



Karolina Kolańska
Twoje Gastro

Brak ocen dla tego dostawcy

Warsztat Kulinaryny

Numer usługi 2024/06/15/148235/2184660

📍 Kamień Śląski / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 36 h

📅 30.09.2024 do 03.10.2024

6 283,00 PLN brutto

6 283,00 PLN netto

174,53 PLN brutto/h

174,53 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Warsztat kulinarny jest skierowany do szerokiej grupy odbiorców: od szefów kuchni i właścicieli restauracji, po amatorów chcących rozpocząć swoją przygodę z gotowaniem. Jest idealny dla każdego, kto pragnie rozwijać swoje umiejętności kulinarne i poszerzać wiedzę o gotowaniu.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	26-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	36
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

Uczestnicy warsztatu kulinarnego zdobędą szeroką wiedzę na temat technik kulinarnych i przygotowywania dań. Poznają różnorodne przepisy i tajniki kuchni regionalnych oraz międzynarodowych, co pozwoli im na tworzenie urozmaiconych i smacznych dań.

Warsztaty obejmują również naukę o składnikach, ich właściwościach odżywczych oraz sposobach ich łączenia, co przyczyni się do tworzenia z unikalnych dań.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Rozwój umiejętności kulinarnych: Krojenie, smażenie, pieczenie, wędzenie, sous vide, duszenie, grilowanie. Wiedza o składnikach: Właściwości odżywcze i łączenie produktów. Tworzenie zbilansowanych posiłków: Zdrowe i zrównoważone dania. Znajomość kuchni regionalnych i międzynarodowych. Planowanie posiłków: Efektywne zarządzanie czasem i produktami. Estetyczna prezentacja potraw. Pewność siebie w kuchni.</p>	<p>Praktyczne umiejętności: Uczestnik musi wykazać się umiejętnością wykonania określonych technik kulinarnych, takich jak krojenie, smażenie, pieczenie itp. Znajomość teorii: Wiedza o składnikach, ich właściwościach odżywczych oraz umiejętność ich właściwego łączenia. Tworzenie zbilansowanych posiłków: Uczestnik musi być w stanie przygotować zdrowe i zrównoważone dania.</p>	<p>Debata swobodna</p>
	<p>Zrozumienie kuchni regionalnych i międzynarodowych: Znajomość różnych tradycji kulinarnych i przepisów. Efektywne zarządzanie czasem i zasobami: Umiejętność planowania posiłków i minimalizowania marnowania jedzenia. Estetyczna prezentacja potraw: Umiejętność dekoracji i podawania dań w atrakcyjny sposób. Pewność siebie i samodzielność w kuchni: Zdolność do samodzielnego przygotowywania różnorodnych potraw.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

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. Efekty te obejmują szczegółowe informacje o umiejętnościach, wiedzy i kompetencjach, które uczestnik zdobył w trakcie warsztatów.

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji. Oznacza to, że oceniono, czy uczestnik osiągnął określone cele edukacyjne i spełnił ustalone standardy.

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

Tak, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji, zawiera informacje potwierdzające zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

I Dzień – odkrywanie fundamentów i smaków

Część teoretyczna – inspirujące podstawy (2 godziny)

- Etyka pracy – budowanie solidnego zawodowego wizerunku
- Zarządzanie kuchnią – kluczowe zagadnienia efektywnego zarządzania
- Nowoczesny sprzęt kuchenny – najnowsze technologie
- Teoria przed praktyką – zrozumienie teorii kulinarnych

Część praktyczna – podstawy smaku (6 godzin)

- Demi glace – opanowanie podstawowego sosu
- Bulion – tajniki tworzenia smakowej bazy
- Zupy, sosy, dipy – przygotowanie różnorodnych zup i sosów

II Dzień – receptury, styl i innowacje

Część teoretyczna – nowe horyzonty (2 godziny)

- Receptura – znaczenie w tworzeniu perfekcyjnych dań
- Food Cost – zarządzanie kosztami w gastronomii
- Aranżacja talerza – kreatywna prezentacja dań
- Bezpieczeństwo i ciekły azot – zasady użycia w kuchni

Część praktyczna – twórcze ekspresje (6 godzin)

- Przystawki i desery – kreowanie wyjątkowych smaków
- Finger Food – techniki przygotowywania miniaturowych przekąsek
- Fusion – eksperymenty z różnorodnymi smakami świata
- Ciekły azot i sferyfikacja – spektakularne elementy w daniach

