

PROGRAM SZKOLENIA „PRZEKĄSKI BANKIETOWE”

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnego planowania, tworzenia, komponowania i serwowania przekąsek bankietowych z zachowaniem zasad estetyki, bezpieczeństwa żywności oraz nowoczesnych trendów gastronomicznych. Szkolenie obejmuje również umiejętności związane z logistyką przygotowań i organizacją pracy podczas obsługi bankietów i przyjęć.

**Szkolenia przeprowadzone są w wymiarze
od 36 do 48 godzin dydaktycznych (45 minut).**

Efekty szkolenia

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: uczestnik zna rodzaje przekąsek bankietowych (zimne, ciepłe, finger food, tapas) i zasady ich kompozycji	Prawidłowo klasyfikuje rodzaje przekąsek, wskazuje zasady doboru składników	Test wiedzy, dyskusja
Umiejętności: potrafi zaplanować menu bankietowe, przygotować przekąski i zaaranżować stół	Opracowuje przykładowe menu, wykonuje wybrane przekąski zgodnie z recepturą	Obserwacja podczas zajęć praktycznych, ocena wykonanych potraw
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, zachowuje zasady higieny i bezpieczeństwa	Pracuje w grupie, dba o estetykę i porządek stanowiska pracy	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Wprowadzenie do tematyki przekąsek bankietowych

- definicja i historia przekąsek bankietowych
- trendy gastronomiczne i ich wpływ na menu
- rola przekąsek w bankietach i eventach

Moduł 2. Rodzaje przekąsek bankietowych

- przekąski zimne (tartinki, kanapki koktajlowe, koreczki, deski serów)
- przekąski ciepłe (mini tarty, paszteciki, przekąski w cieście francuskim)
- finger food i tapas – koncepcja i przygotowanie

Moduł 3. Planowanie menu i logistyka przygotowań

- zasady układania menu na różne okazje
- ilość i różnorodność przekąsek w zależności od liczby gości
- organizacja pracy w kuchni i harmonogram działań

Moduł 4. Praktyczne przygotowanie przekąsek

- warsztaty kulinarne: przygotowanie wybranych przekąsek
- dekoracja i prezentacja potraw
- ćwiczenie estetycznej aranżacji półmisek i tacek

Moduł 5. Aranżacja stołu i serwis bankietowy

- zasady nakrywania stołów bankietowych
- rozmieszczenie przekąsek i dekoracji
- ergonomia i logistyka obsługi gości

Moduł 6. Higiena i bezpieczeństwo żywności

- HACCP i zasady BHP w gastronomii
- przechowywanie i transport przekąsek
- minimalizacja odpadów i odpowiedzialność środowiskowa

Forma szkolenia: wykłady, warsztaty praktyczne, pokaz kulinarny, praca w grupach

Grupa docelowa: pracownicy gastronomii, osoby planujące rozwój w branży eventowej i cateringowej