



## Szkolenie Kucharz Małej Gastronomii - Gotowanie Potraw Staropolskich

Numer usługi 2024/07/25/154103/2236396

5 600,00 PLN brutto

5 600,00 PLN netto

140,00 PLN brutto/h

140,00 PLN netto/h

FUNDACJA  
POLSKIE CENTRUM  
ROZWOJU  
EDUKACJI



📍 Jasło / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 40 h  
📅 16.09.2024 do 31.10.2024

## 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>	Mamy zaszczyt zaprosić Państwa na wyjątkowe szkolenie kulinarnego rzemiosła o nazwie "Kucharz Małej Gastronomii - Gotowanie Potraw Staropolskich". To niesamowita okazja, aby zgłębić tajniki tradycyjnych smaków i technik kuchni staropolskiej oraz zdobyć umiejętności niezbędne do przygotowywania potraw. Szkolenie jest skierowane do osób, które chcą pogłębić swoje umiejętności i poznać techniki kulinarnego rzemiosła.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	3
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	15-09-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości TGLS Quality Alliance

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa "Kuchni Małej Gastronomii" przygotowuje do samodzielnego tworzenia tradycyjnych potraw staropolskich oraz rozwijania umiejętności kulinarnych. Po ukończeniu szkolenia uczestnicy będą w stanie przygotowywać różnorodne dania mięsne, rybne, mączne, warzywne, desery i napoje tradycyjne, wykorzystując zdobytą wiedzę i praktyczne umiejętności. Szkolenie obejmuje techniki gotowania, marynowania, wędzenia oraz wykorzystanie charakterystycznych składników, ziół i przypraw kuchni staropolskiej.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p><b>Moduł 1:</b>            Posługuje się wiedzą dotyczącą historii i znaczenia kuchni staropolskiej.            Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny w kuchni.            Obsługuje podstawowy sprzęt kuchenny.            Stosuje techniki krojenia, siekania i szatkowania.            Wykorzystuje podstawowe metody gotowania: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie.            Opisuje specyfikę kuchni trzech zaborów.            Stosuje techniki aranżacji i dekoracji tradycyjnych dań staropolskich.            Prezentuje potrawy w estetyczny sposób.</p>	<p>Charakteryzuje historię i znaczenie kuchni staropolskiej.            Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny podczas pracy w kuchni.            Rozpoznaje i obsługuje podstawowy sprzęt kuchenny.            Wykonuje techniki krojenia, siekania i szatkowania w praktyce.            Stosuje podstawowe metody gotowania, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie i pieczenie.            Charakteryzuje specyfikę kuchni trzech zaborów.            Zastosowuje techniki aranżacji i dekoracji przy przygotowywaniu tradycyjnych dań staropolskich.            Prezentuje potrawy w sposób estetyczny i zgodny z tradycją staropolską.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p><b>Moduł 2:</b>            Rozpoznaje i balansuje różne smaki.            Stosuje wiedzę na temat znaczenia różnych rodzajów przypraw i ziół.            Dobiera odpowiednie surowce, przyprawy, warzywa i zioła stosowane w kuchni staropolskiej.            Tworzy podstawowe sosy i polewy.            Przygotowuje dania bazujące na smakach kwaśnym, słodkim, słonym i ostrym.</p>	<p>Rozpoznaje i opisuje różne smaki (kwaśny, słodki, słony, ostry) oraz potrafi je zbalansować w potrawach.            Charakteryzuje różne rodzaje przypraw i ziół oraz ich znaczenie w kuchni staropolskiej.            Dobiera odpowiednie surowce, przyprawy, warzywa i zioła do przygotowywanych potraw, zgodnie z tradycją kuchni staropolskiej.            Tworzy podstawowe sosy i polewy, stosując odpowiednie techniki kulinarne.            Przygotowuje dania o zróżnicowanych smakach, umiejętnie wykorzystując smaki kwaśny, słodki, słony i ostry, aby uzyskać harmonijne kompozycje smakowe.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p><b>Moduł 3:</b> Przygotowuje potrawy z wieprzowiny według staropolskich receptur. Przygotowuje potrawy z drobiu według staropolskich receptur. Stosuje techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa. Wykorzystuje tradycyjne przyprawy i zioła w potrawach mięsnych.