



Digital Marketing  
Krzysztof Szymak



**Eko regionalizm: nowoczesne podejście do tradycji w zrównoważonej kuchni, zgodnej z ideą zero-waste - na przykładzie kuchni portugalskiej; elementy sztuki fermentacji i jej znaczenie w budowaniu świadomych nawyków żywieniowych. Szkolenie.**

Numer usługi 2025/02/27/163842/2585549

📍 Bielsko-Biała / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 15.04.2025 do 16.04.2025

4 687,00 PLN brutto

4 687,00 PLN netto

292,94 PLN brutto/h

292,94 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>Szkolenie jest skierowane do osób indywidualnych, które z własnej inicjatywy planują podnieść swoje zielone kompetencje i poznać zasady regionalnej kuchni w duchu zrównoważonego rozwoju. Szkolenie dedykowane jest osobom poszukującym zarówno swojego stylu na kulinarniej ścieżce, jak i kucharzom potrzebującym drogowskazów przy projektowaniu nowoczesnej karty menu lokalu, w którym pracują.</p> <p>Szkolenie dedykowane jest w szczególności dla: pasjonatów gotowania, bloggerów kulinarnych, pełnoletnich uczniów szkół gastronomicznych, pracowników restauracji, hoteli, punktów gastronomicznych, ale także osób niezwiązanych z branżą gastronomiczną, które cenią lokalne smaki i chcą odkrywać je na nowo, łącząc tradycję z nowoczesnym podejściem, w zgodzie z zasadami odpowiedzialnej gastronomii.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	14-04-2025
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16

# Cel

## Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje do świadomego i kreatywnego korzystania z regionalnych produktów w duchu zrównoważonej gastronomii, a także wykorzystania sztuki fermentacji jako techniki minimalizującej marnotrawstwo żywności w kuchni oraz budowania zdrowych nawyków żywieniowych. Usługa prowadzi również do zdobycia umiejętności w zakresie komponowania dań z uwzględnieniem autentycznych smaków i nowoczesnych trendów ekologicznych oraz kształtuje postawę odpowiedzialnego konsumenta.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia kluczowe pojęcia dla ekologicznego prowadzenia kuchni domowej lub restauracyjnej.	Definiuje pojęcia takie jak: marnotrawstwo żywności, konserwacja żywności, less waste, zero waste, zielony plating.	Test teoretyczny
	Identyfikuje kluczowe aspekty zrównoważonego rozwoju, takie jak: gospodarka o obiegu zamkniętym, ochrona zasobów naturalnych, źródła energii odnawialnej, ślad węglowy.	Test teoretyczny
Wyjaśnia znaczenie kuchni regionalnej jako elementu dziedzictwa kulturowego oraz jej wpływu na zrównoważony rozwój.	Charakteryzuje aspekty kulturowe związane z kuchnią regionalną.	Test teoretyczny
	Wyjaśnia, w jaki sposób tradycyjne techniki kulinarne przyczyniają się do ograniczania strat surowców.	Test teoretyczny
	Podaje przykłady wpływu kuchni regionalnej na gospodarkę lokalną na przykładzie różnych krajów, w tym Portugalii.	Test teoretyczny
Identyfikuje podstawowe zasady filozofii zero waste oraz sposoby ich wdrażania w nowoczesnej, zrównoważonej kuchni.	Definiuje pojęcie zero waste w kontekście gastronomii.	Test teoretyczny
	Wymienia praktyczne metody redukcji odpadów w kuchni.	Test teoretyczny
	Opisuje, jak można wykorzystać resztki jedzenia w tworzeniu nowych dań.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje metody fermentacji i ich znaczenie w kontekście budowania świadomych nawyków żywieniowych oraz minimalizowania strat surowców.	Wskazuje techniki fermentacji stosowane w portugalskiej kuchni regionalnej.	Test teoretyczny
	Opisuje korzyści zdrowotne wynikające ze spożywania fermentowanej żywności.	Test teoretyczny
	Wyjaśnia, jak fermentacja przyczynia się do ograniczania marnotrawstwa żywności.	Test teoretyczny
	Opisuje, jak fermentacja wpływa na wartość odżywczą i smak potrawy.	Test teoretyczny
	Przeprowadza proces kiszenia lub fermentacji.	Analiza dowodów i deklaracji
Wykorzystuje tradycyjne techniki kulinarne (kiszenie, suszenie, marynowanie) do ograniczenia strat produktów.	Wykorzystuje produkty resztkowe do stworzenia nowego dania.	Analiza dowodów i deklaracji
	Wkomponowuje fermentowany produkt w finalne danie, omawiając jego rolę w potrawie.	Analiza dowodów i deklaracji
Kreuje danie zgodne z filozofią zero waste, minimalizując odpady i maksymalnie wykorzystując surowce.	Optymalizuje wykorzystanie nowych produktów w przygotowanym daniu.	Analiza dowodów i deklaracji
	Wykazuje kreatywność w używaniu pozostałości produktów (np. obierki, liście, łodygi).	Analiza dowodów i deklaracji
Opracowuje nowoczesną interpretację tradycyjnego dania z wykorzystaniem lokalnych i sezonowych składników.  Identyfikuje koncepcję eko-gastronomii w kontekście restauracyjnym (np. menu oparte na filozofii zero waste).	Tworzy i prezentuje nowoczesną wersję tradycyjnej potrawy portugalskiej.	Analiza dowodów i deklaracji
	Stosuje techniki zielonego platingu, podkreślające estetykę i ekologiczny charakter potrawy.	Analiza dowodów i deklaracji
	Opisuje propozycję menu opartego na zasadach zero waste i lokalności.	Test teoretyczny
	Omawia aspekty ekologiczne i ekonomiczne swojego menu.	Test teoretyczny
	Wskazuje sposoby edukowania gości restauracji w zakresie ekologii i minimalizowania odpadów.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	Wymienia korzyści płynące z używania lokalnych produktów.	Test teoretyczny
Podkreśla rolę lokalnych i sezonowych produktów w ograniczaniu śladu węglowego gastronomii.	Wskazuje różnice między produktami sezonowymi a importowanymi pod kątem ich wpływu na środowisko.	Test teoretyczny
	Opisuje wpływ transportu żywności na emisję CO <sub>2</sub> .	Test teoretyczny
Podnosi kompetencje społeczne.	Prawidłowo wskazuje zasady skutecznej komunikacji interpersonalnej.	Test teoretyczny
	Identyfikuje swoje mocne strony i obszary do rozwoju, wspierając tym samym w sposób kreatywny wykorzystanie zdobytej wiedzy.	Test teoretyczny

