



MD Office Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością



## Szkolenie Kucharz Małej Gastronomii - Gotowanie Potraw Staropolskich wraz z egzaminem w Rogóźnie

Numer usługi 2024/05/14/54969/2149377

📍 Rogóžno / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 02.09.2024 do 31.10.2024

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

130,00 PLN brutto/h

130,00 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>	Mamy zaszczyt zaprosić Państwa na wyjątkowe szkolenie kulinarne rzemiosła o nazwie "Kucharz Małej Gastronomii - Gotowanie Potraw Staropolskich". To niesamowita okazja, aby zgłębić tajniki tradycyjnych smaków i technik kuchni staropolskiej oraz zdobyć umiejętności niezbędne do przygotowywania potraw. Szkolenie jest skierowane do osób, które chcą pogłębić swoje umiejętności i poznać techniki kulinarne rzemiosła.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	4
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	17
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	01-09-2024
<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

Ten kurs przygotowuje do opanowania sztuki kuchni staropolskiej oraz rozwinięcia umiejętności kulinarnych. Uczestnicy zdobędą praktyczne doświadczenie w przygotowywaniu potraw mięsnych, rybnych, mącznych, warzywnych, deserów i napojów tradycyjnych. Kurs pozwoli zrozumieć techniki gotowania, marynowania, wędzenia, a także wykorzystanie różnorodnych składników, ziół i przypraw charakterystycznych dla kuchni staropolskiej. Dodatkowo, nauczysz się prezentacji dań oraz technik aranżacji na stole.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Moduł 1: Podstawy Kulinariów i Wprowadzenie do Kuchni Staropolskiej	Zrozumienie Historii Kuchni Staropolskiej: Poznanie historii i znaczenia kuchni staropolskiej. Bezpieczeństwo i Higiena: Nabycie umiejętności zachowania bezpieczeństwa i higieny w kuchni. Obsługa Podstawowego Sprzętu: Nabycie umiejętności obsługi podstawowego sprzętu kuchennego. Techniki Gotowania: Nauka różnych technik gotowania i przygotowywania potraw.	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moduł 2: Podstawy Smaków i Przypraw w Kuchni Staropolskiej i Dziś	Rozpoznawanie i Balansowanie Smaków: Nabycie umiejętności rozpoznawania i balansowania smaków. 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
Moduł 3: Potrawy Mięsne z Kuchni Staropolskiej	Przygotowanie Potraw Mięsnych: Nabycie umiejętności przygotowywania potraw z wieprzowiny, drobiu i stosowania technik marynowania, wędzenia oraz duszenia mięsa. Wykorzystanie Tradycyjnych Przypraw: Zrozumienie wykorzystania tradycyjnych przypraw i ziół w potrawach mięsnych.	Test teoretyczny  Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moduł 4: Potrawy z Ryb w Kuchni Staropolskiej	Przygotowanie Potraw z Ryb: Nabycie umiejętności przygotowywania dań z ryb oraz stosowania technik wędzenia i konserwacji ryb. Tradycyjne Sosy i Dodatki: Poznanie tradycyjnych sosów i dodatków do potraw rybnych.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Moduł 5: Potrawy Mączne Kuchni Staropolskiej	Przygotowanie Potraw Mącznych: Nabycie umiejętności przygotowywania placków, klusek, pierogów, kulebiaków oraz technik pieczenia chleba i wykorzystania różnych typów mąki. Tradycyjne Desery: Nauka przygotowywania tradycyjnych deserów z wykorzystaniem zboża i mąki.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moduł 6: Zapomniane Warzywa Kuchni Staropolskiej	Przygotowanie Potraw z Tradycyjnych Warzyw: Nabycie umiejętności przygotowywania dań z wykorzystaniem zapomnianych warzyw. Techniki Konserwacji Warzyw: Zrozumienie technik konserwacji warzyw, takich jak kwaszenie czy kiszona kapusta.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moduł 7: Potrawy z Jajek i Nabiału	Przygotowanie Potraw z Jajek i Nabiału: Nabycie umiejętności przygotowywania dań z jajek i tradycyjnych produktów nabiałowych. Tradycyjne Desery i Wypieki: Nauka przygotowywania tradycyjnych deserów i wypieków z jajek i nabiału.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Moduł 8: Potrawy Słodkie i Napoje Tradycyjne	Przygotowanie Tradycyjnych Deserów: Nabycie umiejętności przygotowywania tradycyjnych słodkich deserów oraz wykorzystanie miodu i innych słodzików naturalnych. Tworzenie Tradycyjnych Napojów: Nauka przygotowywania tradycyjnych napojów, takich jak miód pitny czy kwas chlebowy.	Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## 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>	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Nie
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
<b>Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak

## Program

### **Moduł 1: Podstawy Kulinariorów i wprowadzenie do Kuchni Staropolskiej**

Historia i znaczenie kuchni staropolskiej  
Bezpieczeństwo i higiena w kuchni  
Obsługa podstawowego sprzętu kuchennego  
Techniki krojenia, siekania i szatkowania  
Podstawowe metody gotowania: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie  
Kucharki celebrytki i ich wpływ na kształt dzisiejszej kuchni  
Kuchnia trzech zaborów.  
Techniki aranżacji i dekoracji tradycyjnych dań staropolskich  
Sposoby podawania potraw na stołach

### **Moduł 2: Podstawy Smaków i Przypraw w kuchni staropolskiej i dziś**

Rozpoznawanie i balansowanie smaków  
Znaczenie różnych rodzajów przypraw i ziół  
Dobór surowca, przyprawy, warzywa, zioła stosowane w kuchni staropolskiej  
Tworzenie podstawowych sosów i polew  
Przygotowanie dań bazujących na smakach kwasnego, słodkiego, słonego i ostrego

### **Moduł 3: Potrawy mięsne z kuchni staropolskiej**

Potrawy z wieprzowiny  
Potrawy z drobiu  
Techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa  
Wykorzystanie tradycyjnych przypraw i ziół w potrawach mięsnych

### **Moduł 4: Potrawy z ryb w kuchni staropolskiej**

Przygotowanie dań z ryb  
Techniki wędzenia i konserwacji ryb  
Tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych

### **Moduł 5: Potrawy mączne kuchni staropolskiej**

Przygotowanie placków, klusek, pierogów, kulebiaków  
Techniki pieczenia chleba i wykorzystanie różnych typów mąki  
Tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki

### **Moduł 6: Zapomniane warzywa kuchni staropolskiej: topinambur, salsevia, skorzonera**

Przygotowanie dań z wykorzystaniem tradycyjnych warzyw  
Techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie czy kiszona kapusta  
Wykorzystanie ziół i przypraw w potrawach warzywnych

#### Moduł 7: Potrawy z jajek i nabiału

Przygotowanie dań z jajek, takich jak jajecznica, pasztet jajeczny  
Wykorzystanie tradycyjnych produktów nabiałowych, takich jak twaróg, masło  
Tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału

#### Moduł 8: Potrawy słodkie i napoje tradycyjne

Przygotowanie tradycyjnych deserów, takich jak sękacz, piernik, makowiec  
Wykorzystanie miodu i innych słodzików naturalnych  
Przygotowanie tradycyjnych napojów, jak miód pitny, kwas chlebowy

## 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	5 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	130,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	130,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 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

Rogóżno 120  
37-112 Rogóżno  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

# Kontakt



## Justyna Szczepańska

**E-mail** szkolenia@mdoffice.pl

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