

Rejestr Instytucji Szkoleniowych

Szczegółowe informacje o wybranej instytucji szkoleniowej

Nazwa instytucji szkoleniowej: **SPOON Adrian Feliks**
Nazwa siedziby głównej/
oddziału: SPOON Adrian Feliks
Siedziba główna instytucji
szkoleniowej: TAK
Oddział zagraniczny: NIE
Rok powstania: 2014
Osoba kierująca oddziałem: Adrian Feliks
Adres: Sucha 18, 41-205 Sosnowiec, śląskie
Numer telefonu: 791 234 468
Numer faxu:
E-mail: kontakt@spoonkursy.pl
Strona www: www.spoonkursy.pl

Dział 1 - Dane ogólne o instytucji szkoleniowej

Instytucja szkoleniowa: Niepubliczna
Forma organizacyjna instytucji szkoleniowej: Osoba fizyczna
Rok powstania instytucji szkoleniowej: 2014
Czy instytucja szkoleniowa posiada ważną akredytację lub inny certyfikat jakości w zakresie świadczenia usług szkoleniowych: NIE
Czy instytucja szkoleniowa jest wpisana do ewidencji prowadzonej przez jednostkę samorządu terytorialnego na podstawie przepisów o systemie oświaty: NIE

Dział 2 - Tematyka prowadzonego kształcenia w bieżącym roku kalendarzowym 2016

Tematyka szkoleń

Nazwa szkolenia (kursu/ warsztatu szkoleniowego)	Kod obszaru szkolenia	Liczba godzin	Orientacyjna cena szkolenia	Egzamin końcowy	Finansowanie ze środków EFS
Kurs asystenta kucharza - odbywa się w profesjonalnie wyposażonym studiu kulinarnym. Kurs przygotowuje pod względem teoretycznym i praktycznym do wykonywania zawodu asystenta kucharza. Każdy uczestnik otrzymuje dostęp do niezbędnego zaplecza kuchennego, możliwość przygotowania samodzielnie wszystkich dań objętych w kursie, przepisy w formie papierowej.	26	80	900	TAK	NIE
Kurs dla kucharza - dania bankietowe. Każdy uczestnik samodzielnie, od początku do końca przygotowuje wszystkie dania bankietowe objęte w programie kursu, pod okiem doświadczonego szefa kuchni. W studio znajduje się niezbędny sprzęt kuchenny służący do przygotowania dań. Na kursie uczestnicy przygotowują około 30 potraw.	26	40	800	TAK	NIE
Kurs dla kucharza - desery. Każdy z uczestników przygotowuje samodzielnie wszystkie desery objęte w programie kursu. Studio wyposażone jest w cały niezbędny sprzęt służący do realizacji warsztatów praktycznych oraz	26	40	800	TAK	NIE

