



Zmiany do planu szkoleń grupowych

przewidzianych do realizacji w 2017 roku przez Powiatowy Urząd Pracy w Stalowej Woli

L p	Nazwa i zakres szkolenia	Planowana liczba miejsc dla uczestników szkolenia	Przewidywany termin realizacji i orientacyjny czas trwania szkolenia w godzinach	Charakterystyka osób, dla których szkolenie jest przeznaczone	Rodzaj zaświadczenia lub innego dokumentu potwierdzającego ukończenie szkolenia i uzyskanie kwalifikacji	Informacje o egzaminie zewnętrznym, jeżeli jest przewidziany
1.	Kucharz Tematyka szkolenia obejmuje m.in.: - organizacja stanowiska i miejsca pracy zgodnie z zasadami bhp, - minimum sanitarne, - zasady obsługi narzędzi, maszyn i urządzeń, które stanowią wyposażenie placówek gastronomicznych, - charakterystyka procesów technologicznych, receptury gastronomiczne – przepisy kulinarne, - stosowanie zasad prawidłowego żywienia, - planowanie posiłków i układanie prostego menu, - obróbka wstępna i termiczna produktów.	8	II kwartał 240 godz. /ok.2 miesiące/	wykształcenie minimum podstawowe lub gimnazjalne brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania zawodu w tym 5 osób bezrobotnych, dla których został określony profil pomocy III w ramach programu specjalnego	Zaświadczenie o ukończeniu kursu	Egzamin czeladniczy
2.	Profesjonalny sprzedawca Tematyka szkolenia obejmuje: - przepisy BHP, - minimum sanitarne, - organizacja sprzedaży w jednostkach handlowych, - techniki sprzedaży, - profesjonalna obsługa klienta, - obsługa kas fiskalnych różnych typów urządzeń peryferyjnych (czytniki kodów kreskowych, kart płatniczych, metkownicy, drukarek fiskalnych), - obsługa programu do fakturowania.	8	II kwartał ok. 150 godz. /ok.1,5 miesiąca/	wykształcenie minimum podstawowe lub gimnazjalne brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania zawodu w tym 4 osoby bezrobotne, dla których został określony profil pomocy III w ramach programu specjalnego	Zaświadczenie o ukończeniu kursu	Nie przewidziany

DYREKTOR
Powiatowego Urzędu Pracy
w Stalowej Woli

Zofia Zielińska-Nęczyńska