



TOMASZ GULAK



Szkolenie kulinarne - kuchnia Polska i Staropolska

Numer usługi 2024/06/10/142163/2177285

📍 Rzeszów / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 20 h

📅 16.09.2024 do 17.09.2024

5 500,00 PLN brutto

5 500,00 PLN netto

275,00 PLN brutto/h

275,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupa docelowa szkolenia kulinarngo z kuchni polskiej i staropolskiej może obejmować różnorodne osoby zainteresowane polską kulturą kulinarną, historią kulinarną oraz pragnące pogłębić swoje umiejętności kulinarno-kucharskie w tym konkretnym obszarze. Poniżej przedstawiam szczegóły dotyczące grupy docelowej: Amatorzy kulinariów, Profesjonaliści Gastronomiczni, Kucharze Amatorzy, Studenci Kierunków Gastronomicznych, Miłośnicy Polskiej Kultury i Tradycji, Turystyczne i Gastronomiczne Firmy.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	20
Data zakończenia rekrutacji	15-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	20
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

Cel edukacyjny szkolenia z kuchni polskiej i staropolskiej obejmuje przekazanie uczestnikom wiedzy teoretycznej i praktycznych umiejętności związanych z przygotowaniem autentycznych potraw oraz dań kuchni polskiej, zarówno tych klasycznych, jak i tradycyjnych potraw staropolskich

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Opanowanie Technik Kulinarnych:</p> <p>Efekt: Uczestnicy będą w stanie zastosować różnorodne techniki gotowania, pieczenia i przygotowywania potraw charakterystycznych dla kuchni polskiej i staropolskiej.</p>	<p>Ocena Praktyczna:</p> <p>Kryterium: Ocena umiejętności praktycznych uczestników podczas przygotowywania potraw podczas praktycznych zajęć szkoleniowych.</p>	<p>Test teoretyczny</p>
<p>Zrozumienie Tradycji Kulinarnych:</p> <p>Efekt: Uczestnicy zdobędą głębsze zrozumienie tradycji kulinarnych Polski, w tym znaczenia poszczególnych potraw, ich historycznego kontekstu oraz roli w polskiej kulturze.</p> <p>Kreatywność w Adaptacji Przepisów:</p> <p>Efekt: Uczestnicy będą potrafili kreatywnie dostosowywać przepisy kulinarno-gastronomiczne do dostępnych składników oraz tradycji regionalnych, zachowując autentyczność smaku i charakteru potraw.</p>	<p>Testy Teoretyczne:</p> <p>Kryterium: Przeprowadzenie testów pisemnych lub ustnych w celu oceny wiedzy teoretycznej uczestników na temat kuchni polskiej i staropolskiej, w tym historii, tradycji i przepisów kulinarnych.</p> <p>Ewaluacja Smaku i Wyglądu Potraw:</p> <p>Kryterium: Ocena smaku, wyglądu i prezentacji przygotowanych potraw przez instruktorów oraz/lub innych uczestników szkolenia.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Test teoretyczny</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Program

Ramowy Program Szkolenia: "Kuchnia Polska i Staropolska"

Dzień 1: Tradycyjne Potrawy Polskie

- Wprowadzenie do kuchni polskiej i staropolskiej: historia, znaczenie i cechy charakterystyczne.
 - Omówienie głównych składników i przypraw używanych w kuchni polskiej.
- Praktyczne ćwiczenia: przygotowanie tradycyjnych zup polskich (np. barszcz, żurek) oraz omówienie technik gotowania bulionów i wywarów.
- Przerwa obiadowa.
- Kontynuacja praktycznych ćwiczeń: przygotowanie tradycyjnych dań głównych (np. pierogi, bigos, schabowy) oraz omówienie technik pieczenia, smażenia i duszenia mięsa.
- Indywidualne konsultacje z trenerem, analiza wykonanych potraw i możliwość zadawania pytań.

Dzień 2: Potrawy Staropolskie i Dekoracje Stołu

- Omówienie potraw charakterystycznych dla kuchni staropolskiej oraz ich znaczenie kulturowe.
 - Praktyczne ćwiczenia: przygotowanie potraw z wykorzystaniem tradycyjnych technik i przepisów (np. kiszka, żurek staropolski).
- Kontynuacja praktycznych ćwiczeń: przygotowanie ciast i deserów tradycyjnych (np. sękacz, makowiec) oraz omówienie technik pieczenia i dekoracji.
- Przerwa obiadowa.
- Praktyczne ćwiczenia: przygotowanie tradycyjnych przekąsek i dodatków (np. marynowane ogórki, chrzan) oraz omówienie technik konserwowania i marynowania.
- Sesja praktyczna: dekorowanie stołu w stylu polskim i staropolskim, prezentacja potraw i zakończenie szkolenia.

