

Kęпно, 13.07.2023

Restauracja „P jak pysznie”

Ul. Sportowa 9

63-600 Kęпно

Tel. 605-978-120

REKOMENDACJE

Pan Artur Zaskórski z firmy Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski

44-323 Gogołowa , ul. Cicha 49

NIP 6472348156

TEL 606206249

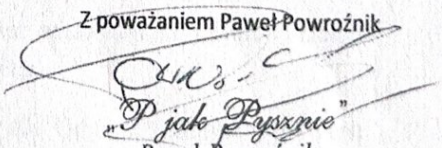
W miesiącu lipcu 10-11 -2023r. przeprowadzał szkolenie dla personelu restauracji z tematu " Kuchnia polska oraz prezentacja potraw". Do obowiązków Pana Artura należało przeszkolić pracowników, zdobyć zaufanie, przedstawić plan realizowanych zadań.

Pana Artur w trakcie pracy przekazał umiejętności niezbędne do wykonywania tej pracy. Przede wszystkim z łatwością wyszukiwał i przeszukiwał wszelkie dostępne produkty do tworzenia przepisu, współpracował z zespołem, organizował i prowadził pełen plan przedstawionych przepisów oraz przekazał niezbędną wiedzę w poszczególnych dziedzinach etapów pracy.

Podczas wykonywania swoich obowiązków Pana Artur z całą pewnością wyróżniała się umiejętnością przekazywanych zagadnień, zaangażowaniem w opracowywanym tematach, terminowością i świetną komunikacją. Pan Artur wykonywał swoje obowiązki niezwykle sumiennie, był bardzo zaangażowany w każdym projekcie i przyczynił się do powstania bardzo wartościowych przepisów i potraw. Jestem przekonany, że doskonale potrafi przekazać zdobytą wiedzę.

W celu potwierdzenia powyższych słów proszę o kontakt pod numerem telefonu 605-978-120 lub na adres mailowy: pjakpysznie@gmail.com

Z poważaniem Paweł Powroźnik


Paweł Powroźnik

ul. Grunwaldzka 2A/10, 63-500 Ostrzeszów

kom. 605 978 120

NIP 5140224334 • Regon 362343834



Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich

87-100 Toruń, ul. Osikowa 15
tel. centrala 56 657 37 77
e-mail: sekretariat@zsg.h.torun.pl
<http://www.zsg.h.torun.pl>

Toruń, dnia 2.10.2023 r.

REFERENCJE

Dla Pana Artura Zaskórskiego prowadzącego szkolenie „*Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia*” w wymiarze 120 godzin, reprezentującego firmę Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski w terminie od 26 czerwca do 25 sierpnia 2023 r.

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Toruniu ma przyjemność potwierdzić profesjonalizm oraz wysoką jakość prowadzonego szkolenia przez Pana Artura Zaskórskiego.

Podczas szkolenia Pan Artur dzielił się swoją wiedzą merytoryczną w zakresie sporządzania różnego rodzaju potraw, omawiał nowoczesne techniki kulinarne stosowane w gastronomii, mówił o występowaniu alergenów w produktach żywnościowych wywołujących różnego rodzaju alergię i dolegliwości zdrowotne. Szczególną uwagę zwracał na przestrzeganie zasad BHP oraz stosowanie systemów HACCP, które są obowiązkowymi systemami zapewniającymi bezpieczeństwo żywności w gastronomii.

Pana Artura cechuje wielki profesjonalizm, oddanie, determinacja i dążenie do tego, aby każdy uczestnik szkolenia jak najwięcej i jak najlepiej przygotował swoje potrawy. Chętnie dzielił się swoimi doświadczeniami zawodowymi, dzięki czemu uczestnicy szkolenia mogli doskonalić swoje umiejętności praktyczne, które są niezwykle ważne w naszej pracy zawodowej.

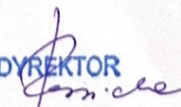
Szczególne wyrazy uznania dla kunsztu szefa kuchni (szkoleniowca), który zachwycił nas niebywałą starannością i artyzmem przygotowywanych potraw podczas szkolenia.

Pana Artura cechuje nie tylko profesjonalizm, ale również poczucie humoru, cierpliwość oraz umiejętność współpracy w zespole i zarządzanie tym zespołem.

