



Cons- Med Sp. z o. o.
ul. Gabriela Narutowicza 42 lok. 1
81-436 Gdynia
NIP: 586-20-38-546
www.smoker.com.pl

OFERTA

O Nas

Poza produkcją i dystrybucją urządzeń marki „SMOKER”, Firma Cons- Med Sp. z o.o. od 22 lat prowadzi liczne aktywności związane z obsługą tych urządzeń np. pokazy, szkolenia i warsztaty.

GRILLE WĘDZARNIE
do biznesu w gastronomii
lub użytku domowego

- trwałość
- mobilność
- atrakcyjność
- profesjonalizm
- wielofunkcyjność
- przemyślana i solidna konstrukcja

SPRAWDŹ

SMOKE [®]

www.smoker.com.pl



Akademia Grilla, Bbq i Wędzenia Smoker

Cons- Med Sp. z o. o.

NIP: 5862038546

lk.smoker@gmail.com,

tel. 607 221 623

www.smoker.com.pl

Uwzględniając potrzeby rynku i dynamikę rozwoju działalności grillowej, barbecue, wędzarniczej i masarstwa tradycyjnego Firma Cons- Med Sp. z o.o. uzyskała:

1. **Akredytację** do prowadzenia certyfikacji i walidacji z zakresu nowej kwalifikacji rynkowej w ramach Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji „Przygotowania potraw z grilla i barbecue”. (Decyzja Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 13 kwietnia 2021 r., Znak sprawy: DRP-XIV.8321.3.2021)
2. Posiadamy wpis jako **Jednostka Szkoleniowa RIS** z dnia 15.05.2020 r., nr ewidencyjny: 2.22/00111/2020, występując pod nazwą „**AKADEMIA GRILLA, BBQ I WĘDZENIA SMOKER**”.
3. Posiadamy również **Certyfikat SUS 2.0** – Standard Usług Szkoleniowo- Rozwojowych Polskiej Izby Firm Szkoleniowych, Nr rejestracyjny certyfikatu: DEKRA/SUS/000829 z dnia 14.02.2021 rok.

Dlaczego warto skorzystać z Naszego szkolenia ?:

1. Do przygotowania potraw z grilla i bbq używamy różnego rodzaju grilli: gazowych, elektrycznych, węglowych, opalanych drewnem. Podczas obróbki termicznej metodą barbecue, wędzeniem, jako źródła temperatury używamy drewna- na ogół liściastego. W trakcie obsługi tych urządzeń może pojawić się wiele zagrożeń: niekontrolowany ogień, czad, związki smoliste. Nasze szkolenie rozwija poczucie bezpieczeństwa, wzmacnia świadomość na istniejące zagrożenia.
2. Warsztaty i szkolenia prowadzą instruktorzy- wysokiej klasy specjaliści w zakresie przygotowania dań z grilla i barbecue (bbq), uczestniczący w wielu światowych konkursach kulinarnych w Polsce i na Świecie, posiadający wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej (patrz strona www.smoker.com.pl „Kadra szkoleń”)
3. Obecnie w wielu krajach Europy osoby pracujące przy obsłudze grilli ze względu na bezpieczeństwo, obowiązkowo muszą posiadać przeszkolenie z zakresu obsługi grilli i innych urządzeń do bbq i wędzarniczych. Nasza Licencja i Certyfikat Kwalifikacyjny honorowana jest zarówno w Polsce jak i w Unii Europejskiej.

RODZAJE SZKOLEŃ:

1.Szkolenia z zakresu przygotowania potraw grill i barbecue w oparciu o finansowanie z Powiatowych Urzędów Pracy (PUP):

Szkolenie w zakresie:

1. Teoretyczne omówienie budowy oraz możliwości urządzeń grillo- wędzarniczych, BHP i HACCP
2. Teoretyczne omówienie technologii peklowania
3. Teoretyczne omówienie technologii wędzenia różnymi metodami
4. Praktyczny trening z zakresu marynowania i peklowania
5. Praktyczny trening z zakresu obróbek termicznych różnymi metodami: wędzenie, grillowanie, bbq
6. Logistyka w postępowaniu przy organizacji małych i dużych imprez
7. Organizacja i przygotowanie stanowiska pracy
8. Rejestracja i prowadzenie działalności MOL i RHD

* wniosek o dofinansowanie składa Pracodawca do właściwego miejscowo PUP

2. Szkolenia przy wsparciu dofinansowań z BUR (Baza Usług Rozwojowych):

Szkolenie w zakresie:

1. Teoretyczne omówienie budowy oraz możliwości urządzeń grillo- wędzarniczych, BHP i HACCP
2. Teoretyczne omówienie technologii peklowania
3. Teoretyczne omówienie technologii wędzenia różnymi metodami
4. Praktyczny trening z zakresu marynowania i peklowania
5. Praktyczny trening z zakresu obróbek termicznych różnymi metodami: wędzenie, grillowanie, bbq
6. Logistyka w postępowaniu przy organizacji małych i dużych imprez
7. Organizacja i przygotowanie stanowiska pracy
8. Rejestracja i prowadzenie działalności MOL i RHD

* służymy pomocą przy formalnościach związanych z wypisaniem wniosku

3. Szkolenia indywidualne i grupowe:

Szkolenie w zakresie:

- bezpieczeństwo i higiena sporządzania potraw z grilla i barbecue
- peklowanie i marynowanie mięs, ryb, warzyw
- obróbka termiczna na grillu
- obróbka termiczna metodą bbq
- obróbka termiczna wędzenia różnymi metodami
- wędzenie na zimno
- wędzenie na ciepło
- wędzenie na gorąco
- logistyka obsługi masowych imprez

4. Szkolenia celowe / dedykowane:

Obecnie prowadzimy szkolenie domowych wędzarzy i masarzy dla działalności MOL i RHD. Szkolenie jest realizowane przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej oraz finansowane odpowiednio z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego i Wieprzowego.

