



## Szkolenie z rzeźbienia w owocach i warzywach (carving). KWIATY CARVINGOWE ORAZ ICH PRAKTYCZNE ZASTOSOWANIE.

Numer usługi 2024/07/02/168224/2205468

1 050,00 PLN brutto

1 050,00 PLN netto

131,25 PLN brutto/h

131,25 PLN netto/h

NTF.PL SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIA

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 24.09.2024 do 24.09.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Kurs skierowany jest do: <ul style="list-style-type: none"><li>- Restauratorów, Kelnerów, Kucharzy, Firm cateringowych, Firmy eventowych,</li><li>- osób działających w Stowarzyszeniach lub KGW,</li><li>- osób pracujących, bezrobotnych, studentów, które chcą w własnej inicjatywy zdobyć/podnieść wiedzę i umiejętności z zakresu carvingu.</li><li>- osób, które chcą podnieść umiejętności w zakresie rzeźbienia kwiatów oraz elementów carvingowych z warzyw, praktycznego zastosowania wyrzeźbionych kwiatów przy tworzeniu stołów tematycznych</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	23-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	8
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

# Cel

## Cel edukacyjny

Kurs przygotowuje do samodzielnego tworzenia kwiatów carvingowych wraz z ich praktycznym zastosowaniem. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli przygotować dekoracje wykonane metodą carvingu, czyli sztuki rzeźbienia w owocach i warzywach. Pozyskane umiejętności pozwolą na wdrażanie innowacyjnych rozwiązań wykorzystywanych do przygotowania stołów tematycznych, zgodnie z najnowszymi trendami obowiązującymi na świecie.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie tworzy kwiaty carvingowe. Przygotowuje kompozycje z wyrzeźbionych kwiatów, wykorzystując najnowsze trendy i standardy obowiązujące na świecie	Charakteryzuje nowoczesne trendy wykorzystywane w dekoracji	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje owoce i warzywa użyte do wykonania kwiatów oraz elementów carvingowych	Wywiad swobodny
	Stosuje nowo poznane techniki	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, efekty uczenia się zostaną opisane na suplemencie do dokumentu potwierdzającego uzyskanie kompetencji

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

Tak

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

Tak

# Program

Ramowy zakres szkolenia:

Część teoretyczna:

- omówienie trendów wykorzystywanych w dekoracji
- charakterystyka owoców i warzyw używanych do wykonania kwiatów oraz elementów carvingowych

- omówienie procesów tworzenia kwiatów wykonanych z owoców i warzyw

Część praktyczna:

- obróbka wstępna brudna i czysta owoców i warzyw
- wykonanie kwiatów z jabłek z użyciem soli
- wykonanie 2 rodzajów kwiatów z papryki słodkiej
- wykonanie 2 rodzajów kwiatów z papryki ostrej
- wykonanie łączonego kwiatka z rzodkiewki i ogórka-praca z dłutem
- wykonanie kwiatów z selera korzeniowego-praca z barwnikami spożywczymi
- wykonanie 2 rodzajów kwiatów z pora
- wykonanie elementów dekoracyjnych z liści pora przy tworzeniu dekoracyjnej kompozycji
- wykonanie róży w cukinii
- wykonanie róży z kalarepy
- tworzenie kompozycji z wyrzeźbionych kwiatów oraz elementów na deskach i półmiskach
- tworzenie dekoracyjnych kompozycji przygotowanych do dekoracji stołów tematycznych

Szkolenie realizowane w godzinach dydaktycznych (8 godzin dydaktycznych po 45 min. zajęć + przerwy).

**Warunki organizacyjne:** Szkolenie prowadzone jest w 1 grupie szkoleniowej.

## 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	1 050,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 050,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	131,25 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Agnieszka Mielniczuk

Założycielka pracowni carvingowej: Carving- Dekoracje z owoców i warzyw Agnieszka Mielniczuk. Swoją przygodę z carvingiem zaczęła w 2008 r i od ponad 16 lat promuje sztukę rzeźbienia w owocach i warzywach. Od 2012 roku rozpoczęła etap dzielenia się wiedzą, a obecnie prowadzi warsztaty, szkolenia, zajęcia integracyjne dla wszystkich grup wiekowych w grupach zamknięty oraz otwartych.

Dużo uśmiechów podczas zajęć to priorytet i standard do przekazania jak największej porcji praktycznej wiedzy.

Wprowadzanie nowych wizjonerskich rozwiązań i trendów na płaszczyźnie cateringu carvingowo-owocowego sprawiły, że została zaproszona do współpracy przy Otwarcu i Zamknięciu Igrzysk Europejskich EUROPE GAMES 2023 Kraków-Małopolska, biorąc odpowiedzialność za serwis owocowy na łączną liczbę ponad 4000 osób. Promocja Polski w projekcie QUEST STAR PROGRAMM podczas wyjazdu na zaproszenie Best of Gastronomie, to kolejne działania ukierunkowane na promocję carvingu.

Zaproszenie do udziału w programie „MAM TALENT” dał jej szansę sprawdzenia się podczas występu na dużej scenie i mimo, że przeszła do kolejnego etapu jej występ nie został emitowany w całości, ale za to Jurorzy wzmocnili się świeżymi witaminami podczas wielogodzinnych nagrań. Obecnie ukierunkowuje swoje działania na rzecz szkoleń przygotowanych w kierunku praktycznej wiedzy carvingowej oraz wdrożeniu nowoczesnego serwisu owocowego w formie indywidualnych porcji.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują:

- materiały na zajęcia praktyczne dla uczestników
- zaświadczenie ukończenia kursu
- skrypt z przepisami i recepturami oraz metodyką wykonania

### Informacje dodatkowe

Warunkiem otrzymania dofinansowania na opisane szkolenie jest spełnienie warunków przedstawionych przez Operatora, który jest dysponentem funduszy publicznych. Informacje o Operatorach dostępne są na stronie Bazy Usług Rozwojowych <https://serwis-uslugirozwojowe.parp.gov.pl/component/site/site/dofinansowania-bur/#programy-krajowe>

Podana cena obejmuje szkolenie objęte dofinansowaniem w wysokości przynajmniej 70% ze środków publicznych (zgodnie z zapisami prawodawstwa szkolenia zawodowe finansowane w min. 70% ze środków publicznych podlegają zwolnieniu z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 Rozp.Ministra Finansów z dn. 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. 2013 poz. 1722 § 3 ust. 1 pkt 14). W przypadku pozyskania mniejszego dofinansowania do podanej ceny należy doliczyć 23% VAT.

## Adres

Lublin  
Lublin  
woj. lubelskie

## Kontakt



**Małgorzata Wróblewska-Tylus**

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

**Telefon** (+48) 814 781 818