



Hotele i  
Gastronomia PLUS  
Sp. z o.o.



## Szkolenie- Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej

Numer usługi 2022/07/15/14311/1474191

📍 Modnicзка / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 17.02.2025 do 18.02.2025

3 075,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

192,19 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|  |   |
|--|---|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia  |
| <b>Sposób dofinansowania</b>           | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników  |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | Grupa docelowa szkolenia "Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej" to pasjonaci kulinariów, szefowie kuchni, restauratorzy oraz osoby związane z branżą gastronomiczną. Szkolenie skierowane jest do tych, którzy chcą poszerzyć umiejętności w przygotowywaniu smakowitych i zdrowych dań roślinnych. Uczestnicy zdobędą wiedzę o najnowszych trendach w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej, otrzymają praktyczne narzędzia do tworzenia zrównoważonych menu, doskonalenia technik przygotowywania potraw oraz tworzenia unikalnych receptur. Po ukończeniu szkolenia, będą gotowi dostosować ofertę kulinarną do rosnącego popytu na dania roślinne, zaspokajając potrzeby gości i wyróżniając się na konkurencyjnym rynku gastronomicznym. |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 5   |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 10  |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 16-02-2025  |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna   |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 16  |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0  |

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa "Kuchnia wegańska i wegetariańska - trendy w kuchni roślinnej" przygotowuje do samodzielnego wykonywania smakowitych i nowoczesnych dań kuchni roślinnej. Usługa prowadzi do nabycia kompetencji związanych z tworzeniem zrównoważonego menu, wykorzystywaniem innowacyjnych technik kulinarnych używanych przy przygotowaniu dań wege, przygotowywaniem oraz dostosowywaniem oferty do oczekiwań gości.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się  | Kryteria weryfikacji   | Metoda walidacji                     |
|---|--|--------------------------------------|
| Definiuje specyficzne dla kuchni wege – produkty, walory smakowe i odżywcze.  | Charakteryzuje główne aspekty wykonania dań kuchni wege.       | Wywiad swobodny                      |
| Komponuje oryginalne i smakowite dania kuchni roślinnej z uwzględnieniem jakości produktów i ich kalkulacją.                    | Dobiera składniki do dań kuchni wege.                          | Wywiad swobodny                      |
|   | Analizuje receptury i tworzy karty kalkulacji.                 | Wywiad swobodny                      |
| Łączy składniki kuchni wege w pełni zbilansowane posiłki wpisując się w aktualnie obowiązujące trendy na rynku gastronomicznym. | Monitoruje i wyłapuje trendy i nowinki w zakresie kuchni wege. | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

**Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?**

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

# Program

Usługa adresowana jest do pasjonatów kulinarnych, szefów kuchni, restauratorów oraz osób związanych z branżą gastronomiczną. Szkolenie skierowane jest do tych, którzy chcą poszerzyć umiejętności w przygotowywaniu smakowitych i zdrowych dań roślinnych.

W celu osiągnięcia zamierzonych celów uczestnik powinien aktywnie uczestniczyć przynajmniej w 80% zajęć.

Minimalna liczba uczestników, która powinna wziąć udział w usłudze to 5 osób.

Usługa jest realizowana w formie godzin zegarowych. Przerwy wliczają się w czas trwania usługi.

Minimalne wyposażenie sali szkoleniowej to : rzutnik, ekran, flipchart, roll-up, odpowiednia ilość stołów i krzeseł w zależności od ilości uczestników. Każdy z uczestników powinien posiadać laptop/tablet lub inny odpowiedni sprzęt elektroniczny umożliwiający wykonywanie poleceń trenera oraz dostęp do internetu. Minimalne wyposażenie zaplecza gastronomicznego do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych.

W zależności od potrzeb szkolenia oraz ilości osób, trener będzie dzielił uczestników na grupy.

- Aspekt zdrowotny w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej
- Jak robić zakupy do naszej kuchni – odpowiedni dobór surowców
- Receptury i karty kalkulacyjne
- Trendy – czym charakteryzuje się kuchnia roślinna
- Pozbądź się monotonii w kuchni – kuchnia wege jako kopalnia nowych smaków
- Techniki łączenia i zestawiania ze sobą produktów
- Czy kuchnia wege zawsze musi być droga, fakty i mity
- Energia pochodzi z roślin – jak pozyskać składniki energetyczne w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Pomysły na dania zimne i gorące
- Pomysły na śniadanie
- Zupy w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Desery w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej
- Kompozycje gotowych dań na talerzu
- Dobór porcelany do serwisu
- Techniki prezentacji gotowych dań
- Egzamin - wykonanie gotowego dania

