



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



MENU BANKIETOWE - SŁONE, SŁODKIE I WEGE - SZKOLENIE KULINARNE

Numer usługi 2024/10/18/17498/2368447

📍 Radzionków / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 03.03.2025 do 04.03.2025

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

108,70 PLN brutto/h

108,70 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kucharze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z tradycyjnych kulinariów jak i z przekąsek w różnej formie. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski Pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	24-02-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielnie tworzy dania kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich. Umiejętnie łączy smaki i tekstury, dobiera aromaty. Układanie dań na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzuje nowoczesne zagadnienia kulinarne	Wywiad swobodny
	Rozróżnia metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje techniki dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Wywiad swobodny
	Tworzy nowe dania kulinarne - przekąski (eklere słodkie i słone)	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Łączy smaki i tekstury wg poznanych metod	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobiera w odpowiedni sposób aromaty.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Układa wszystkie elementy dań na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosuje zasady komunikacji interpersonalnej - umiejętność przekazania swojej wiedzy współpracownikom, podwładnym, posiada kompetencje społeczne, niezbędne do wykonywania pracy w zespole, radzi sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym	Wywiad swobodny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

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?

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana 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?

Dokument zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do kucharzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z tradycyjnych kulinariów jak i przekąsek w różnej formie.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Małopolski pociąg do Kariery oraz Kierunek - Rozwój.

Przywitanie, poznanie uczestników .

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia kulinarne
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik układania dań na talerzu oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

Przekąski słone:

1. Śledź/ziemniak/śmietana
2. Wołowina/gorczyca/parmezan
3. Kurczak/krewetki/kruszonka ziołowa
4. Łosoś/sezam/ogórek

Przekąski wege:

1. Kozi ser, żółty burak, chrzan
2. Ekler grzyby, ser bursztyn
3. Mini burger, bób, chutney z ananasa
4. Kalafior, szczypiorek, mango

Przekąski słodkie:

1. Kawa, karmel, mleczna czekolada
2. Śmietanka, malina, kruszonka ryżowa

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego

tworzenia dań kuchni tradycyjnej w formie przekąsek słonych i słodkich. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Przerwy w zajęciach realizowane będą na zgłoszenie potrzeby uczestników.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Przywitanie i poznanie uczestników oraz wypełnienie testu ante.	Maciej Rosiński	03-03-2025	09:00	09:15	00:15
2 z 18 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne przekąski słone i słodkie	Maciej Rosiński	03-03-2025	09:15	10:15	01:00
3 z 18 Przygotowanie słonej przekąski śledź/ziemniak/śmietana	Maciej Rosiński	03-03-2025	10:15	11:45	01:30
4 z 18 Przygotowanie słonej przekąski wołowina/gorczyca/parmezan	Maciej Rosiński	03-03-2025	11:45	13:00	01:15
5 z 18 Przygotowanie słonej przekąski kurczak/krewetki /kruszonka ziołowa	Maciej Rosiński	03-03-2025	13:00	14:45	01:45
6 z 18 Przygotowanie słonej przekąski łosoś/sezam/ogórek	Maciej Rosiński	03-03-2025	14:45	16:00	01:15
7 z 18 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	03-03-2025	16:00	18:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 18 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne przekąski na słono i słodko	Maciej Rosiński	04-03-2025	09:00	09:45	00:45
9 z 18 Przygotowanie wegetariańskiej przekąski kozi ser/żółty burak/chrzan	Maciej Rosiński	04-03-2025	09:45	10:45	01:00
10 z 18 Przygotowanie wegetariańskiej przekąski ekler/grzyby/ser bursztyn	Maciej Rosiński	04-03-2025	10:45	12:00	01:15
11 z 18 Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Maciej Rosiński	04-03-2025	12:00	13:15	01:15
12 z 18 Wykonanie wege Miniburgera/bób/ chutney z ananasa	Maciej Rosiński	04-03-2025	13:15	14:00	00:45
13 z 18 Wykonanie wege kalafiora/szczypi orek/mango	Maciej Rosiński	04-03-2025	14:00	15:00	01:00
14 z 18 Przygotowanie słodkiej przekąski kawa/karmel/mleczna czekolada	Maciej Rosiński	04-03-2025	15:00	15:45	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 18 Przygotowanie słodkiej przekąski śmietanka/malin a/kruszonka ryżowa	Maciej Rosiński	04-03-2025	15:45	16:15	00:30
16 z 18 Wykończenie, dekorowanie prępek (różne techniki) - teoretyczny blok	Maciej Rosiński	04-03-2025	16:15	16:45	00:30
17 z 18 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów	Maciej Rosiński	04-03-2025	16:45	17:00	00:15
18 z 18 Walidacja usługi	-	04-03-2025	17:00	17:15	00:15

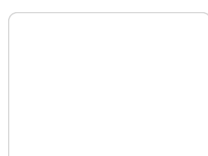
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	108,70 PLN
Koszt osobogodziny netto	108,70 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński



Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii SzeF Jutra 2017 Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Walidacja i przerwy ujęte w harmonogramie, wliczają się w czas trwania szkolenia i stanowią koszt kwalifikowalny usługi
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Małopolski Pociąg do Kariery
- Zawarto umowę z WUP Toruń w ramach projektu Kierunek - Rozwój
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT
- **Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c)** ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA
- FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania

tych zwolnień, **Art. 113 Ust. 1** Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

Centrum Szkoleniowe - Akademia Kucharska by Sweet Decor

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl



Telefon (+48) 507 845 601