

SOUL FOOD BISTRO  
JAKUB WOLSKI

Brak ocen dla tego dostawcy

## Kuchnia bankietowa i cateringowa

Numer usługi 2024/06/11/166574/2178675

📍 Piotrków Trybunalski / stacjonarna

🍽️ Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 29.07.2024 do 30.07.2024

2 700,00 PLN brutto

2 700,00 PLN netto

168,75 PLN brutto/h

168,75 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Biznes / Sprzedaż
<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 kuchni bankietowej oraz dań z oferty cateringowej.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	10
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	24-07-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<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 kucharzy, oraz osób chcących pracować jako kucharz z technikami kulinarnymi, które mogą wykorzystać do przygotowania smacznych i zdrowych potraw cateringowych, oraz dań kuchni bankietowej takich jak fingerfoody. Można go dostosować do konkretnych potrzeb grupy oraz uwzględnić dodatkowe elementy, takie jak wykorzystanie produktów regionalnych, potraw regionalnych i adaptować je do oferty w/w kuchni.

## 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 cateringowej i higieny pracy	Omawia i charakteryzuje techniki kulinarne wykorzystywane w procesie przygotowania dań cateringowych	Wywiad swobodny
Zna różne rodzaje produktów regionalnych i potrafi je scharakteryzować	Omawia i charakteryzuje różne rodzaje produktów regionalnych	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 bankietowej i cateringowej

- **Godzina 9:00 - 10:00:** Powitanie i omówienie celów szkolenia.
- **Godzina 10:00 - 12:00:** Podstawy bezpieczeństwa w kuchni bankietowej i cateringowej i higiena osobista.
- **Godzina 12:00 - 13:00:** Przerwa na lunch.
- **Godzina 13:00 - 15:00:** Techniki obróbki mięsa: rozbijanie, krojenie i filetowanie, techniki wykorzystywane do przygotowania dań kuchni cateringowej i bankietowej.
- **Godzina 15:00 - 17:00:** Praktyczne ćwiczenia: przygotowanie podstawowych dań typu fingerfood, monoporcji bankietowych.

### Dzień 2: Przygotowanie fingerood

- **Godzina 9:00 - 10:00:** Omówienie różnych rodzajów produktów regionalnych.

- **Godzina 10:00 - 12:00:** Techniki przygotowania finegroodów: smażenie, panierowanej, gotowanie, pieczenie.
- **Godzina 12:00 - 13:00:** Przerwa na lunch.
- **Godzina 13:00 - 15:00:** Warsztaty: przygotowanie różnych rodzajów przekąsek bankietowych słodkich i wytrawnych.
- **Godzina 15:00 - 17:00:** Praktyczne ćwiczenia: przygotowanie dań głównych z wykorzystaniem produktów regionalnych.

#### Dzień 3: Specjalistyczne techniki podawania i dekoracji fingerfood

- **Godzina 9:00 - 10:00:** Wykorzystanie ziół, owoców i jadalnych kwiatów w nowoczesnych fingerfood'ach.
- **Godzina 10:00 - 12:00:** Przygotowanie potraw z wykorzystaniem produktów regionalnych.
- **Godzina 12:00 - 13:00:** Przerwa na lunch.
- **Godzina 13:00 - 15:00:** Techniki smażenia i pieczenia mięs w kuchni bankietowej.
- **Godzina 15:00 - 17:00:** Warsztaty: przygotowanie wyrobów mięsnych.

#### 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	29-07-2024	09:00	10:00	01:00
<b>2 z 3</b> Podstawy bezpieczeństwa w kuchni bankietowej i cateringowej i higiena osobista.	Jakub Wolski	29-07-2024	10:00	12:00	02:00
<b>3 z 3</b> Techniki obróbki mięsa: rozbijanie, krojenie i filetowanie, techniki wykorzystywane do przygotowania dań kuchni cateringowej i bankietowej.	Jakub Wolski	29-07-2024	13:00	15:00	02:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	168,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	168,75 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

Piotrków Trybunalski 51  
Piotrków Trybunalski  
woj. łódzkie

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

## Kontakt



**Jakub Wolski**

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

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