Panu Arturowi życzymy dalszych sukcesów szkoleniowych oraz wielu nowych klientów, którzy będą usatysfakcjonowani z jakości świadczonych przez niego usług.

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich poleca firmę Pro Art Centrum Szkoleniowe - Pana Artura Zaskórskiego, jako firmę godną zaufania i prezentującą najwyższą jakość usług szkoleniowych oraz sprawną organizację powierzonych mu zadań.

W celu potwierdzenia powyższych referencji proszę o kontakt telefoniczny 601 186 906 lub mailowy roman.wojda@wp.pl

DYREKTOR

mgr Roman Wojda

Pisz, 13.06.2022 r.

REFERENCJE

Zespół Szkół Zawodowych z Biblioteką Pedagogiczną w Pisz ma przyjemność potwierdzić profesjonalizm oraz wysoką jakość usług świadczonych przez firmę PRO ART CENTRUM SZKOLENIOWE Artur Zaskórski.

Pan Artur Zaskórski przeprowadził dla 13 osób (10 uczniów, 3 nauczycieli) dwa szkolenia gastronomiczne: Fingerfoods oraz Nowoczesna polska kuchnia. Szkolenia zostały przeprowadzone zgodnie z ustalonym programem oraz harmonogramem zajęć.

W trakcie szkolenia Pan Artur dał się poznać jako osoba rzetelna, kompetentna, fachowa, z poczuciem humoru, dzięki czemu szkolenie przebiegało w atmosferze przyjemnego relaksu z jednoczesnym poczuciem efektywnego pozyskania wiedzy.

Pan Artur swoje doświadczenie przekazuje w sposób przejrzysty i zrozumiały dla każdego uczestnika szkolenia. Zarówno nauczyciele jak i uczniowie byli naprawdę zadowoleni. Serwowane potrawy były smaczne i estetycznie podane.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Zawodowych
z Biblioteką Pedagogiczną w Pisz
mgr Paweł Bazdło

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego w Sulejowie

97-330 Sulejów, ul. Milejowska 21
e-mail: sekretariat@zsckuwsulejowie.pl

☎ / fax (044) 616 21 99
www.zsckuwsulejowie.pl

Sulejów, dnia 31.01.2022 r.

REFERENCJE

Dyrektor Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego w Sulejowie poświadczają, że Pan Artur Zaskórski – „Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski” przeprowadził szkolenie dla nauczycieli naszej szkoły z zakresu „Nowoczesnych trendów w żywieniu” w ramach projektu „Wysoka jakość kształcenia w Sulejowie” współfinansowanego ze środków EFS w ramach RPOWŁ na lata 2014-2020. Szkolenie odbyło się w terminie 19.12.2021-09.01.2022 r. w ilości 60 godzin dydaktycznych.

Szkolenie zrealizowane było terminowo, zgodnie z programem, w fachowy i rzetelny sposób przez doświadczonego trenera. Prowadzący wykazał się szeroką wiedzą, bardzo dobrym przygotowaniem i nowatorskim podejściem do omawianych zagadnień. Poza tym zaimponował zebranym swoją wrażliwością, kreatywnością i niezwykłym poczuciem estetyki.

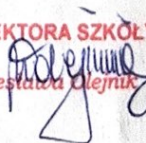
Potrafił zaszczepić w słuchaczach nie tylko nowinki dotyczące przygotowywanych potraw, ale także szczególną dbałość o powierzone stanowisko pracy. Pan Artur Zaskórski jest osobą otwartą, komunikatywną, o wysokiej kulturze osobistej, w każdej chwili służącą pomocą.

Jakość świadczonych usług przez firmę „Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski” prowadzona jest na najwyższym poziomie z wykorzystaniem aktualnych trendów.

Poziom oraz skuteczność szkolenia firmy „Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski” oceniamy bardzo wysoko. Z całą odpowiedzialnością polecamy jej usługi.

p.o. DYREKTORA SZKOŁY

mgr Wiesława Olejnik



ZESPÓŁ SZKÓŁ
CENTRUM KSZTAŁCENIA USTAWICZNEGO
w Sulejowie
97-330 Sulejów ul. Milejowska 21
tel/fax. 44/616 21 99

Kamienna Góra, dnia 18 marca 2022 r.

