

DIGOOARTI KAROL
DRAŚPA**szkolenie z monoporcji i piekarnictwa**

Numer usługi 2024/11/19/21701/2420068

Brzozie / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

20 h

10.12.2024 do 11.12.2024

3 100,00 PLN brutto

3 100,00 PLN netto

155,00 PLN brutto/h

155,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	kucharze
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	09-12-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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

szlifowanie

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
....	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

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

Monodesery:

- Koncepcja monodeseru: połączenie smaków, tekstur i kolorów w jednym deserze.
- Budowanie kompozycji smakowych: słodko-kwaśne, gorzko-słodkie, wytrawne akcenty.
- Techniki dekoracji monodeserów: nowoczesne techniki, wykorzystanie jadalnych kwiatów, owoców.
- Prezentacja monodeserów: wybór odpowiedniej zastawy, oświetlenia.

Słodkie stoły:

- Planowanie i projektowanie słodkiego stołu: dobór tematyki, kolorystyki, elementów dekoracyjnych.
- Wybór odpowiednich słodkości: torty, muffiny, babeczki, ciasteczka, owoce, praliny, mini desery.
- Aranżacja słodkiego stołu: wykorzystanie różnych wysokości, materiałów, oświetlenia.
- Trendy w dekoracji słodkich stołów: wykorzystanie kwiatów, napisów, elementów sezonowych.

Wytwarzanie i dekorowanie deserów restauracyjnych

- **Techniki kulinarne:** Rozszerzenie zakresu technik kulinarnych o tematy takie jak karmelizacja, temperowanie czekolady, tworzenie musów, pianek i żelów.
- **Nowoczesne trendy:** Przedstawienie najnowszych trendów w dziedzinie deserów, takich jak dekonstrukcja, molekularna kuchnia, wykorzystanie nietypowych składników.
- **Prezentacja:** Szczegółowe omówienie zasad estetycznej prezentacji deserów na talerzu, wykorzystanie różnych technik dekoracyjnych i nowoczesnych narzędzi.
- **Sezonowość:** Omówienie wykorzystania sezonowych owoców i warzyw w produkcji deserów.

Wypiek klasycznych rodzajów pieczywa

- Chleb pszenny i pełnoziarnisty.

- Bagietki.
- Pieczywo drożdżowe.

Zaawansowane techniki piekarnicze

Praca z zakwasem

- Jak stworzyć i utrzymać zakwas.
- Chleb na zakwasie krok po kroku.

Eksperymentalne pieczywo

- Pieczywo z dodatkami (zioła, warzywa, sery, suszone owoce).
- Alternatywne mąki (orkisz, żyto, mąka bezglutenowa).

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	3 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	155,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	155,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Kopciński

Krzysztof Kopciński

Od najmłodszych lat przejawiałem zainteresowanie kulinariami. Wielką miłością obdarzyłem słodkości. W dzieciństwie oczywiście za ich smak, ale później, stopniowo zacząłem odkrywać i

doceniać złożoność ich struktur i form.

Do dzisiaj w cukiernictwie fascynuje mnie łączenie różnych, wręcz przeciwstawnych smaków, oraz wzajemne przenikanie faktur, od tych subtelnych i aksamitnych, po zdecydowane i złożone w konsystencji. Kunsztem dla mnie jest umiejętność skomponowania wyrafinowanego i zaskakującego w smaku deseru i zamknięcia go w ciekawej formie.

Praca to moja pasja, którą od lat pielęgnuję, a swoją wiedzę staram się przekazywać kolejnym pasjonatom podczas prowadzonych przeze mnie warsztatów i szkoleń.

Miłość do wypieków

Miłość do wypieków zdeterminowała moje dotychczasowe życie. Na początku szkoła gastronomiczna była naturalnym i oczywistym wyborem.

Pierwsze doświadczenie w zawodzie zdobywałem w cukierni S. Górskiego na warszawskim Zaciszu. Następnie już jako szef cukierni w kultowej Kawiarni i Restauracji „Nowy Świat”.

Później przyszedł czas na szlifowanie umiejętności za granicą, między innymi w Londynie, w hotelu Dorchester prowadzonym przez Alaina Ducassa, uznanego za jednego z najlepszych szefów kuchni na świecie.

Pasja cukiernicza

Od 2012 do 2021 roku jako Pastry Chef byłem związany z restauracją N31 by Robert Sowa.

Równolegle od 11 lat prowadzę własną działalność szkoleniową oraz cateringową.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

prezentacja w formie online

Adres

Brzozie 6

87-313 Brzozie

woj. kujawsko-pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Emilia Nowakowska

E-mail emilia.draspa@gmail.com

Telefon (+48) 661 453 724