III Dzień – mistrzostwo w technikach i mięsach

Część teoretyczna – techniki, które zmieniają wszystko (2 godziny)

- Techniki kulinarne – klucz do kulinarnego sukcesu
- Mięsa i marynaty – różnorodność mięs i sekrety marynowania
- Sezonowanie mięsa – na sucho i mokro
- Technologia „tkanki łącznej”

Część praktyczna – sztuka pracy z mięsem (6 godzin)

- Mięso – obróbka mięsa, dziczyzny, drobiu i podrobów
- Ogień i dym – techniki wędzenia i obróbki termicznej
- Marynaty, ruby, sezonowanie
- Obróbka low & slow
- Garnażerka z mięs

IV Dzień – zrównoważona kuchnia przyszłości

Część teoretyczna – odpowiedzialność i odkrywcość (2 godziny)

- HACCP i segregacja surowców – bezpieczeństwo żywnościowe
- Kuchnia eco i zero waste – praktyki zmniejszające marnotrawstwo
- Teoretyczne omówienie ćwiczeń

Część praktyczna – perfekcja w przygotowaniu ryb i owoców morza (6 godzin)

- Ryby i owoce morza – techniki obróbki i filetowania

- Garmażerka z ryb i owoców morza – tworzenie wykwintnych dań
- Ogień i dym – tradycyjne i nowoczesne metody przyrządzania ryb

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 12 Etyka pracy Zarządzanie kuchnią Nowoczesny sprzęt kuchenny Teoria przed praktyką	-	30-09-2024	08:00	10:00	02:00
2 z 12 Demi glace – opanuj króla smaków i twórz niezapomniane dania Bulion – poznaj sekrety tworzenia podstawy Twojego kulinarnego DNA	-	30-09-2024	10:00	13:00	03:00
3 z 12 Zupy, sosy, dipy – naucz się przyrządzać różnorodne sosy, zarówno zimne, jak i gorące, oraz zupy pełne smaku, podsumowanie dnia	-	30-09-2024	13:00	16:00	03:00
4 z 12 Receptura Food Cost Aranżacja talerza Bezpieczeństwo i ciekły azot	-	01-10-2024	08:00	10:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 12 Przystawki i desery – kreuj niezapomniane wrażenia smakowe Finger Food – odkryj sekrety wykwintnych miniaturowych przekąsek	-	01-10-2024	10:00	13:00	03:00
6 z 12 Fusion – eksperymentuj ze smakami świata Ciekły azot i sferyfikacja – wprowadź elementy spektakularności do swoich dań, podsumowanie dnia	-	01-10-2024	13:00	16:00	03:00
7 z 12 Techniki kulinarne i klucz do sukcesu Mięsa i marynaty Sezonowanie mięsa na sucho i na mokro Technologia „tkanki łącznej”	-	02-10-2024	08:00	10:00	02:00
8 z 12 Mięso i jego obróbka – nauka obróbki mięsa, dziczyzny, drobiu i podrobów Ogień i dym – odkryj tajniki wędzenia i technik obróbki termicznej	-	02-10-2024	10:00	13:00	03:00
9 z 12 Marynaty, ruby Sezonowanie Obróbka low & slow Garmazzeria z mięs, podsumowanie dnia	-	02-10-2024	13:00	16:00	03:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 12 HACCP i segregacja surowców Kuchnia eco i zero waste Teoretyczne omówienie ćwiczeń	-	03-10-2024	08:00	10:00	02:00
11 z 12 Ryby i owoce morza – mistrzowskie techniki obróbki i filetowania Garnażerka z ryb i owoców morza – twórz wykwintne i eleganckie dania, wykorzystując najlepsze składniki z głębin morskich	-	03-10-2024	10:00	13:00	03:00
12 z 12 Ogień i dym – eksploruj tradycyjne i nowoczesne metody przyrządzania ryb z wykorzystaniem ognia i dymu, podsumowanie dnia i warsztatów	-	03-10-2024	13:00	16:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 283,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 283,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	174,53 PLN
Koszt osobogodziny netto	174,53 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy ucześnik szkolenia otrzymuje materiały w wersji drukowanej i elektronicznej

Adres

ul. Lotnicza 4
47-325 Kamień Śląski
woj. opolskie

Karolinka - Golf Park

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Do dyspozycji sala konferencyjna, do przeprowadzenia części teoretycznej warsztatów

Kontakt



Karolina Kolańska

E-mail kontakt@twojegastro.com

Telefon (+48) 690 632 853