

SOUL FOOD BISTRO  
JAKUB WOLSKI

Brak ocen dla tego dostawcy

## Darzbór – kuchnia dla myśliwych

Numer usługi 2024/05/16/166574/2152635

📍 Piotrków Trybunalski / stacjonarna

🍽 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 01.08.2024 do 03.08.2024

3 700,00 PLN brutto

3 700,00 PLN netto

154,17 PLN brutto/h

154,17 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>	Grupę docelową, stanowią wszystkie osoby zainteresowane samodzielnym przygotowaniem potraw z dziczyzny.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	30
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	31-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	24
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

## Cel

### Cel edukacyjny

Program ma na celu zapoznanie myśliwych z technikami kulinarnymi, które mogą wykorzystać do przygotowania smacznych i zdrowych potraw z dziczyzny. Można go dostosować do konkretnych potrzeb grupy oraz uwzględnić dodatkowe elementy, takie jak podział tuszy na elementy gastronomiczne, tworzenie potraw z dziczyzny, czy też zagadnienia związane z kulinarnym wykorzystaniem całej tuszy.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zna techniki kulinarne	Omawia i charakteryzuje techniki kulinarne	Wywiad swobodny
Zna podstawy bezpieczeństwa w kuchni myśliwskiej i higieny pracy	Omawia i charakteryzuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy	Wywiad swobodny
Zna różne techniki obróbki mięsa: podział tuszy, trybowanie elementów tuszy, krojenie, smażenie, pieczenie.	Omawia i charakteryzuje techniki obróbki mięsa.	Wywiad swobodny
Zna różne rodzaje dziczyzny i potrafi je scharakteryzować	Omawia i charakteryzuje różne rodzaje dziczyzny.	Wywiad swobodny

## 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?**

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

## Program

### Dzień 1: Wprowadzenie do kuchni myśliwskiej

- **Godzina 9:00 - 10:00:** Powitanie i omówienie celów szkolenia.
- **Godzina 10:00 - 12:00:** Podstawy bezpieczeństwa w kuchni myśliwskiej i higiena osobista.
- **Godzina 12:00 - 13:00:** Przerwa na lunch.
- **Godzina 13:00 - 15:00:** Techniki obróbki mięsa: rozbijanie, krojenie i filetowanie.
- **Godzina 15:00 - 17:00:** Praktyczne ćwiczenia: przygotowanie podstawowych dań z dziczyzny.

### Dzień 2: Przygotowanie dziczyzny

- **Godzina 9:00 - 10:00:** Omówienie różnych rodzajów dziczyzny i metod polowania.
- **Godzina 10:00 - 12:00:** Techniki przygotowania dziczyzny: marynowanie, pieczenie, duszenie.
- **Godzina 12:00 - 13:00:** Przerwa na lunch.
- **Godzina 13:00 - 15:00:** Warsztaty: rozpoznawanie i przygotowanie różnych gatunków dziczyzny.
- **Godzina 15:00 - 17:00:** Praktyczne ćwiczenia: przygotowanie dań głównych z wykorzystaniem różnych gatunków dziczyzny.

#### Dzień 3: Specjalistyczne techniki kulinarno-myśliwskie

- **Godzina 9:00 - 10:00:** Wykorzystanie dziczyzny w potrawach tradycyjnych i nowoczesnych.
- **Godzina 10:00 - 12:00:** Przygotowanie potraw z wykorzystaniem dodatków z naturalnych składników: grzyby, jagody, zioła.
- **Godzina 12:00 - 13:00:** Przerwa na lunch.
- **Godzina 13:00 - 15:00:** Techniki wędzenia i suszenia mięsa.
- **Godzina 15:00 - 17:00:** Warsztaty: przygotowanie przetworów mięsnych i dziczyzny.

#### Dzień 4: Degustacja i zakończenie

- **Godzina 9:00 - 10:00:** Przygotowanie stołu do degustacji.
- **Godzina 10:00 - 12:00:** Degustacja przygotowanych potraw i omówienie technik kulinarnych.
- **Godzina 12:00 - 13:00:** Wręczenie certyfikatów ukończenia szkolenia.
- **Godzina 13:00 - 14:00:** Przerwa na lunch.
- **Godzina 14:00 - 16:00:** Ostatnie konsultacje z instruktorem i podsumowanie szkolenia.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 3

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 3</b> Powitanie i omówienie celów szkolenia	Jakub Wolski	01-08-2024	09:00	10:00	01:00
<b>2 z 3</b> Podstawy bezpieczeństwa w kuchni myśliwskiej i higiena osobista.	Jakub Wolski	01-08-2024	10:00	12:00	02:00
<b>3 z 3</b> Techniki obróbki mięsa: podział tuszy, trybowanie elementów tuszy, krojenie, smażenie, pieczenie	Jakub Wolski	01-08-2024	13:00	15:00	02:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny

Cena

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	154,17 PLN
Koszt osobogodziny netto	154,17 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Jakub Wolski

Kuba Wolski- urodzony w 1980 roku w Piotrkowie Trybunalskim, barman, kucharz, menadżer restauracji, właściciel Soul Food Bistro, Wolski Catering, Dzikie Food Truck, Dzikie Kotły. W 2016 r. spróbował swoich sił w telewizyjnym show: Hell's Kitchen.

W 2017 r. zrealizował swoje marzenie: zbudował i wyruszył w kulinarną podróż Dzikim Food Truckiem, w którym spełnia kulinarne marzenia swoich Gości, serwując najlepszą polską dziczyznę w nietuzinkowym wydaniu na największych imprezach łowieckich, uczestniczy w najważniejszych imprezach targowych zarówno tych branżowych, leśnych i łowieckich. Członek EURO-TOQUES POLSKA.

W latach 2019-2020 pisał felietony do czasopisma Łowiec Polski, aktualnie pisze felietony do czasopisma ECHA LEŚNE. Współtworzył program DZIKA KUCHNIA emitowany do tej pory na antenach telewizji ANDEVENTURE HD, TVR, HOME tv.

W 2023 współtworzył program kulinarny SMAKI LASU. Aktualnie prowadzi program kulinarny SMAKI POLSKI. W 2020 roku zdał egzamin i zdobył tytuł mistrza w zawodzie kucharz. Z sukcesami otworzył dla klientów restaurację Zatoka Aniołów, NOVA. Był szefem kreatywnym restauracji Gazdowo Kuźnia, Krupowa Izba, Miód i wino. Zajmuje się audytami, wprowadzaniem procesów w nowo powstałych obiektach gastronomicznych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

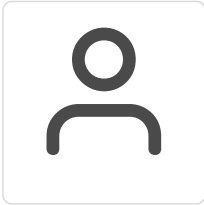
Wszystkie materiały zostaną zapewnione przez Organizatora szkolenia.

## Adres

ul. Sulejowska 51  
97-300 Piotrków Trybunalski  
woj. łódzkie

Szkolenie, zostanie przeprowadzone w sali w pełni wyposażonej w podstawowe narzędzia pracy.

# Kontakt



**Jakub Wolski**

**E-mail** [jwbistrosoulfood@gmail.com](mailto:jwbistrosoulfood@gmail.com)

**Telefon** (+48) 604 466 550