



## Kuchnia staropolska z nutą nowoczesności - szkolenie

Numer usługi 2024/06/19/143893/2188864

5 200,00 PLN brutto

5 200,00 PLN netto

162,50 PLN brutto/h

162,50 PLN netto/h

Eventun Spółka z  
ograniczoną  
odpowiedzialnością



📍 Lutowska / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 04.10.2024 do 12.10.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Przedmiotowa usługa szkoleniowa skierowana jest dla osób dorosłych pracujących, nie pracujących, uczących się które chcą podnieść swoje kompetencje, umiejętności lub kwalifikacje. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	03-10-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	32
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa "Kuchnia staropolska z nutą nowoczesności - szkolenie" prowadzi do samodzielnego opanowania sztuki kuchni staropolskiej i umiejętności kulinarnych, obejmujących przygotowywanie potraw mięsnych i deserów. Uczestnicy zdobędą praktyczne doświadczenie w innowacyjnych technikach gotowania, prezentacji dań oraz łączenia smaków,

poznając jednocześnie nowoczesne umiejętności pieczenia oraz wiedzę na temat zdrowych technik kulinarnych, rozwijać pasje i promować zdrowy styl życia.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
	określa cechy nowoczesnej kuchni polskiej	Wywiad swobodny
	wykorzystuje tradycyjne receptury w nowoczesny sposób	Wywiad swobodny
Tworzy dania kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu.	łączy smaki i tekstury w kreatywny sposób	Wywiad swobodny
	dobiera aromaty i przyprawy do potraw	Wywiad swobodny
	układa dania na talerzu w sposób estetyczny	Obserwacja w warunkach symulowanych
	modyfikuje tradycyjne receptury do współczesnych gustów i potrzeb	Wywiad swobodny
Wykorzystuje wiedzę o kuchni staropolskiej we współczesnej kuchni.	wykorzystuje produkty lokalne i sezonowe w kuchni staropolskiej	Wywiad swobodny
	tworzy autorskie potrawy inspirowane kuchnią staropolską	Wywiad swobodny
Używa tradycyjne receptury kuchni staropolskiej.	przygotowuje wybrane potrawy kuchni staropolskiej zgodnie z tradycyjnymi recepturami	Wywiad swobodny
	dobiera odpowiednie techniki kulinarne do poszczególnych potraw	Wywiad swobodny
Przygotowuje nowoczesne wersje ciast i deserów.	wymienia nowoczesne techniki pieczenia, takie jak pieczenie na zakwasie i pieczenie bezglutenowe	Wywiad swobodny
	tworzy zdrową potrawę z wykorzystaniem pełnowartościowych składników	Wywiad swobodny
Tworzy własne receptury i modyfikowania istniejących przepisów zgodnie z nowoczesnymi trendami kulinarnymi.	wykorzystuje podstawowe zasady kulinarne i potrafi je zastosować w tworzeniu własnych receptur	Wywiad swobodny
	modyfikuje istniejący przepis, aby dostosować go do swoich upodobań lub potrzeb żywieniowych	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje kreatywność i innowacyjność.	definiuje rodzaje składników i potrafi je wykorzystać w kreatywny sposób	Wywiad swobodny
	modyfikuje istniejące przepisy zgodnie z własnymi upodobaniami	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?**

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

## Program

- Wprowadzenie do kuchni staropolskiej: historia, znaczenie i charakterystyczne cechy.
- Omówienie tradycyjnych składników i technik kulinarnych używanych w kuchni staropolskiej.
- Warsztaty praktyczne: Przygotowanie podstawowych potraw z kuchni staropolskiej.
- Degustacja przygotowanych potraw i omówienie smaków, tekstur i technik przygotowania.
- Tworzenie nowoczesnych interpretacji potraw kuchni staropolskiej, eksperymentowanie z nowymi składnikami i technikami.
- Doskonalenie umiejętności wykorzystywania tradycyjnych receptur kuchni staropolskiej we współczesnych kulinariach.
- Techniki prezentacji dań: jak łączyć tradycję z nowoczesnością, aranżacja talerza i wykorzystanie dodatków.
- Nowoczesne składniki i ich właściwości - omówienie i demonstracja.
- Warsztaty praktyczne: Pieczenie zaplanowanych ciast.
- Nowoczesne przepisy na ciasta.
- Techniki dekoracyjne w pieczeniu ciast.
- Pieczenie nowoczesnych deserów.
- Zdrowe wypieki, chleby i fit desery.
- Wprowadzenie do fit pieczenia i zdrowych alternatyw.
- Pieczenie chleba bezglutenowego - warsztaty praktyczne.
- Różne rodzaje bułek i ich techniki pieczenia - warsztaty praktyczne.
- Pieczenie zdrowych deserów: Fit brownie i ciasteczka owsiane - warsztaty praktyczne.
- Nowoczesne techniki pieczenia: Sous-vide i pieczenie w niskiej temperaturze.
- Otwarta sesja pieczenia: Wykorzystanie zdobytych umiejętności.