LIST REFERENCYJNY

Dyrektor Zespołu Szkół Zawodowych i Ogólnokształcących w Kamiennej Górze poświadcza, że Pan Artur Zaskórski – „Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski” przeprowadził szkolenie dla 30 uczniów naszej szkoły z zakresu „Nowoczesnych trendów w żywieniu” w ramach projektu „Dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia zawodowego w Powiecie Kamiennogórskim” współfinansowanego ze środków EFS w ramach RPOWD na lata 2014-2020. Szkolenie odbyło się w terminach :

1. 24.05.2021-24.06.2021 r. w ilości 120 godzin dydaktycznych
2. 14.10.2021-20.11.2021 r. w ilości 120 godzin dydaktycznych
3. 03.12.2021-22.12.2021 r. w ilości 120 godzin dydaktycznych

Szkolenie zrealizowane było terminowo, zgodnie z programem, w fachowy i rzetelny sposób przez doświadczonego trenera. Prowadzący wykazał się głęboką znajomością wiedzy teoretycznej i praktycznej, bardzo dobrym przygotowaniem i nowatorskim podejściem do omawianych zagadnień. Poza tym zaimponował zebranym swoją wrażliwością, kreatywnością i niezwykłym poczuciem estetyki.

Potrafił zaszczepić w słuchaczach nie tylko nowinki dotyczące przygotowywanych potraw, ale także szczególną dbałość o powierzone stanowisko pracy. Pan Artur Zaskórski jest osobą otwartą, komunikatywną, o wysokiej kulturze osobistej, w każdej chwili służącą pomocą.

Jakość świadczonych usług przez firmę „Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski” prowadzona jest na najwyższym poziomie z wykorzystaniem aktualnych trendów.

Poziom oraz skuteczność szkolenia firmy „Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski” oceniamy bardzo wysoko.

Z całą odpowiedzialnością polecamy jej usługi.

ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH
I OGÓLNOKSZTAŁCĄCYCH
DYREKTOR

mgr Mariola Jaciuk



*Zespół Szkół
Centrum Kształcenia Ustawicznego
im. Juliusza Poniatowskiego w Czarnocinie*

ul. J. Poniatowskiego 5, 97-318 Czarnocin
Tel./fax.: (44) 616-51-23

www.zscku.czarnocin.edu.pl

e-mail: zscku@czarnocin.edu.pl

Czarnocin, dnia 18.02.2022 r.

REFERENCJE

Dyrektor Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Juliusza Poniatowskiego w Czarnocinie potwierdza, że **Pan ARTUR ZASKÓRSKI** przeprowadził w dniach od 22 stycznia do 11 lutego 2022 roku szkolenie dla uczniów naszej szkoły pt. „Nowoczesne trendy w żywieniu”.

Szkolenie było realizowane w wymiarze 120 godzin w ramach projektu „Podniesienie jakości kształcenia zawodowego w powiecie piotrkowskim”.

Szkolenie zostało przeprowadzone terminowo, zgodnie z programem, rzetelnie i bardzo profesjonalnie. Jakość usługi była wykonana na wysokim poziomie.

Stwierdzam, że Pan Artur Zaskórski wykazał się na szkoleniu wysoką wiedzą merytoryczną, bardzo dużym doświadczeniem zawodowym, a także stwarzał atmosferę przyjazną w zdobywaniu wiedzy i umiejętności przez młodzież.

Jego pracę oceniam bardzo wysoko, a wykonane usługi szkoleniowe uważam za godne polecenia.

Z poważaniem

DYREKTOR SZKOŁY
Stachaczyk
mgr Maciej Stachaczyk

Mikołów, 19-11-2021

REFERENCJE

W dniach 12-13.10.2021 oraz 19-20.10.2021 Pan Artur Zaskórski, reprezentujący firmę FOTO BŁYSK PRO ART CENTRUM SZKOLENIOWE ARTUR ZASKÓRSKI, przygotował i z pełnym profesjonalizmem przeprowadził szkolenie „Kurs profesjonalnego kucharza obejmujący zagadnienia kuchni włoskiej oraz prezentacji potraw” dla pracowników Restauracji Sośnia Góra wchodzącej w skład Spółdzielni Socjalnej ŚOBCAFE.

