



AKADEMIA
KUCHARSKA BY
SWEET DECOR
BARBARA PACH



KUCHNIA POLSKA W NOWOCZESNYM WYDANIU - SZKOLENIE KULINARNE

Numer usługi 2024/05/31/17498/2166924

📍 Radzionków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 06.11.2024 do 07.11.2024

1 700,00 PLN brutto

1 700,00 PLN netto

73,91 PLN brutto/h

73,91 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kucharze, osoby, które chcą podnieść swoje umiejętności z tradycyjnych kulinariów jak i kuchni orientalnej i wegetariańskiej. Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	30-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobrać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Samodzielne tworzenie dań kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu. Umiejętne łączenie smaków i tekstur, dobieranie aromatów wg poznanych metod oraz układanie dania na talerzu przy wykorzystaniu wiedzy z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.	Charakteryzacja nowoczesnych zagadnień kulinarnych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Rozróżnianie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różnych połączeń smakowych.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Charakteryzacja technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Tworzenie nowoczesnych dań kuchni polskiej - dania główne, przystawki i zupy.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Łączenie smaków i tekstury wg poznanych metod.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Dobieranie w odpowiedni sposób aromatów.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Układanie wszystkie elementów dania na talerzu z zachowaniem kontrastu kolorystycznego.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Stosowanie zasad komunikacji interpersonalnej - umiejętność przekazania wiedzy współpracownikom, podwładnym, posiadanie kompetencji społecznych, niezbędnych do wykonywania pracy w zespole, radzenie sobie w trudnych sytuacjach w środowisku kulinarnym.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

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?

Dokument zawiera informację, że przeprowadzona walidacja została dokonana 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 zawiera informację, że została zachowana rozdzielność funkcji pomiędzy procesami kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

Szkolenie skierowane jest do kucharzy, osób, które chcą podnieść swoje umiejętności z tradycyjnych kulinariów jak i kuchni orientalnej i wegetariańskiej.

Usługa również adresowana dla uczestników projektu Kierunek Kariera Zawodowa.

Przywitanie, poznanie uczestników.

Część teoretyczna:

- 1) Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne zagadnienia kuchni polskiej
- 2) Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe
- 3) Omówienie technik układania dań na talerzu oraz zachowania kontrastu kolorystycznego

Część praktyczna:

Przystawki

1. Tatar z buraka z musem z koziego sera i z tymiankiem
2. Tatar wołowy z lodami chrzanowymi
3. Tatar ze śledzia podawany na ryżu ala guncan

Dania główne

1. Ravioli z wędzoną kaczką confit w sosie z palonych skrzydełek
2. Pierś z kurczaka kukurydzianego faszerowana grzybami leśnymi z fondantem ziemniaczanym
3. Krokiety z dorsza i wędzonego pstrąga z sałatką wakame
4. Galantyna z trybowanego kurczaka z wątróbką i rodzynkami
5. Prasowany ozorek cielęcy z majonezem z bakłażana i żelem z rokitnika

Zupy

1. Klarowany rosół z drobiu z pulpecikami
2. Krem z białych warzyw z chipsami warzywnymi

Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.

Szkolenie ma na celu przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia dań kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się pozwoli uczestnikowi umiejętnie łączyć smaki i tekstury, dobierać aromaty wg poznanych metod oraz układać dania na talerzu wykorzystując wiedzę z zakresu zachowania kontrastu kolorystycznego.

Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Przywitanie i poznanie uczestników.	Maciej Rosiński	06-11-2024	09:00	09:15	00:15
2 z 17 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - elementy kuchni tradycyjnej, orientalnej i wegetariańskiej	Maciej Rosiński	06-11-2024	09:15	10:15	01:00
3 z 17 Przygotowanie sałatki pierś z kurczaka/konfito wane pomidory/sałata rzymska/grzanki/sos cesar	Maciej Rosiński	06-11-2024	11:30	11:45	00:15
4 z 17 Przygotowanie przekąski ser halloumi/orzechy laskowe/szynka parmeńska/oliwa truflowa/marchew	Maciej Rosiński	06-11-2024	11:45	13:00	01:15
5 z 17 Przygotowanie ośmiornica/konfitura/szynka parmeńska/oliwa truflowa/marchew	Maciej Rosiński	06-11-2024	13:30	14:45	01:15
6 z 17 Przygotowanie orientalnej polędwiczki w panko/chałka/sałaty w azjatyckim dressingu/sezam	Maciej Rosiński	06-11-2024	14:45	15:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 17 Omówienie technik dekoracji oraz zachowania kontrastu kolorystycznego	Maciej Rosiński	06-11-2024	15:15	16:30	01:15
8 z 17 Przygotowanie dania kurczak kurczak kukurydziany/marchew/groszek	Maciej Rosiński	06-11-2024	16:30	18:00	01:30
9 z 17 Omówienie harmonogramu pracy, teoretyczny blok - nowoczesne przekąski na słono i słodko	Maciej Rosiński	07-11-2024	09:00	09:45	00:45
10 z 17 Przygotowanie kaczka/ziemniak /burak	Maciej Rosiński	07-11-2024	09:45	10:30	00:45
11 z 17 Wykonanie dania wołowina/seler/dymia	Maciej Rosiński	07-11-2024	10:30	12:00	01:30
12 z 17 Opracowanie metod dobierania aromatów, zachowania tekstur oraz różne połączenia smakowe	Maciej Rosiński	07-11-2024	12:30	13:30	01:00
13 z 17 Wykonanie dania wieprzowina/kalafior/wanilia	Maciej Rosiński	07-11-2024	13:30	14:30	01:00
14 z 17 Przygotowanie dania wegetariański krem z pieczonej cukinii/ratatouille /olej koperkowy	Maciej Rosiński	07-11-2024	14:45	15:45	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 17 Przygotowanie wegetariańskie wolno gotowane jesienne warzywa(marche w, pietruszka, ziemniak, dynia) z wegaskim demi glace	Maciej Rosiński	07-11-2024	15:45	16:15	00:30
16 z 17 Przygotowanie wegetariańskiego o warzywnego gołąbka/kasza/sos dyniowy	Maciej Rosiński	07-11-2024	16:15	17:00	00:45
17 z 17 Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów.	Maciej Rosiński	07-11-2024	17:00	17:15	00:15

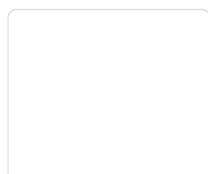
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	73,91 PLN
Koszt osobogodziny netto	73,91 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Maciej Rosiński

Słynie z nieprzeciętnych i wyrafinowanych w smaku deserów, tortów i ciast, które tworzy od podstaw. Jest perfekcjonistą – dla niego dania zawsze muszą tak samo smakować i wyglądać Zdobywca dwóch czapek w żółtym przewodniku Gault&Millau Polska 2017. Trener Narodowej Reprezentacji Polski Juniorów na Olimpiadę Kulinarną Erfurt 2016 z którą zdobył brąz i srebro. Nominowany przez Gault&Millau Polska w kategorii SzeF Jutra 2017 Juror konkursów takich jak Trendy Chocolate Chef w Bydgoszczy czy Chefs Culinar Cup w Poznaniu. Uczestnik wielu staży i szkoleń u najlepszych szefów kuchni. Jego dania inspirowane są kuchnią z całego świata.

Trener w Międzynarodowej Szkole Sztuki Kulinarnej - Ashanti w Łodzi o 2018 roku - zakres - nowoczesne cukiernictwo (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki), ok 30 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Trener w Akademii Sweet Decor od 2019 roku (monoporcje, torty nowoczesne, makaroniki) ok 20 szkoleń rocznie (ok 10 osób - każde szkolenie)

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt z przepisami i recepturami i metodyką wykonania

Informacje dodatkowe

- Przewy w zajęciach realizowane będą na zgłoszenie potrzeby uczestników.
- Koszty noclegu, wyżywienia i dojazdu nie zostały ujęte w cenie usługi
- Szkolenie odbywa się w trybie godzin dydaktycznych
- Zawarto umowę z WUP Kraków w ramach projektu Kierunek Kariera Zawodowa
- W przypadku osób, które uzyskały dofinansowanie w wielkości $\geq 70\%$ obowiązuje zwolnienie podatku VAT

Podstawa zwolnienia: Art. 43.1.29.a) c) ustawy o VAT w związku z §.3.1.14 ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA FINANSÓW z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień, Art. 113 Ust. 1 Ustawa o podatku od towarów i usług

Adres

ul. ks. dr. Józefa Knosały 227

41-922 Radzionków

woj. śląskie

AKADEMIA SWEET DECOR - CENTRUM SZKOLENIOWE

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Wojanowska

E-mail anna@sweetdecor.pl

Telefon (+48) 507 845 601