teoretycznych. Na kursie uczestnicy przygotowują około 20 deserów.					
Kurs dla Kucharza - finger food. Każdy z uczestników przygotowuje samodzielnie wszystkie finger food objęte w programie kursu. Studio wyposażone jest w cały niezbędny sprzęt służący do realizacji warsztatów praktycznych oraz teoretycznych. Uczestnicy otrzymują gotowe przepisy oraz materiał z części teoretycznej. Na kursie uczestnicy przygotowują około 30 potraw.	26	40	800	NIE	NIE
Kurs dla kucharza - kuchnia śródziemnomorska. W profesjonalnie wyposażonym studio kulinarnym. Każdy z uczestników otrzymuje możliwość przyrządzenia samodzielnie wszystkich potraw objętych programem kursu, ponadto otrzymuje wszystkie niezbędne narzędzia oraz przepisy. Praca na świeżych oraz sprowadzanych także z zagranicy produktach. Na kursie uczestnicy przygotowują około 20 potraw.	26	40	900	NIE	NIE
Kurs dla Kucharza - kuchnia wegetariańska. Każdy z uczestników przygotowuje samodzielnie wszystkie dania wegetariańskie objęte w programie kursu. Studio wyposażone jest w cały niezbędny sprzęt służący do realizacji warsztatów praktycznych oraz teoretycznych. Uczestnicy otrzymują gotowe przepisy oraz materiał z części teoretycznej. Na kursie uczestnicy przygotowują około 20 potraw. Możliwość wyjazdu na gospodarstwo ekologiczne.	26	40	750	TAK	NIE
Kurs dla kucharza - mięsa. Odbывается w profesjonalnie wyposażonym studiu kulinarnym, gdzie każdy z uczestników samodzielnie przygotowuje wszystkie dania mięsne, objęte w programie kursu. Uczestnikowi zapewniamy niezbędne narzędzia kuchenne oraz przepisy przygotowanych potraw. Wśród świeżych produktów niezbędnych do kursu, znajdują się również bio mięsa. Na kursie uczestnicy przygotowują około 20 potraw.	26	40	750	TAK	NIE
Kurs dla kucharza - owoce morza. Kurs odbywa się w profesjonalnie wyposażonym studiu kulinarnym, pod okiem doświadczonego szefa kuchni. Każdy z uczestników samodzielnie przygotowuje wszystkie potrawy. Owoce morza sprowadzane są z zagranicy. Uczestnicy pracują na świeżych, różnorodnych produktach, a także otrzymują na miejscu wszystkie niezbędne narzędzia oraz zachowują przepisy przygotowanych przez nich potraw. Na kursie uczestnicy przygotowują około 20 potraw.	26	40	900	TAK	NIE
Kurs dla kucharza - ryby. Kurs odbywa się w profesjonalnie wyposażonym studiu kulinarnym, pod okiem doświadczonego szefa kuchni. Każdy z uczestników samodzielnie przygotowuje wszystkie potrawy. Ryby sprowadzane są z polski i zagranicy. Uczestnicy pracują na świeżych i różnorodnych produktach, a także otrzymują na miejscu wszystkie niezbędne narzędzia oraz zachowują przepisy przygotowanych przez nich potraw. Na	26	40	900	TAK	NIE

kursie uczestnicy przygotowują około 20 potraw.					
Kurs dla Kucharza - sosy. Profesjonalne wyposażenie studia, świeże produkty, niezbędny sprzęt kuchenny dla każdego uczestnika oraz przepisy. Każdy uczestnik samodzielnie przygotowuje każdy sos, objęty w programie szkolenia. Na kursie uczestnicy przygotowują około 15 sosów.	26	40	750	TAK	NIE
Kurs dla kucharza - torty. Każdy z uczestników przygotowuje samodzielnie wszystkie torty objęte w programie kursu. Studio wyposażone jest w cały niezbędny sprzęt do realizacji warsztatów praktycznych oraz teoretycznych. Uczestnicy otrzymują gotowe przepisy oraz materiał z części teoretycznej. Na kursie uczestnicy przygotowują około 10 tortów.	26	40	800	NIE	NIE
Kurs dla kucharza - zupy, buliony, warzywa. Każdy uczestnik samodzielnie, od podstaw przygotowuje każde danie objęte w programie kursu. Na miejscu otrzymuje cały niezbędny sprzęt, a ponadto zachowuje wszelkie pomoce tj. przepisy oraz wskazówki. Kurs składa się z części teoretycznej oraz praktycznej. Na kursie uczestnicy przygotowują około 20 potraw.	26	40	750	TAK	NIE
Kurs dla kucharzy - sushi. Odbywa się w profesjonalnie wyposażonym studiu kulinarnym. Kurs prowadzi master sushi. Na kursie uczestnicy przygotowują około 25 rodzajów sushi.	26	40	900	TAK	NIE
Kurs estetycznego przygotowania potraw - możliwość nabycia niezbędnej umiejętności w pracy kucharza. Każdy z uczestników po części teoretycznej uzyska możliwość przygotowania samodzielnie wszystkich potraw pod względem estetyki ich przygotowania. Kurs odbywa się w profesjonalnie wyposażonym studiu kulinarnym. Około 20 dań do przygotowania.	26	20	350	TAK	NIE
Kurs przygotowawczy do zawodu Kucharza - odbywa się w profesjonalnym studiu kulinarnym, w którym każdy z uczestników samodzielnie od podstaw przygotowuje wszystkie potrawy objęte w programie, wykorzystując świeże polskie i zagraniczne produkty. Na kursie przekazywane są uczestnikom teoretyczne i praktyczne aspekty niezbędne do wykonywania zawodu kucharza. Każdy z uczestników ma zapewniony niezbędny dostęp do urządzeń kuchennych, oraz uzyskuje wszelkie przepisy potraw w formie pisemnej. ~60 dań.	26	150	1800	TAK	NIE
Rentowność restauracji - HACCP. Kurs niezbędny dla właścicieli restauracji, jak również dla kucharzy. Kurs prowadzi doświadczony w doradztwie kulinarnym szef kuchni.	26	20	400	NIE	NIE
Techniki krojenia nożem. Kurs odbywa się z wykorzystaniem profesjonalnych noży kuchennych. W programie ponad 14 technik krojenia.	26	30	450	TAK	NIE

