



## Kuchnia molekularna

Numer usługi 2024/07/16/18644/2223442

590,00 PLN brutto

479,67 PLN netto

49,17 PLN brutto/h

39,97 PLN netto/h

Towarzystwo  
Oświatowo-  
Naukowe "Inter-  
Wiedza" Sp. z o.o.



📍 Opole / stacjonarna

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 19.08.2024 do 20.08.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Kurs przeznaczony jest zarówno dla amatorów, jak i osób zawodowo zajmujących się gotowaniem.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	10
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	15
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	18-08-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	12
<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

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego przyrządzania dań kuchni molekularnej o różnych teksturach i smakach.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik szkolenia potrafi przygotowywać dania kuchni molekularnej	- przygotowuje smakowe kawiori, spaghetti z owoców, kule wypełnione płynami, lody na ciekłym azocie - posługuje się różnymi technikami gotowania, w tym np. sous vide	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

# Kwalifikacje

## Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

### Warunki uznania kompetencji

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

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?**

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

Kuchnia molekularna to nowoczesne podejście do procesu gotowania i przetwarzania potraw.

Jest jedną z najzdrowszych ze względu na wykorzystanie naturalnych składników a jej dania bazują na wykorzystaniu zjawisk chemicznych i fizycznych, łamiąc wszelkie smakowe konwenanse!

Dzięki naszemu szkoleniu nauczysz się przyrządzać dania w zestawieniach różnych tekstur i smaków a kreatywnym podejściem do gotowania zaskoczysz w przyszłości niejednego gościa 😊

**Łączymy gotowanie z nauką!**

A co na kursie będziesz robić (i jeść!)?

- smakowe kawiori
- owocowe spaghetti
- kule wypełnione płynami
- lody na ciekłym azocie - najzimniejszej substancji świata!

Oprócz tego poznasz jedną z najzdrowszych technik gotowania - sous vide.

**Czas trwania:** 2 dni w godzinach popołudniowych (łącznie 12 godz. dydaktycznych)

Liczba godzin usługi obejmuje godziny lekcyjne, natomiast harmonogram uwzględnia godziny zegarowe obejmujące 45 minut (godzina lekcyjna) + 15 minut (przerwa); przerwy między zajęciami są ustalane elastycznie i podlegają sumowaniu.

#### WARUNKI ORGANIZACYJNE:

Maksymalna liczba osób w grupie: 15

Liczba stanowisk przydzielona na jedną grupę: 15

#### Wyposażenie sali szkoleniowej:

Sala szkoleniowa wyposażona jest w liczbę stanowisk umożliwiających swobodne przyswajanie wiedzy przez uczestników.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 2</b> Zajęcia teoretyczne i praktyczne	Patryk Buchta	19-08-2024	15:00	21:00	06:00
<b>2 z 2</b> Zajęcia teoretyczne i praktyczne	Patryk Buchta	20-08-2024	15:00	21:00	06:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	590,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	479,67 PLN
Koszt osobogodziny brutto	49,17 PLN
Koszt osobogodziny netto	39,97 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1





## Patryk Buchta

Kucharz z zawodu, właściciel szkoły kulinarnej „Foodie by Patryk Buchta”. Swoje umiejętności rozwijał w Polsce, Hiszpanii i Szwajcarii. Doświadczenie zdobywał w restauracjach nominowanych do otrzymania gwiazdki Michelin. Należy do członków Międzynarodowego Stowarzyszenia Kucharzy „Euro-Toques”, jest jurorem konkursów kulinarnych. Na co dzień współpracuje z finalistami takich programów jak „Hell’s Kitchen” oraz „MasterChef”.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Po zakończeniu szkolenia każdy z kursantów otrzyma **skrypt z przepisami + ZESTAW STARTOWY z podstawowym sprzętem i niezbędnymi składnikami do kuchni molekularnej.**

### Informacje dodatkowe

**UWAGA! TERMIN SZKOLENIA JEST TYLKO POGLĄDOWY. SZKOLENIE ROZPOCZNIE SIĘ PO ZEBRANIU ODPOWIEDNIO LICZEBNEJ GRUPY.**

## Adres

ul. Władysława Reymonta 16  
45-066 Opole  
woj. opolskie

## Kontakt



### Paulina Maiwald

**E-mail** [pmaiwald@interwiedza.pl](mailto:pmaiwald@interwiedza.pl)

**Telefon** (+48) 604 200 006