Szkolenie trwa 32 godziny dydaktyczne po 45 minut (4 dni). Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 20. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 13</b> Wprowadzenie do kuchni staropolskiej: historia, znaczenie i charakterystyczne cechy.	Bartłomiej Klag	04-10-2024	15:00	15:30	00:30
<b>2 z 13</b> Omówienie tradycyjnych składników i technik kulinarnych używanych w kuchni staropolskiej.	Bartłomiej Klag	04-10-2024	15:30	16:15	00:45
<b>3 z 13</b> Warsztaty praktyczne: Przygotowanie podstawowych potraw z kuchni staropolskiej. Degustacja przygotowanych potraw i omówienie smaków, tekstur i technik przygotowania	Bartłomiej Klag	04-10-2024	16:15	20:00	03:45
<b>4 z 13</b> Tworzenie nowoczesnych interpretacji potraw kuchni staropolskiej, eksperymentowanie z nowymi składnikami i technikami.	Bartłomiej Klag	05-10-2024	08:00	12:00	04:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>5 z 13</b> Doskonalenie umiejętności wykorzystywania tradycyjnych receptur kuchni staropolskiej we współczesnych kulinariach.	Bartłomiej Klag	05-10-2024	12:00	14:00	02:00
<b>6 z 13</b> Techniki prezentacji dań: jak łączyć tradycję z nowoczesnością, aranżacja talerza i wykorzystanie dodatków.	Bartłomiej Klag	05-10-2024	14:00	15:00	01:00
<b>7 z 13</b> Nowoczesne składniki i ich właściwości - omówienie i demonstracja.	Mateusz Osuch	11-10-2024	15:00	16:00	01:00
<b>8 z 13</b> Warsztaty praktyczne: Pieczenie zaplanowanych ciast.	Mateusz Osuch	11-10-2024	16:00	17:00	01:00
<b>9 z 13</b> Nowoczesne przepisy na ciasta. Techniki dekoracyjne w pieczeniu ciast. Pieczenie nowoczesnych deserów.	Mateusz Osuch	11-10-2024	17:00	20:00	03:00
<b>10 z 13</b> Zdrowe wypieki, chleby i fit desery. Wprowadzenie do fit pieczenia i zdrowych alternatyw.	Mateusz Osuch	12-10-2024	08:00	10:00	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 13</b> Pieczenie chleba bezglutenowego - warsztaty praktyczne. Różne rodzaje bułek i ich techniki pieczenia - warsztaty praktyczne.	Mateusz Osuch	12-10-2024	10:00	12:30	02:30
<b>12 z 13</b> Nowoczesne techniki pieczenia: Sous-vide i pieczenie w niskiej temperaturze. Wykorzystanie zdobytych umiejętności.	Mateusz Osuch	12-10-2024	12:30	14:30	02:00
<b>13 z 13</b> Walidacja usługi	-	12-10-2024	14:30	15:00	00:30

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	162,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	162,50 PLN

## Prowadzący

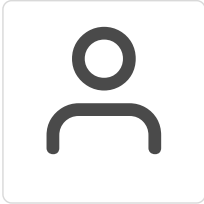
Liczba prowadzących: 2

**1 z 2**

**Bartłomiej Klag**



Doświadczony szef kuchni i właściciel renomowanej Karczmy u Klagów, dysponujący 21-letnim doświadczeniem w gastronomii. Na co dzień specjalizuje się w serwowaniu potraw z kuchni regionalnej i polskiej, wzbogacając je o elementy nowoczesności. Absolwent szkoły gastronomicznej w Nowym Sączu, odbył liczne kursy, m.in. sushi master, kurs szefa kuchni, menadżera gastronomii oraz kurs cukierniczy ze specjalizacją w bezach i nowoczesnej kuchni polskiej. Dwukrotnie uhonorowany tytułem Kucharza Roku w 2018 roku, zarówno na poziomie powiatowym, jak i wojewódzkim w Małopolsce, a także w 2019 roku zdobył tytuł Kucharza Roku na poziomie powiatowym oraz zajął drugie miejsce w województwie małopolskim. Jego nieustanne dążenie do doskonałości i pasja do kulinariów sprawiają, że jest niezwykle szanowanym ekspertem w branży gastronomicznej. Email: bartlomiejklag@icloud.com.



2 z 2

## Mateusz Osuch

Kucharz z 17-letnim doświadczeniem, dla którego gotowanie jest największą pasją. Prowadząc catering dietetyczny "Doprawione" w Krakowie, nauczył się tworzyć pyszne i zdrowe posiłki, które zachwycają klientów. Obecnie dzieli się swoją wiedzą i umiejętnościami, organizując szkolenia kulinarne. Pomaga rozwiązywać różnorodne problemy – od podstaw gotowania, przez optymalizację czasu pracy i efektywne wykorzystanie produktów, po tworzenie nowych odsłon dań oraz pieczenie ciast i produkcję słodkich monoporcji. Jego szkolenia to coś więcej niż tylko gotowanie – to inspiracja, nowe techniki i kreatywne połączenia smaków, które zaskoczą każdego. Ciągłe się szkoli i poznaje nowości w branży kucharskiej. Jest cenionym trenerem w zakresie pieczenia i gotowania. Email: mateuszosuch9@gmail.com.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przepisy, produkty, warzywa, przyprawy.

## Informacje dodatkowe

- Po szkoleniu uczestnik otrzyma zaświadczenie.
- Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut.
- Szkolenie trwa 32 godziny.
- W trakcie każdego dnia szkoleniowego trwającego więcej niż 4 godziny, uczestnicy mają prawo do co najmniej 1 przerwy, trwającej co najmniej 15 minut.
- **Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu, kontroli oraz w celu utrwalenia efektów uczenia się.**
- Cena usługi rozwojowej nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności koszty środków trwałych przekazywanych przedsiębiorcom lub ich pracownikom, koszty dojazdu i zakwaterowania.
- Karta niniejszej usługi rozwojowej została przygotowana zgodnie z obowiązującym Regulaminem Bazy Usług Rozwojowych, w tym m.in. w zakresie powierzania usług.

## Adres

Lutowiska 74a  
38-713 Lutowiska  
woj. podkarpackie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Zdzisław Celusta**

**E-mail** [zdzislaw.celusta@eventun.pl](mailto:zdzislaw.celusta@eventun.pl)

**Telefon** (+48) 608 427 360