



Spatium
Development Group
Sp. z o.o.



Kulinarna i cyfrowa przygoda - szkolenie

Numer usługi 2025/03/08/43841/2608259

📍 Dylaki / stacjonarna
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 40 h
📅 09.05.2025 do 24.05.2025

5 400,00 PLN brutto

5 400,00 PLN netto

135,00 PLN brutto/h

135,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane do osób dorosłych, kreatywnych i otwartych na rozwój w różnych dziedzinach. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	16
Data zakończenia rekrutacji	08-05-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kulinarna i cyfrowa przygoda - szkolenie" przygotowuje do samodzielnego przyrządzania tradycyjnych gruzińskich potraw i różnorodnych słodkich i słonych przekąsek, a także do sprawnego korzystania z podstawowych funkcji komputera, co umożliwi uczestnikom rozwój kulinarnych pasji i zdobycie praktycznych umiejętności cyfrowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje tradycyjne gruzińskie potrawy i różnego rodzaju przekąski.	<ul style="list-style-type: none">- rozpoznaje i stosuje podstawowe składniki i przyprawy kuchni gruzińskiej- przygotowuje potrawy zgodnie z tradycyjnymi recepturami- ocenia walory smakowe przygotowanych potraw i potrafi je odpowiednio doprawić- przygotowuje słone i słodkie przekąski na różne okazje- stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa w kuchni	Obserwacja w warunkach symulowanych
Obsługuje komputer w zakresie podstawowym z zachowaniem zasad bezpieczeństwa.	<ul style="list-style-type: none">- poprawnie włącza i wyłącza komputer- korzysta z przeglądarki internetowej- wysyła i odbiera e-maile- tworzy i edytuje proste dokumenty tekstowe	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak, 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?

Tak, dokument potwierdza, że 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 rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

Program

Moduł I: Kuchnia gruzińska

1. Wprowadzenie do kuchni gruzińskiej: tradycje i regionalne specjały
2. Przygotowanie potraw: różne rodzaje i techniki, technika formowania i gotowania, różnorodne pasty warzywne,

Moduł II: Przekąski słodkie i słone

1. Przekąski słone: kanapki, koreczki, sałatki
2. Przekąski słodkie: ciasta, ciasteczka, desery
3. Przekąski na specjalne okazje: imprezy, święta

Moduł III: Podstawy obsługi komputera

1. Wprowadzenie do obsługi komputera: podstawowe pojęcia i funkcje
2. Korzystanie z internetu: przeglądanie stron, wyszukiwanie informacji
3. Komunikacja internetowa: poczta elektroniczna, komunikatory
4. Podstawy edycji tekstu: tworzenie i formatowanie dokumentów

Szkolenie jest skierowane do osób ceniących kreatywność, ekologię oraz rozwój umiejętności artystycznych i kulinarnych. Szkolenie trwa 40 godzin dydaktycznych. Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 16. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Moduł 1	-	09-05-2025	09:00	15:00	06:00
2 z 2 Moduł 1	-	10-05-2025	09:00	15:00	06:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 400,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	135,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	135,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1



Mateusz Osuch

Kucharz z 17-letnim doświadczeniem, dla którego gotowanie jest największą pasją. Prowadząc catering dietetyczny "Doprawione" w Krakowie, nauczył się tworzyć pyszne i zdrowe posiłki, które zachwycają klientów. Obecnie dzieli się swoją wiedzą i umiejętnościami, organizując szkolenia kulinarne. Pomaga rozwiązywać różnorodne problemy – od podstaw gotowania, przez optymalizację czasu pracy i efektywne wykorzystanie produktów, po tworzenie nowych odsłon dań oraz pieczenie ciast i produkcję słodkich monoporcji. Jego szkolenia to coś więcej niż tylko gotowanie – to inspiracja, nowe techniki i kreatywne połączenia smaków, które zaskoczą każdego. Ciągłe się szkoli i poznaje nowości w branży kucharskiej. Jest cenionym trenerem w zakresie pieczenia i gotowania. Email: mateuszosuch9@gmail.com.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przepisy, produkty, warzywa, przyprawy.

Informacje dodatkowe

- Po szkoleniu uczestnik otrzyma zaświadczenie.
- Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut dydaktycznych.
- Szkolenie trwa 40 godzin dydaktycznych.
- *Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu, kontroli oraz w celu utrwalenia efektów uczenia się.*
- Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (tekst jednolity Dz.U. z 2020r., poz. 1983).
- Organizator zapewnia dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami podczas realizacji usług rozwojowych zgodnie z Ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2022 poz. 2240) oraz „Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027”

Adres

ul. Fabryczna 2
46-043 Dylaki
woj. opolskie

Kontakt



Ewa Wąsowicz

E-mail ewa.wasowicz@spatiumdg.pl

Telefon (+48) 733 250 350