</p>	<p>Przygotowuje i opisuje potrawy z wieprzowiny zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Przygotowuje i opisuje potrawy z drobiu zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Zastosowuje techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa, osiągając odpowiednie smaki i tekstury. Dobiera i stosuje tradycyjne przyprawy oraz zioła w potrawach mięsnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p><b>Moduł 4:</b> Przygotowuje dania z ryb według staropolskich receptur. Stosuje techniki wędzenia i konserwacji ryb. Tworzy tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych.</p>	<p>Przygotowuje i opisuje dania z ryb zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Zastosowuje techniki wędzenia i konserwacji ryb, osiągając odpowiednie smaki i trwałość produktów. Tworzy tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p><b>Moduł 5:</b> Przygotowuje tradycyjne potrawy mączne, takie jak placki, kluski, pierogi, kulebiaki. Stosuje techniki pieczenia chleba, wykorzystując różne typy mąki. Tworzy tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki.</p>	<p>Przygotowuje i opisuje potrawy mączne (placki, kluski, pierogi, kulebiaki) zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Zastosowuje techniki pieczenia chleba, dobierając odpowiednie typy mąki do różnych rodzajów pieczywa. Tworzy tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p><b>Moduł 6:</b> Przygotowuje dania z wykorzystaniem tradycyjnych warzyw, takich jak topinambur, salsefia, skorzonera. Stosuje techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie i kiszenie kapusty. Wykorzystuje zioła i przyprawy w potrawach warzywnych.</p>	<p>Przygotowuje i opisuje dania z tradycyjnych staropolskich warzyw (topinambur, salsefia, skorzonera), zgodnie z autentycznymi przepisami. Stosuje techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie i kiszenie kapusty, osiągając odpowiednie smaki i tekstury. Dobiera i stosuje zioła oraz przyprawy w potrawach warzywnych, uzyskując autentyczne smaki staropolskiej kuchni.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p><b>Moduł 7:</b> Przygotowuje dania z jajek, takie jak jajecznica i pasztet jajeczny. Wykorzystuje tradycyjne produkty nabiałowe, takie jak twaróg i masło. Tworzy tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału.</p> <p><b>Moduł 8:</b> Przygotowuje tradycyjne desery, takie jak sękacz, piernik, makowiec. Wykorzystuje miód i inne naturalne słodziki w przygotowywaniu potraw. Przygotowuje tradycyjne napoje, takie jak miód pitny i kwas chlebowy.</p>	<p>Przygotowuje i opisuje dania z jajek (jajecznica, pasztet jajeczny) zgodnie z tradycyjnymi staropolskimi przepisami. Wykorzystuje tradycyjne produkty nabiałowe (twaróg, masło) w różnych potrawach, osiągając autentyczne smaki. Tworzy tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału, zgodnie z autentycznymi przepisami staropolskiej kuchni.</p>	Test teoretyczny
	<p>Przygotowuje i opisuje tradycyjne desery (sękacz, piernik, makowiec) zgodnie z autentycznymi staropolskimi przepisami. Stosuje miód i inne naturalne słodziki w potrawach, osiągając odpowiedni smak i teksturę.</p>	Test teoretyczny
	<p>Przygotowuje tradycyjne napoje (miód pitny, kwas chlebowy), zgodnie z tradycyjnymi metodami staropolskiej kuchni.</p>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

## Kwalifikacje

### Inne kwalifikacje

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

TAK

#### Informacje

<b>Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów</b>	uprawnionych do wydawania dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji, w tym w zawodzie
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację</b>	Fundacja Edu Active
<b>Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR</b>	Tak
<b>Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego</b>	Fundacja My Personality Skills

# Program

## **Moduł 1: Podstawy Kulinarium i wprowadzenie do Kuchni Staropolskiej**

Historia i znaczenie kuchni staropolskiej  
Bezpieczeństwo i higiena w kuchni  
Obsługa podstawowego sprzętu kuchennego  
Techniki krojenia, siekania i szatkowania  
Podstawowe metody gotowania: gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie  
Kucharki celebrytki i ich wpływ na kształt dzisiejszej kuchni  
Kuchnia trzech zaborów.  
Techniki aranżacji i dekoracji tradycyjnych dań staropolskich  
Sposoby podawania potraw na stołach