Inne ważne informacje

Spoon Adrian Feliks prowadzi od 2014r. warsztaty kulinarne dla nowicjuszy oraz dla zawodowych kucharzy. Studio kulinarne o powierzchni 150m2, wyposażone jest w specjalistyczny sprzęt kuchenny. Znajduje się

w nim sala szkoleniowa dla 20 osób ze sprzętem multimedialnym oraz sala warsztatowa, z 3 wyspami wyposażonymi w 6 płyt indukcyjnych i 6 piekarników. Ponadto do dyspozycji kursantów pozostaje wszelki drobny sprzęt kuchenny tj. noże, fartuchy. W trakcie kursów uczestnicy pracują na świeżych polskich i zagranicznych produktach, a każdy z nich ma możliwość przygotowania samodzielnie i od podstaw każdego dania przewidzianego w programie kursu. W kursie może uczestniczyć do 12 osób, co powoduje, iż każdy ma swobodny dostęp do sprzętu kuchennego, a osoba prowadząca lub osoby prowadzące mogą odpowiednio czuwać nad warsztatami kursantów. Spoon Adrian Feliks współpracuje z kilkoma doświadczonymi kucharzami, z różnych regionów Świata, co powoduje, iż nabyta wiedza teoretyczna i praktyczna jest obszerna i pochodzi z prawdziwego źródła danej ojczystej kuchni.

Dział 3 - Kadra dydaktyczna w bieżącym roku kalendarzowym 2016

Liczba zatrudnionych wykładowców/trenerów

W pełnym wymiarze czasu pracy:	1
W niepełnym wymiarze czasu pracy, w ramach umów, umów zleceń itp.:	5

Dział 4 - Baza lokalowa i jej wyposażenie oraz współpraca z pracodawcami w bieżącym roku kalendarzowym 2016

Sale wykładowe:	własne
Pomieszczenia warsztatowe:	własne
Sprzęt komputerowy:	własne
Sieć teleinformatyczna:	dostępna
Zawieranie umów z pracodawcami na realizację części praktycznej programu szkolenia:	nie są zawierane

Dział 5 - Ocena jakości szkoleń w bieżącym roku kalendarzowym 2016

Czy w instytucji szkoleniowej jest prowadzone badanie jakości lub efektywności kształcenia, np. ankieta lub wywiady po szkoleniu?	TAK
---	-----

Dział 6 - Liczba uczestników objętych szkoleniem lub przygotowaniem zawodowym dorosłych w poprzednim roku kalendarzowym 2015

Liczba uczestników przeszkolonych w poprzednim roku kalendarzowym ogółem:	0
Liczba uczestników przeszkolonych w poprzednim roku kalendarzowym na zlecenie urzędu pracy:	0
Liczba uczestników, którzy realizowali w instytucji szkoleniowej przygotowanie zawodowe dorosłych w formie	
praktycznej nauki zawodu dorosłych:	0
przyuczenia do pracy dorosłych	0
Liczba uczestników, którzy zdali w instytucji szkoleniowej egzamin sprawdzający po przyuczeniu do pracy:	0

Dział 7 - Udzielona nieodpłatnie pomoc uczestnikom i absolwentom szkolenia lub przygotowania zawodowego dorosłych w poprzednim roku kalendarzowym 2015

Liczba uczestników i absolwentów szkolenia lub przygotowania zawodowego dorosłych, którym udzielono pomocy polegającej na informowaniu o sytuacji na rynku pracy i zapotrzebowaniu na kwalifikacje:	0
---	---