



MD Office Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością



## Kucharz Małej Gastronomii - Odkrywanie Nowoczesnej Kuchni wraz z egzaminem w Kamieniu

Numer usługi 2024/05/14/54969/2149366

📍 Nowy Kamień / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 30.07.2024 do 30.09.2024

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Zapraszamy serdecznie na nowoczesne szkolenie kulinarne rzemiosła pod nazwą "Kucharz Małej Gastronomii - Odkrywanie Nowoczesnej Kuchni". To wyjątkowa okazja do zgłębienia świeżych koncepcji, nowatorskich smaków oraz najnowszych technik kulinarnej sztuki. Nasze szkolenie skierowane jest do pasjonatów kuchni, którzy pragną poszerzyć swoje umiejętności i zanurzyć się w fascynującym świecie nowoczesnych trendów gastronomicznych. Dołącz do nas, aby odkrywać kulinarne innowacje i zdobyć umiejętności niezbędne w przygotowywaniu nowoczesnych potraw.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	29-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

# Cel

## Cel edukacyjny

To szkolenie jest doskonałym przygotowaniem do opanowania sztuki kuchni nowoczesnej oraz rozwinięcia umiejętności kulinarnych. Uczestnicy zdobędą praktyczne doświadczenie w przygotowywaniu potraw nowoczesnych. Dodatkowo, nauczysz się prezentacji dań oraz technik aranżacji na stole zgodnych z najnowszymi trendami kulinarnymi.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<b>Moduł 1: Kulinarne Sezonowanie Polski</b>  Zrozumienie wpływu sezonowości na dostępność i świeżość składników. Umiejętność identyfikacji sezonów warzyw i owoców.	Praktyczne przygotowanie potraw wykorzystując sezonowe składniki. Test teoretyczny oceniający wiedzę dotyczącą sezonowości w kuchni.	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<b>Moduł 2: Nowoczesne Podejście do Przygotowywania Potraw i Finger Foods</b>  Zdobycie umiejętności nowoczesnych technik gotowania. Umiejętność samodzielnego przygotowywania finger foods.	Praktyczne przygotowanie potraw z wykorzystaniem nowoczesnych technik. Ocena praktyczna prezentacji finger foods.Znaczenie Przypraw i Ziół: Zrozumienie roli różnych przypraw i ziół w kuchni staropolskiej. Tworzenie Sosów: Nauka przygotowywania podstawowych sosów i polew.	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<b>Moduł 3: Kuchnia Zero Waste</b>  Zrozumienie zasad kuchni zero waste. Umiejętność praktycznego wykorzystania resztek do przygotowywania potraw.	Przygotowanie potraw z minimalnym generowaniem odpadów. Warsztatowe zadania, w których uczestnicy będą kreatywnie wykorzystywać resztki.	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<b>Moduł 4: Nowoczesne Wariacje na Temat Tradycji</b>  Zdobycie umiejętności modyfikacji tradycyjnych potraw. Kreatywne podejście do smaków i tekstur potraw.	Praktyczne przygotowanie potraw z nowoczesnymi wariacjami. Ocena praktyczna innowacyjności i smaku przygotowanych dań.	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<b>Moduł 5: Zupomania – Nowoczesne Interpretacje Zup</b>  Umiejętność zastosowania nowoczesnych technik przygotowywania zup. Kreatywne przekształcanie tradycyjnych zup w nowoczesne wersje.	Gotowanie zup z użyciem nowoczesnych technik. Ocena praktyczna prezentacji nowatorskich zup.	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p><b>Moduł 6: Deserowa Rewolucja</b></p> <p>Zdobycie umiejętności przekształcania tradycyjnych deserów. Kreatywne podejście do prezentacji deserów.</p>	<p>Praktyczne przygotowanie i prezentacja nowoczesnych deserów. Ocena praktyczna innowacyjności i estetyki deserów.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p><b>Moduł 7: Inspiracje Kuchnią Francuską w Polskim Stylu</b></p> <p>Zdobycie umiejętności zastosowania francuskich technik kulinarnych. Przygotowywanie potraw, które łączą francuski smak z polskim stylem.</p>	<p>Praktyczne wykonanie potraw z wykorzystaniem francuskich technik. Degustacja i ocena praktyczna potraw.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p><b>Moduł 8: Włoska Kuchnia w Polskim Stylu</b></p> <p>Przygotowywanie potraw włoskich z użyciem lokalnych składników. Zdobycie umiejętności adaptacji włoskich dań w polskim stylu.</p>	<p>Praktyczne warsztaty z przygotowywania potraw włoskich. Ocena praktyczna przygotowanych dań we włoskim stylu.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p><b>Moduł 9: Podróż na Daleki Wschód – Egzotyczne Potrawy</b></p> <p>Zdobycie umiejętności przygotowywania egzotycznych potraw z Dalekiego Wschodu. Eksperymentowanie z różnymi smakami i przyprawami.</p>	<p>Praktyczne ćwiczenia z eksperymentowaniem z dalekowschodnimi smakami. Przygotowanie i prezentacja egzotycznych potraw.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p><b>Moduł 10: Harmonia Smaków Polski i Basenu Morza Śródziemnego</b></p> <p>Łączenie smaków Polski z kuchnią basenu Morza Śródziemnego. Umiejętność zastosowania harmonii smaków w przygotowywaniu potraw.</p>	<p>Praktyczne warsztaty z zastosowaniem harmonii smaków. Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna potraw łączących smaki z obu regionów.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

## Informacje

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Fundacja EDU ACTIVE
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Fundacja My Personality Skills
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie

## Program

### Moduł 1: Kulinarne Sezonowanie Polski

- Szkolenie praktyczne z identyfikacji sezonów warzyw i owoców.
- Wyjście na lokalny rynek w celu zakupu sezonowych produktów.
- Przygotowywanie potraw z sezonowymi składnikami podczas zajęć praktycznych.

