



MD Office Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością



## Kucharz Małej Gastronomii - Odkrywanie Nowoczesnej Kuchni wraz z egzaminem ICVC w Tarnobrzegu

Numer usługi 2024/04/25/54969/2135289

📍 Tarnobrzeg / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 17.09.2024 do 30.09.2024

5 800,00 PLN brutto

5 800,00 PLN netto

145,00 PLN brutto/h

145,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposób dofinansowania           | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Grupa docelowa usługi           | Zapraszamy serdecznie na nowoczesne szkolenie kulinarnego rzemiosła pod nazwą "Kucharz Małej Gastronomii - Odkrywanie Nowoczesnej Kuchni". To wyjątkowa okazja do zgłębienia świeżych koncepcji, nowatorskich smaków oraz najnowszych technik kulinarnej sztuki. Nasze szkolenie skierowane jest do pasjonatów kuchni, którzy pragną poszerzyć swoje umiejętności i zanurzyć się w fascynującym świecie nowoczesnych trendów gastronomicznych. Dołącz do nas, aby odkrywać kulinarne innowacje i zdobyć umiejętności niezbędne w przygotowywaniu nowoczesnych potraw. |
| Minimalna liczba uczestników    | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Maksymalna liczba uczestników   | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Data zakończenia rekrutacji     | 16-09-2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba godzin usługi            | 40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Znak Jakości TGLS Quality Alliance                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

# Cel

## Cel edukacyjny

To szkolenie jest doskonałym przygotowaniem do opanowania sztuki kuchni nowoczesnej oraz rozwinięcia umiejętności kulinarnych. Uczestnicy zdobędą praktyczne doświadczenie w przygotowywaniu potraw nowoczesnych. Dodatkowo, nauczysz się prezentacji dań oraz technik aranżacji na stole zgodnych z najnowszymi trendami kulinarystycznymi.

