# RAPORT TRENERA

INFORMACJE WEJŚCIOWE DLA TRENERA

Raport trenera wypełniany jest w dniu szkolenia. Trener zapisuje swoje spostrzeżenia nt. grupy, które może przestawić bezpośrednio Zamawiającemu lub użyć do raportu ewaluacyjnego ze szkolenia. Pytania do raportu można dostosować do własnych potrzeb.

Poniżej przykład raportu trenera wraz z odpowiedziami trenera.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Imię i nazwisko trenera oraz nazwa prowadzonych zajęć:** | |  | | |
| **Numer grupy szkoleniowej:** | |  | | |
| **Termin szkolenia:** | |  | | |
| **Cel wywiadu** | | Celem raportu jest ocena przydatności i skuteczności szkoleń. | | |
| **Wiedza z obszaru prowadzonego bloku szkoleniowego u Uczestników/czek szkoleń** | Treści prezentowane podczas szkolenia: | | 1. Produkty ekologiczne i sezonowe - wpływ jakości produktu na efekt końcowy. 2. Produkty sezonowe w polskiej kuchni. 3. Tworzenie menu z potrawami regionalnymi. 4. Nowe aranżacje tradycyjnych dań. 5. Tradycyjne receptury. 6. Część praktyczna szkolenia. | |
| Opinia Trenera nt. wzrostu wiedzy u Uczestników/czek: | | *Grupa posiadająca wiedzę podstawową na temat kuchni polskiej, poznała nowo formę dekoracji i prezentacji dań.* | |
| **Umiejętności praktyczne  z obszaru prowadzonego bloku szkoleniowego u Uczestników/czek w wyniku udziału w szkoleniu** | Umiejętności praktyczne prezentowane podczas szkolenia: | |  | |
| Opinia Trenera nt. wzrostu umiejętności praktycznych  u Uczestników/czek | | *Grupa posiadała podstawową wiedzę na temat kuchni Śródziemnomorskiej, poznała nowe techniki i zagadnienia kuchni greckiej, sposobu łączenia smaków i produktów ze sobą.* | |
| **Opis charakteru grupy** | Najważniejsze cechy charakteru uczestników, co wyróżniało grupę, mocne i słabe strony uczestników, najczęściej identyfikowane braki w umiejętnościach uczestników itp. | | Grupa liczyła ok. 20 osób. Duża liczebność grupy sprawiła, że praca w podgrupach była utrudniona. Uczestnicy o różnym poziomie wiedzy. Większość osób posiadająca praktyczne doświadczenie w kuchni polskiej.  Grupa wykazywała duże zainteresowanie tematami szkolenia.  Grupa osób z jednej firmy, w trakcie dyskusji dominowała nad pozostałymi uczestnikami.  Część osób w grupie wykazywała się ponad przeciętną aktywnością oraz dużą kreatywnością. | |
| **Uwagi Trenera:** | | | | |
| **Skala** | | | | **Od 25% do 100%** |
| **Proszę ocenić wzrost kompetencji u Uczestników/czek w obszarze prowadzonego bloku szkoleniowego** | | | | **60%** |

…………………………………………………….

Data i podpis Trenera