## **Moduł 2: Podstawy Smaków i Przypraw w kuchni staropolskiej i dziś**

Rozpoznawanie i balansowanie smaków  
Znaczenie różnych rodzajów przypraw i ziół  
Dobór surowca, przyprawy, warzywa, zioła stosowane w kuchni staropolskiej  
Tworzenie podstawowych sosów i polew  
Przygotowanie dań bazujących na smakach kwasnego, słodkiego, słonego i ostrego

## **Moduł 3: Potrawy mięsne z kuchni staropolskiej**

Potrawy z wieprzowiny  
Potrawy z drobiu  
Techniki marynowania, wędzenia i duszenia mięsa  
Wykorzystanie tradycyjnych przypraw i ziół w potrawach mięsnych

## **Moduł 4: Potrawy z ryb w kuchni staropolskiej.**

Przygotowanie dań z ryb  
Techniki wędzenia i konserwacji ryb  
Tradycyjne sosy i dodatki do potraw rybnych

## **Moduł 5: Potrawy mączne kuchni staropolskiej**

Przygotowanie placków, klusek, pierogów, kulebiaków  
Techniki pieczenia chleba i wykorzystanie różnych typów mąki  
Tradycyjne desery z wykorzystaniem zboża i mąki

## **Moduł 6: Zapomniane warzywa kuchni staropolskiej: topinambur, salsevia, skorzonera**

Przygotowanie dań z wykorzystaniem tradycyjnych warzyw  
Techniki konserwacji warzyw, takie jak kwaszenie czy kiszona kapusta  
Wykorzystanie ziół i przypraw w potrawach warzywnych

## **Moduł 7: Potrawy z jajek i nabiału**

Przygotowanie dań z jajek, takich jak jajecznica, paszтет jajeczny  
Wykorzystanie tradycyjnych produktów nabiałowych, takich jak twaróg, masło  
Tradycyjne desery i wypieki z jajek i nabiału

## **Moduł 8: Potrawy słodkie i napoje tradycyjne**

Przygotowanie tradycyjnych deserów, takich jak sękacz, piernik, makowiec  
Wykorzystanie miodu i innych słodzików naturalnych  
Przygotowanie tradycyjnych napojów, jak miód pitny, kwas chlebowy

#### Dodatkowe informacje:

- Szkolenie prowadzone jest w trybie godzin dydaktycznych (45 minut).
- Czas trwania szkolenia: 40 godzin dydaktycznych (plus dodatkowo przerwy).
- Szkolenie będzie prowadzone w grupach maksymalnie 12 osobowych.
- kurs prowadzony będzie w formie warsztatowej, zakładającej aktywny udział Uczestników i przeprowadzenie ćwiczeń praktycznych
- Podczas szkolenia przeprowadzane będą regularne weryfikacje postępów oraz ocena osiągnięcia efektów uczenia się poprzez ankiety i testy.
- Po zakończeniu kursu zostanie przeprowadzony zewnętrzny egzamin potwierdzający nabycie kwalifikacji zawodowych. EGZAMIN ICVC - składa się z części pisemnej, zawierającej 16 pytań zamkniętych z czterema wariantami odpowiedzi. Aby otrzymać wynik pozytywny należy odpowiedzieć poprawnie na 12 pytań, czyli uzyskać 75%. Egzamin jest oceniany przez podmiot prowadzący walidację .

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	140,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	140,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	170,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	170,00 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Książka kucharska "Kurs gotowania Marka Łebkowskiego"

### Informacje dodatkowe

Informujemy, że planowany kurs zostanie zorganizowany w momencie zebrania się odpowiedniej liczby uczestników.

Po uzyskaniu odpowiedniej liczby zgłoszeń, skontaktujemy się ze wszystkimi uczestnikami w celu ustalenia szczegółowego harmonogramu zajęć oraz innych niezbędnych informacji.

## Adres

Jasło

38-200 Jasło

woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

## Kontakt



**Martyna Adamska**

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

**Telefon** (+48) 537 792 855