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

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                    | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                  | Metoda walidacji                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Moduł 1: Kulinarne Sezonowanie Polski</b><br><br>Zrozumienie wpływu sezonowości na dostępność i świeżość składników.<br>Umiejętność identyfikacji sezonów warzyw i owoców.                         | Praktyczne przygotowanie potraw wykorzystując sezonowe składniki.<br>Test teoretyczny oceniający wiedzę dotyczącą sezonowości w kuchni.                                                               | Test teoretyczny<br><br>Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                       | <b>Moduł 2: Nowoczesne Podejście do Przygotowywania Potraw i Finger Foods</b><br><br>Zdobycie umiejętności nowoczesnych technik gotowania.<br>Umiejętność samodzielnego przygotowywania finger foods. | Test teoretyczny                                             |
|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                       | Obserwacja w warunkach rzeczywistych                         |
| <b>Moduł 3: Kuchnia Zero Waste</b><br><br>Zrozumienie zasad kuchni zero waste.<br>Umiejętność praktycznego wykorzystania resztek do przygotowywania potraw.                                           | Przygotowanie potraw z minimalnym generowaniem odpadów.<br>Warsztatowe zadania, w których uczestnicy będą kreatywnie wykorzystywać resztki.                                                           | Test teoretyczny                                             |
|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                       | Obserwacja w warunkach rzeczywistych                         |
| <b>Moduł 4: Nowoczesne Wariacje na Temat Tradycji</b><br><br>Zdobycie umiejętności modyfikacji tradycyjnych potraw.<br>Kreatywne podejście do smaków i tekstur potraw.                                | Praktyczne przygotowanie potraw z nowoczesnymi wariacjami.<br>Ocena praktyczna innowacyjności i smaku przygotowanych dań.                                                                             | Test teoretyczny                                             |
|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                       | Obserwacja w warunkach rzeczywistych                         |
| <b>Moduł 5: Zupomania – Nowoczesne Interpretacje Zup</b><br><br>Umiejętność zastosowania nowoczesnych technik przygotowywania zup.<br>Kreatywne przekształcanie tradycyjnych zup w nowoczesne wersje. | Gotowanie zup z użyciem nowoczesnych technik.<br>Ocena praktyczna prezentacji nowatorskich zup.                                                                                                       | Test teoretyczny                                             |
|                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                       | Obserwacja w warunkach rzeczywistych                         |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                              | Kryteria weryfikacji                                                                                                                      | Metoda walidacji                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Moduł 6: Deserowa Rewolucja</b><br><br>Zdobycie umiejętności przekształcania tradycyjnych deserów.<br>Kreatywne podejście do prezentacji deserów.                                                            | Praktyczne przygotowanie i prezentacja nowoczesnych deserów.<br>Ocena praktyczna innowacyjności i estetyki deserów.                       | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| <b>Moduł 7: Inspiracje Kuchnią Francuską w Polskim Stylu</b><br><br>Zdobycie umiejętności zastosowania francuskich technik kulinarnych.<br>Przygotowywanie potraw, które łączą francuski smak z polskim stylem. | Praktyczne wykonanie potraw z wykorzystaniem francuskich technik.<br>Degustacja i ocena praktyczna potraw.                                | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| <b>Moduł 8: Włoska Kuchnia w Polskim Stylu</b><br><br>Przygotowywanie potraw włoskich z użyciem lokalnych składników.<br>Zdobycie umiejętności adaptacji włoskich dań w polskim stylu.                          | Praktyczne warsztaty z przygotowywania potraw włoskich.<br>Ocena praktyczna przygotowanych dań we włoskim stylu.                          | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| <b>Moduł 9: Podróż na Daleki Wschód – Egzotyczne Potrawy</b><br><br>Zdobycie umiejętności przygotowywania egzotycznych potraw z Dalekiego Wschodu.<br>Eksperymentowanie z różnymi smakami i przyprawami.        | Praktyczne ćwiczenia z eksperymentowaniem z dalekowschodnimi smakami.<br>Przygotowanie i prezentacja egzotycznych potraw.                 | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| <b>Moduł 10: Harmonia Smaków Polski i Basenu Morza Śródziemnego</b><br><br>Łączenie smaków Polski z kuchnią basenu Morza Śródziemnego.<br>Umiejętność zastosowania harmonii smaków w przygotowywaniu potraw.    | Praktyczne warsztaty z zastosowaniem harmonii smaków.<br>Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna potraw łączących smaki z obu regionów. | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                           | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

# Kwalifikacje

## Inne kwalifikacje

### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

## Informacje

|                                                        |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów    | uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację        | Fundacja EDU-ACTIVE                                                                         |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR | Nie                                                                                         |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego               | Fundacja My Personality Skills                                                              |
| Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR        | Nie                                                                                         |

## Program

### Moduł 1: Kulinarne Sezonowanie Polski

- Szkolenie praktyczne z identyfikacji sezonów warzyw i owoców.
- Wyjście na lokalny rynek w celu zakupu sezonowych produktów.
- Przygotowywanie potraw z sezonowymi składnikami podczas zajęć praktycznych.

### Moduł 2: Nowoczesne Podejście do Przygotowywania Potraw i Finger Foods

- Szkolenie praktyczne z nowoczesnych technik gotowania, ze szczególnym uwzględnieniem finger foods.
- Praktyczne warsztaty z przygotowywania finger foods - od koncepcji do prezentacji.
- Gotowanie i prezentacja przygotowanych potraw w praktyce.

### Moduł 3: Kuchnia Zero Waste

- Szkolenie praktyczne z minimalizacji odpadów w kuchni.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania potraw wykorzystujących resztki z poprzednich posiłków.
- Przygotowanie menu zero waste podczas praktycznych zajęć kulinarnych.

### Moduł 4: Nowoczesne Wariacje na Temat Tradycji

- Praktyczne ćwiczenia z modyfikacji tradycyjnych potraw, eksperymentowanie z różnymi smakami i teksturami.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania nowoczesnych wersji potraw z użyciem innowacyjnych składników.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna nowoczesnych potraw.

