

PROGRAM SZKOLENIA

“GRILL MASTER”

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnego przygotowywania potraw z grilla z wykorzystaniem różnych technik i rodzajów sprzętu. Uczestnicy poznają tajniki wyboru składników, przygotowania marynat, obsługi grilli węglowych, gazowych i elektrycznych, a także zasady serwowania i dekorowania dań z grilla. Szkolenie obejmuje również wiedzę z zakresu bezpieczeństwa, higieny oraz organizacji pracy grill mastera.

**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 grilli, techniki grillowania i zasady przygotowywania potraw	Wymienia techniki grillowania, rodzaje sprzętu i potraw, opisuje zasady pracy z grillem	Test wiedzy, rozmowa podsumowująca
Umiejętności: potrafi przygotować mięsa, ryby, warzywa i owoce na grillu, stosując odpowiednie techniki	Samodzielnie przygotowuje potrawy z grilla, korzysta z różnych metod obróbki i serwuje dania	Obserwacja instruktora, ocena przygotowanych potraw Egzamin sprawdzający
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, dba o higienę i bezpieczeństwo, organizuje stanowisko pracy	Współpracuje podczas zajęć praktycznych, stosuje zasady BHP i utrzymuje porządek	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Wprowadzenie do sztuki grillowania

- historia grillowania i jego znaczenie w gastronomii
- rodzaje grillów: węglowe, gazowe, elektryczne
- podstawowe akcesoria grillowe

Moduł 2. Składniki do grillowania

- wybór mięsa, ryb, owoców morza, warzyw i owoców
- znaczenie jakości produktów i przygotowania przed grillowaniem
- przechowywanie i marynowanie składników

Moduł 3. Techniki grillowania

- grillowanie bezpośrednie i pośrednie
- wędzenie na grillu
- grillowanie z użyciem pokrywy i bez

Moduł 4. Marynaty, sosy i przyprawy

- przygotowanie marynat, rubów i glazur
- komponowanie smaków do różnych rodzajów potraw
- tworzenie autorskich sosów grillowych

Moduł 5. Grillowanie mięsa i drobiu

- wołowina, wieprzowina, drób – zasady przygotowania i obróbki
- kontrola temperatury i stopnia wysmażenia
- serwowanie i dekoracja mięs z grilla

Moduł 6. Grillowanie ryb, owoców morza i warzyw

- techniki grillowania delikatnych produktów
- grillowanie warzyw i owoców
- grillowanie wegańskie i wegetariańskie

Moduł 7. Organizacja pracy grill mastera

- przygotowanie stanowiska pracy
- bezpieczeństwo i higiena przy grillowaniu
- zarządzanie czasem i współpraca z zespołem

Moduł 8. Nowoczesne trendy w grillowaniu

- kuchnie świata na grillu
- nietypowe produkty i techniki
- łączenie grillowania z innymi metodami kulinarnymi

Moduł 9. Podsumowanie i degustacja

- przygotowanie dań pokazowych
- degustacja i ocena potraw
- omówienie możliwości rozwoju zawodowego grill mastera

Forma szkolenia: wykłady, warsztaty praktyczne, pokaz grillowy, ćwiczenia indywidualne i grupowe

Grupa docelowa: osoby planujące pracę w gastronomii, grill masterzy, kucharze oraz pasjonaci sztuki grillowania