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 20

| Przedmiot / temat zajęć   | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 20</b> Aspekt zdrowotny w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej        | Patryk Kotarba | 17-02-2025            | 09:00               | 10:00               | 01:00         |
| <b>2 z 20</b> Jak robić zakupy do naszej kuchni – odpowiedni dobór surowców | Patryk Kotarba | 17-02-2025            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |

| Przedmiot / temat zajęć  | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>3 z 20</b> Przerwa  | Patryk Kotarba | 17-02-2025            | 11:00               | 11:15               | 00:15         |
| <b>4 z 20</b> Receptury i karty kalkulacyjne   | Patryk Kotarba | 17-02-2025            | 11:15               | 12:00               | 00:45         |
| <b>5 z 20</b> Trendy – czym charakteryzuje się kuchnia roślinna  | Patryk Kotarba | 17-02-2025            | 12:00               | 13:00               | 01:00         |
| <b>6 z 20</b> Pozbądź się monotonii w kuchni – kuchnia wege jako kopalnia nowych smaków                              | Patryk Kotarba | 17-02-2025            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| <b>7 z 20</b> Przerwa  | Patryk Kotarba | 17-02-2025            | 14:00               | 14:30               | 00:30         |
| <b>8 z 20</b> Techniki łączenia i zestawiania ze sobą produktów  | Patryk Kotarba | 17-02-2025            | 14:30               | 15:30               | 01:00         |
| <b>9 z 20</b> Czy kuchnia wege zawsze musi być droga, fakty i mity   | Patryk Kotarba | 17-02-2025            | 15:30               | 16:00               | 00:30         |
| <b>10 z 20</b> Energia pochodzi z roślin – jak pozyskać składniki energetyczne w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej | Patryk Kotarba | 17-02-2025            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |
| <b>11 z 20</b> Pomysły na dania zimne i gorące   | Patryk Kotarba | 18-02-2025            | 09:00               | 10:00               | 01:00         |
| <b>12 z 20</b> Pomysły na śniadanie  | Patryk Kotarba | 18-02-2025            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |
| <b>13 z 20</b> Przerwa   | Patryk Kotarba | 18-02-2025            | 11:00               | 11:15               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                     | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>14 z 20</b> Zupy w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej   | Patryk Kotarba | 18-02-2025            | 11:15               | 12:00               | 00:45         |
| <b>15 z 20</b> Desery w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej | Patryk Kotarba | 18-02-2025            | 12:00               | 13:00               | 01:00         |
| <b>16 z 20</b> Kompozycje gotowych dań na talerzu           | Patryk Kotarba | 18-02-2025            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |
| <b>17 z 20</b> Przerwa                                      | Patryk Kotarba | 18-02-2025            | 13:30               | 14:00               | 00:30         |
| <b>18 z 20</b> Dobór porcelany do serwisu                   | Patryk Kotarba | 18-02-2025            | 14:00               | 15:00               | 01:00         |
| <b>19 z 20</b> Techniki prezentacji gotowych dań            | Patryk Kotarba | 18-02-2025            | 15:00               | 16:00               | 01:00         |
| <b>20 z 20</b> Egzamin - wykonanie gotowego dania           | -              | 18-02-2025            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|---|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 3 075,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 2 500,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 192,19 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 156,25 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Patryk Kotarba

Absolwent Krakowskiej Szkoły Gastronomicznej. Umiejętności i doświadczenie zdobywał m.in. w renomowanej restauracji „Le Scandale”, znanym podkrakowskim kompleksie „Dwór w Tomaszowicach”, Restauracji Ponidzie oraz w 4-gwiazdkowym hotelu „Słoneczny Zdrój”. Pasjonat kuchni francuskiej. Często sięga po tradycyjne produkty regionalne, łącząc je z innowacyjnymi technikami przyrządzania dań. Gotował dla Prezydenta RP, Prezydenta Niemiec, polityków, aktorów i gości zagranicznych. Prowadzi szkolenia, pokazy gotowania na żywo i eventy kulinarne różnych kuchni świata. Chcąc dzielić się swoją pasją z młodymi adeptami sztuki, współtworzy Ogólnopolskie konkursy kulinarne i zasiada niejednokrotnie jako członek Jury w prestiżowych konkursach. Trzykrotny zdobywca „żółtej czapki” Przewodnika Gault&Millau, doceniony za wykorzystywanie najwyższej jakości produktów i autorskie kompozycje. Uczestnik ogólnopolskiego projektu „Good France”, Mistrz w zawodzie Kucharza przyznanym przez Pomorską Akademię Kulinarzną oraz Uczestnik prestiżowego szkolenia w szkole Bocuse’a w Lyon. Ekspert branżowy i trener w Hotelach PLUS. Adres e-mail: [biuro@hoteleplus.pl](mailto:biuro@hoteleplus.pl)

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończonym szkoleniu uczestnicy otrzymają w formie elektronicznej lub/i papierowej materiały szkoleniowe (plik lub/i prezentacje w formacie pdf), co umożliwi im utrwalenie wiedzy oraz certyfikat ukończenia szkolenia.

### Warunki uczestnictwa

Dysponowanie podstawowym doświadczeniem w gastronomii w zakresie gotowania.

### Informacje dodatkowe

Realizator szkolenia zastrzega, że w przypadku braku minimalnej liczby uczestników szkolenie może zostać przesunięte w terminie jego realizacji lub odwołane.

Jeśli szkolenie będzie dofinansowany w co najmniej w 70% ze środków publicznych, to usługa szkoleniowa będzie zwolniona z podatku VAT

## Adres

ul. Handlowców 14  
32-085 Modlniczka  
woj. małopolskie

Hotel Witek

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Wyposażona kuchnia do warsztatów i sala konferencyjna do wykładów

## Kontakt



**Piotr Tabor**

**E-mail** [biuro@hoteleplus.pl](mailto:biuro@hoteleplus.pl)

**Telefon** (+48) 519 147 105