## Kwalifikacje

### Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

Tak, każdy z Uczestników otrzyma zaświadczenie potwierdzające uzyskanie kompetencji, zawierające szczegółowy opis efektów uczenia się. Efekty uczenia się w ramach powyższego szkolenia można podzielić na wiedzę oraz umiejętności praktyczne, nabyte w procesie uczenia się.

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji potwierdza, iż 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 zastosowanie powyższych rozwiązań, ponadto w celu zapewnienia rozdzielności funkcji, gwarantujemy drugą osobę do przeprowadzenia walidacji - jest to inna osoba, niż trener prowadzący usługę szkoleniową.

# Program

Szkolenie: **Eko regionalizm: nowoczesne podejście do tradycji w zrównoważonej kuchni, zgodnej z ideą zero-waste - na przykładzie kuchni portugalskiej oraz elementy sztuki fermentacji i jej znaczenie w budowaniu świadomych nawyków żywieniowych** jest dedykowane dla osób indywidualnych, chcących podnieść swoje **umiejętności kucharskie i kompetencje zielone**, które z własnej inicjatywy pragną poznać lokalne tradycje kulinarne Portugalii oraz techniki minimalizujące marnotrawstwo żywności.

Przykładowe **korzyści** płynące z uczestnictwa w szkoleniu to m.in.:

- Poznanie roli kuchni regionalnej w budowaniu tożsamości kulinarnej.
- Odkrywanie sztuki fermentacji i jej znaczenia w budowaniu codziennych nawyków żywieniowych oraz jako ważnego elementu współczesnej kuchni, prowadzącego do ograniczenia marnowania żywności.
- Nabycie nawyku zero – waste, czyli jak nie marnować żywności, nie wyrzucać pieniędzy i dbać o środowisko w kuchni domowej i restauracyjnej.

Uczestnicy szkolenia zdobędą wiedzę, jak przeprowadzać proces gotowania, **aby był zgodny z zasadami zrównoważonego rozwoju i ekologii**, co wzbudza **poczucie odpowiedzialności za środowisko naturalne** oraz uświadamia **skalę szkód związanych z marnowaniem żywności**.

