. charakterystyka szkła stołowego – kieliszków do wina,
3. charakterystyka win stołowych: białych, różowych oraz czerwonych (wytrawne i słodkie, musujące, likierowo – wzmacniające oraz ziołowe),
4. proces dobierania win do potraw (Wine Pairing),
5. analiza aromatów, analiza win pozwalająca na lepsze zrozumienie struktury i kompozycji aromatycznej,
6. poszerzenie umiejętności ekologicznych i cyfrowych w dobieraniu i serwowaniu wina.



Przygotowanie pizzy włoskiej w oparciu o najnowsze trendy (30 godz.)

1. omówienie i prezentacja różnych rodzajów mąk oraz wysokiej hydratacji ciasta,
2. przygotowanie ciasta do pizzy włoskiej, w tym techniki mieszania, wyrabiania ciasta, kulkowanie, pieczenie i serwowanie pizzy,
3. przygotowanie składników i dodatków do pizzy, z uwzględnieniem diety wegetariańskiej,
4. praca na innowacyjnym piecu do pizzy,
5. poszerzenie umiejętności ekologicznych i cyfrowych w przygotowaniu pizzy włoskiej.



Przyrządzanie alkoholi i napojów mieszanych z wykorzystaniem miksologii molekularnej (30 godz.)

1. organizacja pracy cocktail baru (sprzęt barmański, proces obsługi gości barowych, właściwe posługiwanie się miarami barowymi),
2. metody przyrządzania napojów oraz serwowania alkoholu w barze, praktyczne wskazówki przebiegu procesu przygotowania koktajli (miksowanie): stirring, shaking, muddling, blending, building,
3. ciekły azot – zastosowanie praktyczne w przygotowaniu i serwisie, infuzowanie alkoholi oraz przygotowanie własnych syropów smakowych,
4. dekorowanie oraz efektywne podawanie napojów,
5. poszerzenie umiejętności ekologicznych i cyfrowych w przyrządzaniu alkoholi i napojów mieszanych.



Przyrządzanie kawy z wykorzystaniem technik art-cafe (30 godz.)

1. rodzaje, gatunki kawy, ekspresów ciśnieniowych do kawy,
2. przygotowanie oraz serwowanie różnych rodzajów kawy typu espresso,
3. przygotowanie spienienia różnych rodzajów mleka,
4. przygotowanie kaw mlecznych,
5. omówienie oraz przygotowanie elementów dekoracyjnych – technika art-cafe, użycie drukarki „selfie cafe” do wydruku na mlecznej piance,
6. poszerzenie umiejętności ekologicznych i cyfrowych w przyrządzaniu kawy.



Tworzenie dań kuchni bankietowej z wykorzystaniem nowoczesnych trendów (30 godz.)

1. zapoznanie się z nowymi trendami w dekoracji dań i potraw kuchni bankietowej,
2. przygotowywanie przekąsek zimnych z drobiu, wieprzowiny, ryb, wołowiny, warzyw i owoców,
3. przygotowywanie dań gorących z drobiu, wieprzowiny, ryb, wołowiny, warzyw i owoców,
4. przygotowywanie dań kuchni bankietowej

- z uwzględnieniem diety wegetariańskiej,
5. przygotowanie przekąsek zimnych pochodzenia roślinnego,
 6. przygotowanie monoporcji na słodko typu: musy owocowe, desery w mini szklankach, tarty, produkcja glace (techniki przygotowania, zastosowanie),
 7. przygotowanie zamków do malowania (techniki malowania, estetyka),
 8. poszerzenie umiejętności ekologicznych i cyfrowych w tworzeniu dań kuchni bankietowej.



Zaawansowane obsługiwane gości restauracji (30 godz.)

1. przygotowanie sali restauracyjnej oraz stolików na różne imprezy okolicznościowe, techniki obsługi gości, etykieta protokołu dyplomatycznego,
2. podawanie zimnych i gorących napojów
3. organizacja imprez okazjonalnych - warunki, wyposażenie oraz etapy organizacji imprez np.: szkolenia, konferencje, przyjęcia stojące, przyjęcia mieszane, bufety śniadaniowe,
4. poszerzenie umiejętności ekologicznych i cyfrowych w zaawansowanym obsługiwaniu gości restauracyjnych.



Tworzenie pasty – od klasycznych włoskich dań po nowoczesne wariacje (30 godz.)

1. tworzenie klasycznych włoskich makaronów: tagliatelle, pappardelle i fettuccine,
2. techniki cięcia i zastosowanie w tradycyjnych sosach,
3. nadziewane makarony: przygotowanie ravioli, tortellini i cannelloni wraz z farszami,
4. gnocchi i inne alternatywy
5. nowoczesne wariacje na temat klasycznej pasty: pasta bezglutenowa i wegetariańska,
6. nowoczesne techniki serwowania,
7. poszerzenie umiejętności ekologicznych i cyfrowych.

W BCU oferujemy pracodawcom/pracownikom z sektora gastronomii szkolenia zawodowe, kończące się uzyskaniem **Branżowego Certyfikatu Umiejętności**, potwierdzającego zdobyte umiejętności.

Udział w szkoleniach jest bezpłatny!

Zapewniamy zwrot kosztów dojazdu na szkolenie, nocleg oraz wyżywienie.

Miejsce realizacji szkoleń: siedziba Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie,

ul. Jana Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów

Zgłoszenia i informacje:

Zapraszamy na stronę: bcu-gastronomia.pl

zakładka: szkolenia, rekrutacja

Tel.: 517-085-293, 697-718-188, 572-814-132

FB: [bcu.gastronomia](https://www.facebook.com/bcu.gastronomia)



Projekt współfinansowany ze środków UE w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.