



Szkolenie Kucharz Małej Gastronomii -  
Gotowanie Potraw Staropolskich w  
Leszczawce

Numer usługi 2024/06/04/154103/2169892

5 000,00 PLN brutto  
5 000,00 PLN netto  
125,00 PLN brutto/h  
125,00 PLN netto/h

FUNDACJA  
POLSKIE CENTRUM  
ROZWOJU  
EDUKACJI



📍 Leszczawka / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 40 h  
📅 15.07.2024 do 30.09.2024

Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposób dofinansowania           | wsparcie dla osób indywidualnych<br>wsparcie dla pracodawców i ich pracowników                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Grupa docelowa usługi           | Mamy zaszczyt zaprosić Państwa na wyjątkowe szkolenie kulinarnego 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 kulinarnego rzemiosła. |
| Minimalna liczba uczestników    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Maksymalna liczba uczestników   | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Data zakończenia rekrutacji     | 14-07-2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Liczba godzin usługi            | 40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Znak Jakości TGLS Quality Alliance                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Kuchni Małej Gastronomii" przygotowuje do samodzielnego tworzenia tradycyjnych potraw staropolskich oraz rozwijania umiejętności kulinarnych. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą w stanie przygotowywać różnorodne dania mięsne, rybne, mączne, warzywne, desery i napoje tradycyjne, wykorzystując zdobytą wiedzę i praktyczne umiejętności. Szkolenie obejmuje techniki gotowania, marynowania, wędzenia oraz wykorzystanie charakterystycznych składników, ziół i przypraw kuchni staropolskiej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <p><b>Moduł 1:</b><br/>Posługuje się wiedzą dotyczącą historii i znaczenia kuchni staropolskiej.<br/>Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny w kuchni.<br/>Obsługuje podstawowy sprzęt kuchenny.<br/>Stosuje techniki krojenia, siekania i szatkowania.<br/>Wykorzystuje podstawowe metody gotowania: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie.<br/>Opisuje specyfikę kuchni trzech zaborów.<br/>Stosuje techniki aranżacji i dekoracji tradycyjnych dań staropolskich.<br/>Prezentuje potrawy w estetyczny sposób.</p> | <p>Charakteryzuje historię i znaczenie kuchni staropolskiej.<br/>Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny podczas pracy w kuchni.<br/>Rozpoznaje i obsługuje podstawowy sprzęt kuchenny.<br/>Wykonuje techniki krojenia, siekania i szatkowania w praktyce.<br/>Stosuje podstawowe metody gotowania, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie i pieczenie.<br/>Charakteryzuje specyfikę kuchni trzech zaborów.<br/>Zastosowuje techniki aranżacji i dekoracji przy przygotowywaniu tradycyjnych dań staropolskich.<br/>Prezentuje potrawy w sposób estetyczny i zgodny z tradycją staropolską.</p> | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
| <p><b>Moduł 2:</b><br/>Rozpoznaje i balansuje różne smaki.<br/>Stosuje wiedzę na temat znaczenia różnych rodzajów przypraw i ziół.<br/>Dobiera odpowiednie surowce, przyprawy, warzywa i zioła stosowane w kuchni staropolskiej.<br/>Tworzy podstawowe sosy i polewy.<br/>Przygotowuje dania bazujące na smakach kwaśnym, słodkim, słonym i ostrym.</p>                                                                                                                                                                 | <p>Rozpoznaje i opisuje różne smaki (kwaśny, słodki, słony, ostry) oraz potrafi je zbalansować w potrawach.<br/>Charakteryzuje różne rodzaje przypraw i ziół oraz ich znaczenie w kuchni staropolskiej.<br/>Dobiera odpowiednie surowce, przyprawy, warzywa i zioła do przygotowywanych potraw, zgodnie z tradycją kuchni staropolskiej.<br/>Tworzy podstawowe sosy i polewy, stosując odpowiednie techniki kulinarne.<br/>Przygotowuje dania o zróżnicowanych smakach, umiejętnie wykorzystując smaki kwaśny, słodki, słony i ostry, aby uzyskać harmonijne kompozycje smakowe.</p>             | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Metoda walidacji                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Moduł 3:</b><br/>Przygotowuje potrawy z wieprzowiny według staropolskich receptur.<br/>Przygotowuje potrawy z drobiu według staropolskich receptur.<br/>Stosuje techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa.<br/>Wykorzystuje tradycyjne przyprawy i zioła w potrawach mięsnych.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Przygotowuje i opisuje potrawy z wieprzowiny zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami.<br/>Przygotowuje i opisuje potrawy z drobiu zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami.<br/>Zastosowuje techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa, osiągając odpowiednie smaki i tekstury.<br/>Dobiera i stosuje tradycyjne przyprawy oraz zioła w potrawach mięsnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>                                                                                                                                         |
| <p><b>Moduł 4:</b><br/>Przygotowuje dania z ryb według staropolskich receptur.<br/>Stosuje techniki wędzenia i konserwacji ryb.<br/>Tworzy tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych.</p> <p><b>Moduł 5:</b><br/>Przygotowuje tradycyjne potrawy mączne, takie jak placki, kluski, pierogi, kulebiaki.<br/>Stosuje techniki pieczenia chleba, wykorzystując różne typy mąki.<br/>Tworzy tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki.</p> <p><b>Moduł 6:</b><br/>Przygotowuje dania z wykorzystaniem tradycyjnych warzyw, takich jak topinambur, salsefia, skorzonera.<br/>Stosuje techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie i kiszenie kapusty.<br/>Wykorzystuje zioła i przyprawy w potrawach warzywnych.</p> | <p>Przygotowuje i opisuje dania z ryb zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami.<br/>Zastosowuje techniki wędzenia i konserwacji ryb, osiągając odpowiednie smaki i trwałość produktów.<br/>Tworzy tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p> <p>Przygotowuje i opisuje potrawy mączne (placki, kluski, pierogi, kulebiaki) zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami.<br/>Zastosowuje techniki pieczenia chleba, dobierając odpowiednie typy mąki do różnych rodzajów pieczywa.<br/>Tworzy tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p> <p>Przygotowuje i opisuje dania z tradycyjnych staropolskich warzyw (topinambur, salsefia, skorzonera), zgodnie z autentycznymi przepisami.<br/>Stosuje techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie i kiszenie kapusty, osiągając odpowiednie smaki i tekstury.<br/>Dobiera i stosuje zioła oraz przyprawy w potrawach warzywnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p> | <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> |