W trakcie szkolenia, jak również we wcześniejszym etapie zamówienia Pan Artur Zaskórski dał się poznać jako osoba rzetelna, kompetentna, dysponująca niezbędnym przygotowaniem merytorycznym i dużym doświadczeniem oraz poczuciem humoru, dzięki czemu spotkania przebiegały w przyjemnej atmosferze z jednoczesnym poczuciem efektywnego pozyskiwania wiedzy i umiejętności.

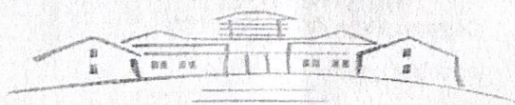
Pracownicy biorący udział w szkoleniu byli zadowoleni z przeprowadzonych warsztatów, a przekazane techniki pracy zaczęli wykorzystywać już następnego dnia po szkoleniu.

Rekomendujemy usługi Pana Artura Zaskórskiego jako profesjonalne, rzetelne i wielce inspirujące.

SPÓŁDZIELNIA SOCJALNA
ŚOBCAFE
Izabela Rzeszutek
PREZES

SPÓŁDZIELNIA SOCJALNA
ŚOBCAFE

43-190 Mikołów, ul. Sosnowa 5
NIP 6351842584, REGON 367560097





Starostwo Powiatowe

97-300 Piotrków Trybunalski, ul. Dąbrowskiego 7
tel. 44 732 88 00 fax 44 732 88 03
www.powiat-piotrkowski.pl
starosta@powiat-piotrkowski.pl



Piotrków Trybunalski, 11 lipca 2022 r.

LIST REKOMENDACYJNY

Niniejszym dokumentem zaświadczamy, że **Pan Artur Zaskórski** prowadzący **Firmę ProArt Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski** współpracował ze szkołami ponadpodstawowymi Powiatu Piotrkowskiego realizując projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

W przedsięwzięciu uczestniczyły dwa zespoły szkół: 1) Zespół Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Juliusza Poniatońskiego w Czarnocinie - w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 pn. „Podniesienie jakości kształcenia zawodowego w Powiecie Piotrkowskim” - przeprowadzono szkolenie z tematyki: „Nowoczesne trendy w żywieniu” dla 1 grupy uczniów (10 osób) w wymiarze 120 godzin; 2) Zespół Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego w Sulejowie - w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020 pn. „Podniesienie jakości kształcenia zawodowego w Powiecie Piotrkowskim” - w szkoleniu pn. „Wysoka jakość kształcenia w Sulejowie” zrealizowano szkolenie z tematyki „Nowoczesne trendy w żywieniu” dla: 3 nauczycieli w wymiarze 35 godzin szkolenia i 2 grup słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych po 10 osób w grupie w wymiarze 120 godzin na każdą grupę.

**Z pełną odpowiedzialnością i przyjemnością rekomendujemy
Pana Artura Zaskórskiego,**

jako doświadczonego i godnego zaufania profesjonalistę w swojej dziedzinie. Każde ze szkoleń były gruntownie przemyślane i dopracowane organizacyjnie, dzięki czemu zajęcia były przeprowadzone sprawnie, w bardzo interesujący, pouczający sposób, przy znakomitej atmosferze.

Uczestnicy szkoleń z przyjemnością uczestniczyli w tych kursach, byli bardzo zadowoleni, jak podkreślili dużo wiedzy i doświadczenia z nich wynieśli.

W przyszłości jeśli będzie taka potrzeba również będziemy kontynuować współpracę z Panem Arturem Zaskórskim.

WICESTAROSTA
POWIATU PIOTRKOWSKIEGO

Dariusz Mgacz

STAROSTA
POWIATU PIOTRKOWSKIEGO

dr Piotr Wojtyśiak



**Powiat
Piotrkowski**
Prosto z serca



Zespół Szkół Techniczno-Zawodowych
im. Macieja Rataja
ul. Hallera 5, 22-600 Tomaszów Lubelski
tel. ,fax. 0846650505; e- mail: szkola@zstz-tl.edu.pl

Tomaszów Lubelski, 06.02.2023r.