### Moduł 2: Nowoczesne Podejście do Przygotowywania Potraw i Finger Foods

- Szkolenie praktyczne z nowoczesnych technik gotowania, ze szczególnym uwzględnieniem finger foods.
- Praktyczne warsztaty z przygotowywania finger foods - od koncepcji do prezentacji.
- Gotowanie i prezentacja przygotowanych potraw w praktyce.

### Moduł 3: Kuchnia Zero Waste

- Szkolenie praktyczne z minimalizacji odpadów w kuchni.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania potraw wykorzystujących resztki z poprzednich posiłków.
- Przygotowanie menu zero waste podczas praktycznych zajęć kulinarnych.

### Moduł 4: Nowoczesne Wariacje na Temat Tradycji

- Praktyczne ćwiczenia z modyfikacji tradycyjnych potraw, eksperymentowanie z różnymi smakami i teksturami.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania nowoczesnych wersji potraw z użyciem innowacyjnych składników.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna nowoczesnych potraw.

### Moduł 5: Zupomania – Nowoczesne Interpretacje Zup

- Szkolenie praktyczne z nowoczesnych technik przygotowywania zup.
- Warsztaty praktyczne z przekształcania tradycyjnych zup w nowoczesne dania.
- Gotowanie i prezentacja nowoczesnych zup w praktyce.

### Moduł 6: Deserowa Rewolucja

- Warsztaty praktyczne z przekształcania tradycyjnych deserów w nowoczesne wersje.
- Praktyczne szkolenie z kreatywnej prezentacji deserów.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna nowoczesnych deserów.

### Moduł 7: Inspiracje Kuchnią Francuską w Polskim Stylu

- Szkolenie praktyczne z zastosowania francuskich technik kulinarnych w polskich daniach.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania potraw łączących francuski smak z polskim stylem.

- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna przygotowanych potraw.

#### Moduł 8: Włoska Kuchnia w Polskim Stylu

- Praktyczne warsztaty z adaptacji włoskich dań w polskim stylu.
- Gotowanie potraw włoskich z użyciem lokalnych składników podczas praktycznych zajęć.
- Prezentacja i ocena praktyczna włoskich dań w nowoczesnym wydaniu.

#### Moduł 9: Podróż na Daleki Wschód – Egzotyczne Potrawy

- Praktyczne zajęcia z przygotowywania egzotycznych potraw z Dalekiego Wschodu.
- Warsztaty praktyczne z eksperymentowaniem z różnymi smakami i przyprawami.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna przygotowanych potraw.

#### Moduł 10: Harmonia Smaków Polski i Basenu Morza Śródziemnego

- Praktyczne ćwiczenia z łączenia smaków Polski z kuchnią basenu Morza Śródziemnego.
- Warsztaty praktyczne z przygotowywania potraw harmonizujących smaki z różnych kultur.
- Gotowanie, prezentacja i ocena praktyczna potraw łączących smaki z dwóch regionów.

## 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	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	180,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	180,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	180,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Agnieszka Kaczmar

Zapraszamy serdecznie na kurs kucharski skierowany do osób, które chcą poszerzyć wiedzę teoretyczną i praktyczną z dziedziny gotowania potraw kuchni staropolskiej. Pani Agnieszka Kaczmar z wykształcenia jest specjalistką zdrowia publicznego. Od 2018 roku prowadzi własną działalność gospodarczą gdzie spełnia się zawodowo jako szkoleniowiec. Pani Agnieszka to osoba dobrze zorganizowana, odpowiedzialna, a przede wszystkim empatyczna oraz opanowana, co sprawia, że świetnie przekazuje wiedzę niezależnie od grupy wiekowej czy poziomu doświadczenia kulinarnego szkolonych uczestników. W ciągu ostatnich dwóch lat Pani Agnieszka prowadziła szkolenia zarówno z kuchni staropolskiej, jak i ze zdrowego odżywiania czy kuchni regionalnej.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska "Kurs gotowania Marka Łebkowskiego"- Marek Łebkowski

### Informacje dodatkowe

Informujemy, że planowany kurs zostanie zorganizowany w momencie zebrania się odpowiedniej liczby uczestników.

Po uzyskaniu odpowiedniej liczby zgłoszeń, skontaktujemy się ze wszystkimi uczestnikami w celu ustalenia szczegółowego harmonogramu zajęć oraz innych niezbędnych informacji.

## Adres

Nowy Kamień 210  
36-053 Nowy Kamień  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

# Kontakt



**Justyna Szczepańska**

**E-mail** [szkolenia@mdoffice.pl](mailto:szkolenia@mdoffice.pl)

**Telefon** (+48) 575 333 069