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                 | Metoda walidacji                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <p><b>Moduł 7:</b><br/>Przygotowuje dania z jajek, takie jak jajecznica i pasztet jajeczny.<br/>Wykorzystuje tradycyjne produkty nabiałowe, takie jak twaróg i masło.<br/>Tworzy tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału.</p> <p><b>Moduł 8:</b><br/>Przygotowuje tradycyjne desery, takie jak sękacz, piernik, makowiec.<br/>Wykorzystuje miód i inne naturalne słodziki w przygotowywaniu potraw.<br/>Przygotowuje tradycyjne napoje, takie jak miód pitny i kwas chlebowy.</p> | Przygotowuje i opisuje dania z jajek (jajecznica, pasztet jajeczny) zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami.<br>Wykorzystuje tradycyjne produkty nabiałowe (twaróg, masło) w różnych potrawach, osiągając autentyczne smaki. | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Tworzy tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału, zgodnie z autentycznymi przepisami staropolskiej kuchni.                                                                                                                       | Obserwacja w warunkach rzeczywistych |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Przygotowuje i opisuje tradycyjne desery (sękacz, piernik, makowiec) zgodnie z autentycznymi staropolskimi przepisami.                                                                                                               | Test teoretyczny                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Stosuje miód i inne naturalne słodziki w potrawach, osiągając odpowiedni smak i teksturę.<br>Przygotowuje tradycyjne napoje (miód pitny, kwas chlebowy), zgodnie z tradycyjnymi metodami staropolskiej kuchni.                       | 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    | uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację        | ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.                                                                   |
| Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR | Tak                                                                                            |
| Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego               | ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.                                                                   |

# 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

**Dodatkowe informacje:**

- Szkolenie prowadzone jest w trybie godzin dydaktycznych (45 minut).
- Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy).
- Szkolenie będzie prowadzone w grupach maksymalnie 12 osobowych.
- kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych
- Podczas szkolenia przeprowadzane będą regularne weryfikacje postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się poprzez ankiety i testy.
- Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych. EGZAMIN ICVC - składa się z części pisemnej, zawierającej 16 pytań zamkniętych z czterema wariantami odpowiedzi. Aby otrzymać wynik pozytywny należy odpowiedzieć poprawnie na 12 pytań, czyli uzyskać 75%. Egzamin jest oceniany przez podmiot prowadzący walidację .

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

| Przedmiot / temat zajęć | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| Brak wyników.           |            |                       |                     |                     |               |

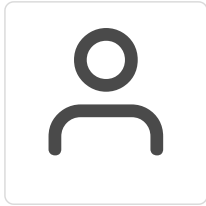
# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 5 000,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 5 000,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 125,00 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 125,00 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"

### 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

Leszczawka 40  
37-740 Leszczawka  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

## Kontakt



### Martyna Adamska

**E-mail** fundacja.pcreszkolenia@gmail.com

**Telefon** (+48) 537 792 855