Szkolenie w zakresie:

1. Bezpieczeństwo i higiena pracy w obsłudze urządzeń do obróbki termicznej przy zastosowaniu urządzeń typu: grilli, wędzarnie, grillo-wędzarnie, różna, piece chlebowe, ogniska itp.
2. Omówienie budowy oraz instrukcja obsługi urządzeń do obróbki termicznej:
 - a. Grille
 - b. Wędzarnie
 - c. Grillo-Wędzarnie typu „SMOKER”
3. Sprawianie oraz przechowywanie produktów spożywczych stosowanych w obróbkach termicznych dostosowanych do przepisów HACAP.
4. WWA - wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne. Znaczenie i zagrożenia.
5. Praktyki produkcyjne GHP i GMP oraz system HACCP.
6. Bezpieczeństwo i jakość mięsa.
7. Zagrożenia mikrobiologiczne w produkcji żywności.
8. Rejestracja i prowadzenie działalności w ramach MOL, SB, RHD.
9. Peklowanie i marynowanie produktów przeznaczonych do obróbki termicznej metodami: grillowania, barbecue (BBQ), wędzenie, pieczenie. – teoria
10. Obróbka termiczna produktów różnymi metodami:
 - a. Grillowanie
 - b. Barbecue (bbq)
 - c. Wędzenie metodą: na zimno, na ciepło, na gorąco.
 - d. Pieczenie
11. Rodzaje oraz zastosowanie drewna opałowego podczas obróbek termicznych różnymi metodami: grillowania. Bbq oraz wędzenia.
12. Praktyczne zajęcia dotyczące peklowania i marynowania produktów poznanymi metodami.
13. Praktyczne zajęcia dotyczące obróbek termicznych metodami : grillowanie, barbecue, wędzenie metodami na zimno, na ciepło, na gorąco.
14. Zasady postępowania oraz logistyka doboru oraz przygotowania potraw w obsłudze dużych imprez cateringowych.
15. Szkolenie z zakresu masarstwa tradycyjnego- dla działalności MOL i RHD

*** W przypadku szkolenia z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego** dodatkowe informacje o walorach smakowych wołowiny oraz zapoznanie się ze specjalistyczną obróbką termiczną

mało znanych elementów kulinarnych.* **W przypadku mięsa wieprzowego**- walory smakowe wieprzowiny oraz nowe techniki obróbki termicznej elementów wieprzowych

- Grupa docelowa:

- Rolnicy i Hodowcy
- Koła gospodyń wiejskich
- Przedstawiciele branży gastronomicznej, mięsnej
- Szkoły gastronomiczne, Technika Przemysłu Spożywczego, Szkoły rolnicze
- Producenci, przetwórcy z branży mięsnej
- Twórcy produktu tradycyjnego, regionalnego

Dlaczego warto skorzystać z Naszego szkolenia??:

1. Do przygotowania potraw z grilla i bbq używamy różnego rodzaju grilli: gazowych, elektrycznych, węglowych, opalanych drewnem. Podczas obróbki termicznej metodą barbecue, wędzeniem, jako źródła temperatury używamy drewna- na ogół liściastego. W trakcie obsługi tych urządzeń może pojawić się wiele zagrożeń: niekontrolowany ogień, czad, związki smoliste. Nasze szkolenie rozwija poczucie bezpieczeństwa, wzmacnia świadomość na istniejące zagrożenia.

2. Warsztaty i szkolenia prowadzą instruktorzy- wysokiej klasy specjaliści w zakresie przygotowania dań z grilla i barbecue (bbq), uczestniczący w wielu światowych konkursach kulinarnych w Polsce i na Świecie, posiadający wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej (patrz strona www.smoker.com.pl „Kadra szkoleń”)

3. Obecnie w wielu krajach Europy osoby pracujące przy obsłudze grilli ze względu na bezpieczeństwo, obowiązkowo muszą posiadać przeszkolenie z zakresu obsługi grilli i innych urządzeń do bbq i wędzarniczych. Nasza Licencja i Certyfikat Kwalifikacyjny honorowana jest zarówno w Polsce jak i w Unii Europejskiej.

CENY SZKOLEŃ:

1. Koszt szkolenia podstawowego z zakresu przygotowania potraw grill i barbecue = 2 990, 00 PLN brutto / za osobę

2. Walidacja - Egzamin kwalifikacyjny "Kucharz Grill i Barbecue" (Kod kwalifikacji w ZSK: 13 828) = 2 400,00 zł brutto

3. Szkolenie podstawowe łączone z walidacją (egzamin kwalifikacyjny "Kucharz Grill i Barbecue")= 5 390,00 brutto.

W przypadku połączenia szkolenia podstawowego z egzaminem w zależności od ilości osób, stosowania sprzętu do prowadzenia zajęć oraz miejsca szkolenia istnieje możliwość negocjacji ceny.

Leszek Koszarzecki