**Zakres szkolenia i kompetencje, które nabędzie uczestnik są zielone na podstawie bazy danych ESCO – wykazu przykładowych zielonych umiejętności opracowanych przez KE w ramach klasyfikacji ESCO:**

Zakres szkolenia pozwala m.in.: poruszać tematy problematyki środowiskowej, promować zrównoważony rozwój, wzbudzać pasję do przyrody, angażować innych w zachowania przyjazne dla środowiska; szkolić w zakresie ograniczania marnowania żywności; przyjmować sposoby na ograniczenie odpadów kuchennych; doradzać w kwestii zużycia mediów; omawiać kluczowe kwestie związane z ochroną środowiska, takie jak: techniki minimalizowania zużycia zasobów oraz śladu węglowego - w sposób angażujący i informacyjny; utylizować odpady spożywcze, promować zrównoważony rozwój poprzez kreowanie nowoczesnej karty w duchu zero-waste, stosować zasobooszczędne technologie w branży gastronomicznej; zgłaszać przypadki zanieczyszczenia; opracowywać strategie na rzecz ograniczania odpadów spożywczych; dobrać odpowiednie opakowanie dla produktów spożywczych; zapobiegać nadmiernemu powstawaniu odpadów spożywczych; utylizować odpady spożywcze; doradzać w kwestii rozwiązań dotyczących zrównoważonego rozwoju; szkolić w zakresie gospodarowania odpadami.

**Szkolenie poprzez swój zakres tematyczny oraz rozbudowaną część warsztatową wpłynie pozytywnie na poziom umiejętności uczestnika w obszarze ekologicznych sposobów przygotowywania dań**, nawiązujących do regionalnej kuchni portugalskiej, co skutkować będzie zdecydowaną **atrakcyjnością absolwenta szkolenia na rynku pracy w sektorze zielonej gospodarki**.

**Szkolenie będzie miało formę głównie warsztatową.** Każdy uczestnik będzie pracował na stanowisku pracy (w zależności od liczby uczestników - samodzielnie lub w parze z drugim uczestnikiem) dostosowanym do przygotowywania dań (pracownia gastronomiczna).

**Forma warsztatowa zapewni realizację celu edukacyjnego usługi.**

Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych.

Część teoretyczna obejmuje 5 godzin zegarowych zajęć, natomiast część praktyczna - 9,5 godziny. Pozostały czas trwania usługi to 1,5 godziny przeznaczone na kwestie organizacyjne (m.in. przywitanie, pre-testy, post-testy, pytania, podsumowanie zajęć) i walidację usługi.

**Uwaga do harmonogramu:** w trakcie szkolenia przewidziane jest kilka krótkich przerw kawowych (5-10 minut), w zależności od potrzeb uczestników. Z uwagi na krótki i subiektywny charakter przerw, nie zostały one ujęte w harmonogramie.

## PROGRAM:

### I DZIEŃ SZKOLENIA - 15.04.2025:

**08:00 - 08:15** Przywitanie uczestników, omówienie szkolenia, przeprowadzenie pre-testów w celu oceny początkowego poziomu wiedzy uczestników

#### **08:15 - 09:00** MODUŁ I: Charakterystyka kuchni regionalnej i jej elementów składowych

- Wprowadzenie do regionalizmu kulinarnego jako nośnika tradycji, historii i tożsamości kulturowej.
- Analiza kluczowych składników, technik kulinarnych i motywów charakterystycznych dla kuchni regionalnej w różnych lokalnych odmianach.
- **Ekologiczne aspekty kuchni regionalnej:** omówienie tradycyjnych technik konserwacji żywności (kiszzenie, suszenie, fermentacja) jako naturalnych metod ograniczających marnowanie produktów.
- Dyskusja i wymiana doświadczeń uczestników na temat regionalnych tradycji kulinarnych w Polsce i na świecie, nawiązanie do regionalnej kuchni portugalskiej.