Pan Artur Zaskórski prowadzący działalność Pro Art Centrum Szkoleniowe Artur Zaskórski z siedzibą ul. Cicha 49, 44-323 Gogołowa w ramach projektu „Wysoka jakość kształcenia zawodowego w powiecie tomaszowskim” prowadził zajęcia w ramach szkolenia „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami i zasadami zdrowego żywienia” dla 2 grup szkoleniowych – 20 osób w wymiarze 160 godzin dydaktycznych. W ramach tych zajęć uczniowie Zespołu Szkół Techniczno-Zawodowych w Tomaszowie Lubelskim przygotowali potrawy:

- ✓ filet z kaczki sous vide z kluskami francuskimi, żelem z gruszek oraz buraczkami glazurowanymi w miodzie,
- ✓ steki na konfiturze z czerwonej cebuli i z sosem berneńskim,
- ✓ polędwiczki wieprzowe sous vide podane z kaszą pęczak i sosem serowym,
- ✓ zupę z dorsza i łosia z perłowym kuskusem w aromacie liści limonki – kaffiru,
- ✓ makarony ręcznie robione: buraczane ravioli z kaszą kuskus i twarogiem na sosie szodonowym, na białym winie, tagliatelle z kurczakiem szpinakiem i borowikami z nutą parmezanu i oliwy truflowej,
- ✓ wiele innych potraw.

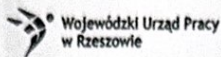
Większość dań przygotowana była z zastosowaniem metody Sous Vide gotowania dań zamkniętych próżniowo. Dzięki zastosowaniu metody Sous Vide potrawy posiadały niepowtarzalny smak i zapach, ponieważ produkt końcowy nasycony był swoim naturalnym aromatem, a także zachował wszelkie drogocenne makro i mikroelementy.

Pan Artur jako szkoleniowiec dał się poznać z bardzo dobrej strony. Nawiązał z młodzieżą bardzo dobry kontakt. Zwracał uwagę na istotę współpracy i dbałość o czystość i estetykę stanowiska pracy.

Osobom zainteresowanym z pełnym przekonaniem polecę współpracę z Panem Arturem Zaskórskim.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Techniczno-Zawodowych

mgr Anna Byczuk
mgr Anna Byczuk



Lesko, 06.02.2023r.

ZESPÓŁ SZKÓŁ
TECHNICZNYCH I ARTYSTYCZNYCH
38-600 LESKO
al. Jana Pawła II 18a
tel. 13 469 66 73
NIP 688 12 99 225

Referencje

W dniach 14.11.2022r. - 18.11.2022 roku firma Pro Art Centrum Szkoleniowe reprezentowane przez Pana Artura Zaskórskiego przeprowadziła na zlecenie Zespołu Szkół Technicznych i Artystycznych w Lesku szkolenie „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami i zasadami zdrowego żywienia” w ramach projektu: „Stawiamy na rozwój zawodowy uczniów i nauczycieli oraz współpracy z przedsiębiorcami” dla nauczycieli przedmiotów gastronomicznych.

Szkolenie było przeprowadzone profesjonalnie. Omawiane tematy spotkały się z zainteresowaniem osób z dużym doświadczeniem zawodowym. Uczestniczki szkolenia oceniły bardzo wysoko sposób prowadzenia zajęć pod względem merytorycznym, jak i praktycznym. Pan Artur Zaskórski – trener prowadzący szkolenie umiał nawiązać dobry kontakt z nauczycielkami, a otwarty i interaktywny charakter zajęć sprawił, że mogły poruszać i omawiać nurtujące tematy zagadnień żywieniowych.

W związku z powyższym uważam, że firma Pro Art Centrum Szkoleniowe reprezentowana przez Pana Artura Zaskórskiego spełniła na wysokim poziomie nasze oczekiwania i chętnie będziemy korzystać z jej szkoleń w przyszłości. Pana Artura Zaskórskiego pragniemy polecić jako trenera o dużej wiedzy zawodowej i umiejętności jej ciekawego przekazania.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Technicznych i Artystycznych
w Lesku
Wiliński Roman
mgr Roman Wiliński