



**TEMATYKA ZAJĘĆ KURSU / WARSZTATÓW
PEKLOWANIA, WĘDZENIA BBQ I GRILOWANIA
„Akademia Grilla, BBQ i Wędzenia Smoker”**

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 dotyczący peklowania i marynowania produktów poznanymi metodami.

13. Praktyczne zajęcia dotyczące obróbek termicznych metodami : grillowanie, barbecue (bbq), 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

- *16. Egzamin** – opcja rozszerzona. Po ukończeniu szkolenia „Akademia Grilla, Bbq i Wędzenia Smoker” jest możliwość przystąpienia do egzaminu państwowego nadającego specjalistyczne uprawnienia z zakresu „Przygotowanie potraw grill i barbecue” oraz uzyskanie Certyfikatu i Licencji.

* Zgodnie z obwieszczeniem Ministra Rozwoju z dnia 25 maja 2020 r. (Dziennik Urzędowy RP , Monitor Polski, poz. 482) kwalifikacja rynkowa „Przygotowanie potraw grill i barbecue” została włączona do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji. Firma Cons- Med Sp. z o. o. na podstawie Decyzji Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 13 kwietnia 2021 roku; Znak Sprawy: DRP-XIV.8321.3.2021 uzyskała uprawnienia do certyfikowania kwalifikacji „Przygotowanie potraw grill i barbecue”. Warunki i termin do uzgodnienia.

CONS- MED Sp. z o. o.

81-436 Gdynia, ul. Narutowicza 42/1
www.smoker.com.pl

Kontakt:

Kom.: +48 607-221-623
Mail: lk.smoker@gmail.com