#### 09:00 - 09:45 MODUŁ II: Kuchnia portugalska - historia i tradycja oraz ich wykorzystanie w zrównoważonej kuchni

- **Korzenie i ewolucja kuchni portugalskiej** – wpływy rzymskie, mauretańskie i kolonialne oraz ich rola w kształtowaniu lokalnych smaków. Od prostych potraw rybackich po wyrafinowane dania inspirowane zamorskimi przyprawami.
- **Charakterystyczne smaki i techniki kulinarne** – sekrety portugalskiej kuchni, od bacalhau po pastel de nata. Jak tradycyjne metody przygotowania wpływają na smak i wartość odżywczą potraw?
- **Lokalność jako klucz do zrównoważonej gastronomii** – znaczenie produktów regionalnych, takich jak oliwa z oliwek z Alentejo, sery z Serra da Estrela czy wina z Doliny Douro. Jak korzystanie z lokalnych składników wspiera ekologię i rozwój małych producentów?
- **Kuchnia portugalska jako element dziedzictwa kulturowego** – jak tradycyjne potrawy stają się ambasadorami portugalskiej kultury na świecie? Wpływ kuchni na turystykę i budowanie tożsamości kulinarnej kraju.

#### 09:45 - 10:30 MODUŁ III: Tradycja i nowoczesność – łączenie stylów kulinarnych

- Omówienie współczesnych trendów kulinarnych (kuchnia fusion, slow food, minimalizm) i ich zastosowania w reinterpretacji tradycyjnych potraw.
- **Zrównoważona nowoczesność:** jak nowoczesne podejście do kuchni może wspierać zrównoważony rozwój i redukcję odpadów.
- Sposoby tworzenia nowoczesnych wariacji na bazie tradycyjnych technik i składników.
- Prezentacja przykładów inspirujących reinterpretacji, takich jak nowoczesne wersje portugalskich klasyków.

#### 10:30 - 12:30 MODUŁ IV: Warsztat kulinarny – przygotowanie do pracy

- Rozdanie szczegółowych receptur i podział uczestników na pary do wspólnej pracy nad wybranym daniem.
- Omówienie celów warsztatu z naciskiem na poprawność techniczną i kreatywne podejście do kuchni regionalnej.
- **Wprowadzenie do zasady „less waste” w praktyce:** jak minimalizować odpady podczas gotowania.

#### 12:30 - 15:00 MODUŁ V: Obróbka wstępna i przygotowanie półproduktów

- Wykonywanie obróbki surowców oraz przygotowywanie półproduktów przy wykorzystaniu tradycyjnych technik kulinarnych (duszenie, marynowanie, smażenie).
- **Techniki ograniczania strat produktów:** praktyczne wskazówki dotyczące wykorzystywania całych składników – od liści po korzenie.

#### 15:00 - 16:00 MODUŁ VI: Finalizacja potraw w podgrupach

- Harmonizowanie poszczególnych elementów dań, zachowując balans smaków i estetykę zgodną z kuchnią regionalną.
- **Zielony plating:** wykorzystanie jadalnych kwiatów, sezonowych ziół i elementów roślinnych do dekoracji potraw.
- Wprowadzenie nowoczesnych technik platingu, podkreślających wizualną atrakcyjność przygotowanych dań.

### II DZIEŃ SZKOLENIA - 16.04.2025:

#### 08:00 - 08:15 Przywitanie uczestników, krótkie przypomnienie materiału z poprzedniego dnia, sprawdzenie i rozwiązywanie ewentualnych trudności na aktualnym etapie szkolenia

#### 08:15 - 09:00 MODUŁ VII: Wprowadzenie do filozofii zero waste

- Omówienie podstaw filozofii zero waste w gastronomii oraz jej wpływu na minimalizowanie strat surowców i zasobów.
- **Przykłady kuchni portugalskiej w duchu zero waste:** wykorzystanie resztek w kuchni portugalskiej.
- Wskazanie korzyści wynikających z podejścia zero waste – zarówno ekonomicznych, jak i ekologicznych, w kontekście prowadzenia nowoczesnej kuchni.

#### 09:00 - 09:45 MODUŁ VIII: Tradycje kulinarne jako przestrzeń optymalizacji ekonomicznej i ekologicznej

- Analiza tradycyjnych technik kulinarnych, które już w przeszłości minimalizowały marnotrawstwo (np. fermentacja, suszenie, marynowanie).
- **Lokalność jako klucz do redukcji śladu węglowego:** jak wybieranie produktów z lokalnych upraw zmniejsza emisję CO<sub>2</sub>.
- Omówienie sposobów wykorzystania lokalnych tradycji portugalskich w celu ograniczenia śladu węglowego kuchni.