### Moduł 5: Zupomania – Nowoczesne Interpretacje Zup

- Szkolenie praktyczne z nowoczesnych technik przygotowywania zup.
- Warsztaty praktyczne z przekształcania tradycyjnych zup w nowoczesne dania.
- Gotowanie i prezentacja nowoczesnych zup w praktyce.

### Moduł 6: Deserowa Rewolucja

- Warsztaty praktyczne z przekształcania tradycyjnych deserów w nowoczesne wersje.
- Praktyczne szkolenie z kreatywnej prezentacji deserów.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna nowoczesnych deserów.

### Moduł 7: Inspiracje Kuchnią Francuską w Polskim Stylu

- Szkolenie praktyczne z zastosowania francuskich technik kulinarnych w polskich daniach.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania potraw łączących francuski smak z polskim stylem.

- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna przygotowanych potraw.

**Moduł 8: Włoska Kuchnia w Polskim Stylu**

- Praktyczne warsztaty z adaptacji włoskich dań w polskim stylu.
- Gotowanie potraw włoskich z użyciem lokalnych składników podczas praktycznych zajęć.
- Prezentacja i ocena praktyczna włoskich dań w nowoczesnym wydaniu.

**Moduł 9: Podróż na Daleki Wschód – Egzotyczne Potrawy**

- Praktyczne zajęcia z przygotowywania egzotycznych potraw z Dalekiego Wschodu.
- Warsztaty praktyczne z eksperymentowaniem z różnymi smakami i przyprawami.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna przygotowanych potraw.

**Moduł 10: Harmonia Smaków Polski i Basenu Morza Śródziemnego**

- Praktyczne ćwiczenia z łączenia smaków Polski z kuchnią basenu Morza Śródziemnego.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania potraw harmonizujących smaki z różnych kultur.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna potraw łączących smaki z dwóch regionów.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

# Cennik

**Cennik**

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 800,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 800,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 145,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 145,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto              | 180,00 PLN   |
| W tym koszt walidacji netto               | 180,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania brutto         | 180,00 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Agnieszka Kaczmar

Zapraszamy serdecznie na kurs kucharski skierowany do osób, które chcą poszerzyć wiedzę teoretyczną i praktyczną z dziedziny gotowania potraw kuchni staropolskiej. Pani Agnieszka Kaczmar z wykształcenia jest specjalistką zdrowia publicznego. Od 2018 roku prowadzi własną działalność gospodarczą gdzie spełnia się zawodowo jako szkoleniowiec. Pani Agnieszka to osoba dobrze zorganizowana, odpowiedzialna, a przede wszystkim empatyczna oraz opanowana, co sprawia, że świetnie przekazuje wiedzę niezależnie od grupy wiekowej czy poziomu doświadczenia kulinarnego szkolonych uczestników. W ciągu ostatnich dwóch lat Pani Agnieszka prowadziła szkolenia zarówno z kuchni staropolskiej, jak i ze zdrowego odżywiania czy kuchni regionalnej.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska "Kurs gotowania Marka Łebkowskiego"- Marek Łebkowski

### Informacje dodatkowe

Informujemy, że planowany kurs zostanie zorganizowany w momencie zebrania się odpowiedniej liczby uczestników.

Po uzyskaniu odpowiedniej liczby zgłoszeń, skontaktujemy się ze wszystkimi uczestnikami w celu ustalenia szczegółowego harmonogramu zajęć oraz innych niezbędnych informacji.

## Adres

ul. Aleja Niepodległości 2  
39-400 Tarnobrzeg  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

# Kontakt



**Justyna Szczepańska**

**E-mail** [szkolenia@mdoffice.pl](mailto:szkolenia@mdoffice.pl)

**Telefon** (+48) 575 333 069