



## Szkolenie Jak wykorzystać warzywa w kuchni – kuchnia wegańska i wegetariańska

Numer usługi 2024/07/22/124519/2230531

2 500,00 PLN brutto

2 500,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

OŚRODEK  
SZKOLENIOWO  
USŁUGOWY  
OPERATOR  
TOMASZ PIETRAS



📍 Włocławek / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 15.11.2024 do 18.11.2024

## 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>	Grupą docelową są osoby pełnoletnie, które posiadają wykształcenie minimum podstawowe, w tym pracownicy kuchni, restauracji, sanatoriów, uzdrowisk itp., chcące nabyć wiedze i umiejętności z zakresu kuchni wegańskiej i wegetariańskiej oraz wykorzystania warzyw w kuchni.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	35
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	14-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

## Cel

### Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest zrozumienie warzyw w kuchni, obróbka, marynowanie i podanie potraw w formie wegetariańskiej i wegańskiej. Estetyka na talerzu. Zrozumienie że każdy element warzywa można wykorzystać. Łączenie smaków

polskich warzyw i strączkowych warzyw z domieszką przypraw jak kumin, sumak, curry, kurkuma, zatar . Całość zostanie przedstawiona na recepturach.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje potrawy kuchni wegetariańskiej pracując na recepturach	Charakteryzuje kuchnię wegetariańską uwzględniając przy tym sztukę dobrego humusu w 3 odsłonach	Wywiad swobodny
	Omawia wpływ kuchni wegetariańskiej na przyszłość żywienia	Wywiad swobodny
	Omawia kasze, ryże, warzywa strączkowe.	Wywiad swobodny
	Przygotowuje potrawy kuchni wegetariańskiej przy uwzględnieniu sztuki dobrego humusu	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Przygotowuje potrawy kuchni wegańskiej pracując na recepturach	Pracuje na recepturach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
	Charakteryzuje kuchnię wegańską ze szczególnym uwzględnieniem jej cechy jaką jest bogactwo i różnorodność kuchni roślinnej bez rezygnowania z ulubionych smaków .	Wywiad swobodny
	Omawia wpływ kuchni wegańskiej na przyszłość żywienia.	Wywiad swobodny
	Omawia kasze, ryże, warzywa strączkowe.	Wywiad swobodny
	Charakteryzuje kwestię humusu w 3 odsłonach.	Wywiad swobodny
Przygotowuje potrawy kuchni wegańskiej uwzględniając przy tym kwestię humusu.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych	
Pracuje na recepturach.	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?

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?

TAK

## Program

<i>Temat zajęć edukacyjnych</i>	<i>Wymiar zajęć</i>	
	<i>Ilość godzin teoretycznych</i>	<i>Ilość godzin praktycznych</i>
1.Kuchnia wegetariańska, w tym sztuka dobrego humusu 2.Omówienie kuchni wegetariańskiej i jej wpływ na przyszłość żywienia 3.Przygotowanie potraw kuchni wegetariańskiej 4.Omówienie kasz , ryży, warzyw strączkowych (kuchnia wegetariańska) 5.Humus w 3 odsłonach (kuchnia wegetariańska) 6.Praca na recepturach (kuchnia wegetariańska)	2	6
1.Kuchnia wegańska – bogactwo i różnorodność kuchni roślinnej bez rezygnowania z ulubionych smaków 2.Omówienie kuchni wegańskiej i jej wpływ na przyszłość żywienia 3.Przygotowanie potraw kuchni wegańskiej 4.Omówienie kasz , ryży, warzyw strączkowych (kuchnia wegańska) 5.Humus w 3 odsłonach (kuchnia wegańska) 6.Praca na recepturach (kuchnia wegańska) 7. Walidacja na zakończenie szkolenia	2	6
<b>Razem</b>	<b>4</b>	<b>12</b>

**Uwagi dotyczące przerw:** Na każde 2 godziny zajęć przypada jedna 10-minutowa przerwa, która wlicza się w program usługi.