#### 09:45 - 11:00 MODUŁ IX: Fermentacja – klucz do sukcesu w gospodarowaniu nadmiarem.

- Omówienie podstaw fermentacji jako jednej z najbardziej efektywnych technik przetwarzania produktów nadmiarowych.
- **Korzyści zdrowotne fermentacji:** wpływ na florę bakteryjną jelit, poprawę trawienia i zwiększoną przyswajalność składników odżywczych.
- Prezentacja różnorodnych metod fermentacji: od kiszonek i kimchi po fermentację mlekową czy alkoholową.
- **Fermentacja jako narzędzie budowania świadomych nawyków żywieniowych:** omówienie, jak regularne spożywanie fermentowanych produktów wpływa na zdrowie, zwiększa świadomość składników i wspiera holistyczne podejście do diety.

#### 11:00 - 14:00 MODUŁ X: Projektowanie dań kuchni zimnej z wykorzystaniem produktów pozostałych z dnia poprzedniego

- Warsztat projektowania dań kuchni zimnej, w którym uczestnicy nauczą się włączać do receptur produkty niewykorzystane.
- **Przykłady dań zero waste:** inspiracje z kuchni portugalskiej.
- Przykłady klasycznych dań kuchni zimnej z nowoczesnymi, ekologicznie świadomymi modyfikacjami.

#### 14:00 - 15:00 MODUŁ XI: Finalizacja dań i prezentacja efektów pracy

- Uczestnicy finalizują swoje dania, zwracając uwagę na zachowanie balansu smakowego i wizualną estetykę potraw.
- **Edukacja gości restauracyjnych w zakresie ekologii:** jak komunikować zrównoważone podejście w menu i obsłudze klienta.
- Prezentacja przygotowanych dań, z omówieniem zastosowanych technik fermentacji oraz wykorzystania produktów w duchu zero waste.
- Dyskusja nad potencjałem prezentowanych rozwiązań w praktyce gastronomicznej, podkreślenie najlepszych praktyk i wyciągnięcie wniosków.

#### 15:00 - 15:30 Podsumowanie szkolenia, sesja pytań, przeprowadzenie post-testów

#### 15:30 - 16:00 Walidacja - przeprowadzenie testu wiedzy

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">1 z 15</div> Przywitanie uczestników, omówienie szkolenia, przeprowadzenie pre-testów w celu oceny początkowego poziomu wiedzy uczestników	Marek Połowczuk	15-04-2025	08:00	08:15	00:15
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">2 z 15</div> MODUŁ I: Charakterystyka kuchni regionalnej i jej elementów składowych	Marek Połowczuk	15-04-2025	08:15	09:00	00:45
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">3 z 15</div> MODUŁ II: Kuchnia portugalska - historia i tradycja oraz ich wykorzystanie w zrównoważonej kuchni	Marek Połowczuk	15-04-2025	09:00	09:45	00:45
<div style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px; border-radius: 5px; display: inline-block;">4 z 15</div> MODUŁ III: Tradycja i nowoczesność – łączenie stylów kulinarnych	Marek Połowczuk	15-04-2025	09:45	10:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>5 z 15</b> MODUŁ IV: Warsztat kulinarny – przygotowanie do pracy	Marek Połowczuk	15-04-2025	10:30	12:30	02:00
<b>6 z 15</b> MODUŁ V: Obróbka wstępna i przygotowanie półproduktów	Marek Połowczuk	15-04-2025	12:30	15:00	02:30
<b>7 z 15</b> MODUŁ VI: Finalizacja potraw w podgrupach	Marek Połowczuk	15-04-2025	15:00	16:00	01:00
<b>8 z 15</b> Przywitanie uczestników, krótkie przypomnienie materiału z poprzedniego dnia, sprawdzenie i rozwiązanie ewentualnych trudności na aktualnym etapie szkolenia	Marek Połowczuk	16-04-2025	08:00	08:15	00:15
<b>9 z 15</b> MODUŁ VII: Wprowadzenie do filozofii zero waste	Marek Połowczuk	16-04-2025	08:15	09:00	00:45
<b>10 z 15</b> MODUŁ VIII: Tradycje kulinarne jako przestrzeń optymalizacji ekonomicznej i ekologicznej	Marek Połowczuk	16-04-2025	09:00	09:45	00:45
<b>11 z 15</b> MODUŁ IX: Fermentacja – klucz do sukcesu w gospodarowaniu nadmiarem	Marek Połowczuk	16-04-2025	09:45	11:00	01:15



Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>12 z 15</b> MODUŁ X: Projektowanie dań kuchni zimnej z wykorzystaniem produktów pozostałych z dnia poprzedniego	Marek Połowczuk	16-04-2025	11:00	14:00	03:00
<b>13 z 15</b> MODUŁ XI: Finalizacja dań i prezentacja efektów pracy	Marek Połowczuk	16-04-2025	14:00	15:00	01:00
<b>14 z 15</b> Podsumowanie szkolenia, sesja pytań, przeprowadzenie post-testów	Marek Połowczuk	16-04-2025	15:00	15:30	00:30
<b>15 z 15</b> Walidacja - przeprowadzenie testu wiedzy	-	16-04-2025	15:30	16:00	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 687,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 687,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	292,94 PLN
Koszt osobogodziny netto	292,94 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

**1 z 1**



## Marek Połowczuk

Kucharz, kreator dań, projektant degustacyjnych kolacji z wine pairingiem. Doświadczenie zawodowe zdobywa nieustannie od 2013 roku - w Hiszpanii (2013), a także podczas pracy w Polsce - Hotelu Angelo w Katowicach, Main Square Hospitality Group (Trattoria Mamma Mia, Restauracja Fiorentina). Do 2024 roku Sous Chef prestiżowej restauracji - Śląskiej Prohibicji (2018-2024). Jako kreator nowych dań, podczas szkoleń wspiera rozwój umiejętności w zakresie komponowania dań z uwzględnieniem autentycznych smaków, nawiązań do regionalizmu, ale również i nowoczesnych trendów ekologicznych w gastronomii. Ponadto w swojej pracy zwraca uwagę na postawę odpowiedzialnego konsumenta i twórcy kulinarnego, który potrafi łączyć tradycję z innowacyjnością, dbając jednocześnie o środowisko i wspierając lokalnych dostawców. Zwolennik kuchni zero-waste, co podkreśla w swoich autorskich programach szkoleń.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy Uczestnik otrzyma konspekt z materiałami, który zdecydowanie ułatwia pracę podczas szkolenia, a także posłuży utrwaleniu wiadomości po odbytym szkoleniu. Dla chętnych udostępniamy również konspekt w wersji cyfrowej.

W ramach szkolenia każdy z uczestników **otrzymuje wszystkie produkty niezbędne do przygotowania dań** omawianych podczas szkolenia.

Po zakończonym szkoleniu Uczestnicy otrzymają zaświadczenia o uczestnictwie w usłudze szkoleniowej oraz imienny certyfikat.

### Informacje dodatkowe

#### Informacja o zwolnieniu z VAT:

Dz.U. 2013 poz. 1722 (Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień) §3, ust. 1, pkt 14

Ujęte godziny szkolenia są godzinami **zegarowymi** tj. 1 godzina lekcyjna = 60 minut.

#### \*UWAGI DOTYCZĄCE WALIDACJI USŁUGI:

Walidacja podzielona jest na 2 etapy:

- walidację części praktycznej zajęć (polega na sprawdzeniu przez osobę walidującą nabywanych efektów uczenia się oraz zdefiniowanych w karcie kryteriów weryfikacji w/w efektów, dotyczących umiejętności). Walidator otrzyma dowody w postaci zdjęć z przebiegu szkolenia (na różnych etapach przygotowania dań - analiza dowodów i deklaracji). Do ocenianych materiałów dołączane są karty pracy uzupełniane podczas szkolenia.
- walidację części teoretycznej - przeprowadzoną na koniec zajęć, w formie testu wiedzy, przygotowanego przez walidatora (test teoretyczny).

## Adres

ul. Stanisława Wyspiańskiego 5

43-300 Bielsko-Biała

woj. śląskie

Pracownia gastronomiczna Zespołu Szkół Gastronomicznych w Bielsku-Białej

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

- Wi-fi
- Pracownia gastronomiczna

## Kontakt



**Maria Szymak**

**E-mail** [maria.szymak@simply.edu.pl](mailto:maria.szymak@simply.edu.pl)

**Telefon** (+48) 721 324 130