



MD Office Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością



Szkolenie Kucharz Małej Gastronomii - Gotowanie Potraw Staropolskich wraz z egzaminem w Rudnej Wielkiej

Numer usługi 2024/05/14/54969/2149411

📍 Rudna Wielka / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 30.07.2024 do 30.09.2024

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

130,00 PLN brutto/h

130,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	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.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	29-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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
<p>Moduł 1: Podstawy Kulinariów i Wprowadzenie do Kuchni Staropolskiej</p>	<p>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.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Moduł 2: Podstawy Smaków i Przypraw w Kuchni Staropolskiej i Dziś</p>	<p>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.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Moduł 3: Potrawy Mięsne z Kuchni Staropolskiej</p>	<p>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.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Moduł 4: Potrawy z Ryb w Kuchni Staropolskiej</p>	<p>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.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

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

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja EDU-ACTIVE
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	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	180,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	180,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	180,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	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

Rudna Wielka 118a
36-054 Rudna Wielka
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