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu wydawane przez ośrodek szkoleniowy zgodnie z rozporządzeniem MEN

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 13

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 13</b> Kuchnia wegetariańska, w tym sztuka dobrego humusu	Iwona Palczewska	15-11-2024	08:00	09:00	01:00
<b>2 z 13</b> Omówienie kuchni wegetariańskiej i jej wpływ na przyszłość żywienia	Iwona Palczewska	15-11-2024	09:00	10:00	01:00
<b>3 z 13</b> Przygotowanie potraw kuchni wegetariańskiej	Iwona Palczewska	15-11-2024	10:00	12:30	02:30
<b>4 z 13</b> Omówienie kasz , ryży, warzyw strączkowych (kuchnia wegetariańska)	Iwona Palczewska	15-11-2024	12:30	13:30	01:00
<b>5 z 13</b> Humus w 3 odsłonach (kuchnia wegetariańska)	Iwona Palczewska	15-11-2024	13:30	14:30	01:00
<b>6 z 13</b> Praca na recepturach (kuchnia wegetariańska)	Iwona Palczewska	15-11-2024	14:30	16:00	01:30
<b>7 z 13</b> Kuchnia wegańska – bogactwo i różnorodność kuchni roślinnej bez rezygnowania z ulubionych smaków	Iwona Palczewska	18-11-2024	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>8 z 13</b> Omówienie kuchni wegańskiej i jej wpływ na przyszłość żywienia	Iwona Palczewska	18-11-2024	09:00	10:00	01:00
<b>9 z 13</b> Przygotowanie potraw kuchni wegańskiej	Iwona Palczewska	18-11-2024	10:00	12:30	02:30
<b>10 z 13</b> Omówienie kasz , ryży, warzyw strączkowych (kuchnia wegańska)	Iwona Palczewska	18-11-2024	12:30	13:00	00:30
<b>11 z 13</b> Humus w 3 odsłonach (kuchnia wegańska)	Iwona Palczewska	18-11-2024	13:00	13:30	00:30
<b>12 z 13</b> Praca na recepturach (kuchnia wegańska)	Iwona Palczewska	18-11-2024	13:30	15:00	01:30
<b>13 z 13</b> Walidacja	-	18-11-2024	15:00	16:00	01:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Iwona Palczewska

Pani Iwona Palczewska posiada Dyplom magistra, Akademia Rolniczo – Techniczna w Olsztynie (Wydział Technologii Żywności, specjalność żywienie człowieka) oraz Dyplom Studiów Podyplomowych w zakresie żywienia człowieka na Uniwersytecie Warmińsko – Mazurskim w Olsztynie. Ukończyła także Studium Pedagogiczne. Pani Iwona ukończyła także liczne kursy gastronomiczne i szkolenia z tej branży: Projekt „Od ziarenka do bochenka” – doskonalenie nauczycieli szkół zawodowych; Szkolenie uzupełniające dla egzaminatorów egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie; Szkolenie w zakresie HACCP w restauracjach. Pani Iwona jest Egzaminatorem OKE w Gdańsku w zawodzie „Kucharz małej gastronomii”, „Kucharz”, „Technik organizacji usług gastronomicznych”, „Technik żywienia i gospodarstwa domowego”. Pani Iwona od kilkunastu lat aż do chwili obecnej przeprowadziła i prowadzi (w sposób ciągły) wiele kursów z zakresu gastronomii. Aktualnie również takie kursy realizuje. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia danych dotyczących oferowanej usługi do BUR.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Skrypt, notes, długopis, teczka

### Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat,
- wykształcenie min. podstawowe.

### Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z VAT.

Usługa z dofinansowaniem.

Na każde 2 godziny zajęć przypada jedna 10-minutowa przerwa, która wlicza się w program usługi.

Po ukończonym szkoleniu uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu wydawane przez ośrodek szkoleniowy zgodnie z rozporządzeniem MEN.

## Adres

ul. Toruńska 30  
87-800 Włocławek  
woj. kujawsko-pomorskie

Istnieje możliwość realizacji usługi w siedzibie firmy, której pracownicy i/lub pracodawcy zostaną skierowani na tę usługę.

## Kontakt



**Tomasz Pietras**

**E-mail** [szkolenia@osz-operator.pl](mailto:szkolenia@osz-operator.pl)

**Telefon** (+48) 660 768 969