Uwagi końcowe:

- Program może ulec zmianie w zależności od potrzeb grupy i dostępnych zasobów.
- Każdy dzień szkolenia obejmuje zarówno część teoretyczną, jak i praktyczne ćwiczenia kulinarno-gastronomiczne.
- Trener będzie udzielał indywidualnych porad i wsparcia uczestnikom w trakcie praktycznych zajęć.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Wprowadzenie do kuchni polskiej i staropolskiej: historia, znaczenie i cechy charakterystyczne.	Przemysła bednarz	16-09-2024	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 10 Omówienie głównych składników i przypraw używanych w kuchni polskiej.	Przemysła bednarz	16-09-2024	12:00	14:00	02:00
3 z 10 Praktyczne ćwiczenia: przygotowanie tradycyjnych zup polskich (np. barszcz, żurek) oraz omówienie technik gotowania bulionów i wywarów.	Przemysła bednarz	16-09-2024	14:00	17:00	03:00
4 z 10 Kontynuacja praktycznych ćwiczeń: przygotowanie tradycyjnych dań głównych (np. pierogi, bigos, schabowy) oraz omówienie technik pieczenia, smażenia i duszenia mięsa.	Przemysła bednarz	16-09-2024	17:00	19:00	02:00
5 z 10 Indywidualne konsultacje z trenerem, analiza wykonanych potraw i możliwość zadawania pytań.	Przemysła bednarz	16-09-2024	19:00	20:00	01:00
6 z 10 Potrawy Staropolskie i Dekoracje Stołu	Przemysła bednarz	17-09-2024	10:00	11:00	01:00
7 z 10 Omówienie potraw charakterystycznych dla kuchni staropolskiej oraz ich znaczenie kulturowe.	Przemysła bednarz	17-09-2024	11:00	14:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 10 Kontynuacja praktycznych ćwiczeń: przygotowanie ciast i deserów tradycyjnych (np. sękacz, makowiec) oraz omówienie technik pieczenia i dekoracji.	Przemysła bednarz	17-09-2024	14:00	16:00	02:00
9 z 10 praktyczne ćwiczenia: przygotowanie tradycyjnych przekąsek i dodatków (np. marynowane ogórki, chrzan) oraz omówienie technik konserwowania i marynowania.	Przemysła bednarz	17-09-2024	16:00	18:00	02:00
10 z 10 Sesja praktyczna: dekorowanie stołu w stylu polskim i staropolskim, prezentacja potraw i zakończenie szkolenia.	Przemysła bednarz	17-09-2024	18:00	20:00	02:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	5 500,00 PLN
Koszt usługi netto	5 500,00 PLN
Koszt godziny brutto	275,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Przemysła bednarz

Trener kucharz prowadzący szkolenie z kuchni polskiej i staropolskiej to doświadczony profesjonalista z obszernym doświadczeniem w branży kulinarno-gastronomicznej oraz pasją do tradycyjnej kuchni polskiej. Oto jego charakterystyka:

Ekspertyza Kulinarna:

Posiada szeroką wiedzę teoretyczną i praktyczną z zakresu kulinariów, zdobytą poprzez lata pracy w renomowanych restauracjach, hotelach oraz podczas licznych projektów kulinarnych.

Specjalizacja w Kuchni Polskiej:

Jest specjalistą w dziedzinie kuchni polskiej i staropolskiej, posiada dogłębną wiedzę na temat tradycyjnych przepisów, technik gotowania i historycznego kontekstu poszczególnych dań.

Doświadczenie Szkoleniowe:

Ma bogate doświadczenie w prowadzeniu szkoleń kulinarnych oraz warsztatów dla różnorodnych grup, w tym zarówno dla profesjonalistów gastronomicznych, jak i amatorów kulinarnych.

Kreatywność i Innowacyjność:

W swojej pracy cechuje się kreatywnym podejściem do kulinariów, często łącząc tradycyjne przepisy z nowoczesnymi technikami i trendami kulinarnymi, co przynosi unikalne i interesujące efekty.

Zaangażowanie i Empatia:

Jest trenerem zaangażowanym i empatycznym, dbającym o indywidualne potrzeby uczestników szkolenia oraz wspierającym ich w rozwoju umiejętności kulinarnych.

Pasja i Entuzjazm:

Jego pasją jest nie tylko gotowanie, ale także dzielenie się swoją wiedzą i umiejętnościami z innymi, co sprawia, że jego szkolenia są pełne entuzjazmu i inspiracji dla uczestników.

Dzięki jego doświadczeniu, wiedzy

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

uczestnicy otrzymają materiały dodatkowe w formie cyfrowej

Adres

ul. Podpromie 12

35-051 Rzeszów
woj. podkarpackie

hotel apart

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Justyna Sobolewska

E-mail dofinansowaniaszkolen2024@gmail.com

Telefon (+48) 530 951 574