

Fundacja Edukacji  
Prawnej**Kierunek rozwój: kuchnia polska w nowym wydaniu - usługa szkoleniowa**

Numer usługi 2024/08/08/30533/2256536

📍 Bydgoszcz / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 14.10.2024 do 15.10.2024

**1 920,00 PLN** brutto

1 920,00 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Identyfikator projektu</b>	Kierunek - Rozwój
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Usługa skierowana jest dla: <ul style="list-style-type: none"><li>osób chcących rozwijać swój warsztat kulinarny</li><li>kurzarzy,</li><li>pomocy kuchennych ,</li><li>uczniów szkół gastronomicznych</li><li>osób chcących prowadzić działalność gastronomiczną</li><li>uczestników projektu Kierunek Rozwój</li></ul>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	8
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	12
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	11-10-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	16
<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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego, nowatorskiego przygotowywania i komponowania potraw kuchni polskiej poprzez wykorzystanie starych przepisów w połączeniu z nowymi trendami.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przygotowuje dania nowoczesnej kuchni polskiej	samodzielnie komponuje składniki	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wdraża zasady gotowania w kuchni polskiej	Wywiad swobodny
Redefiniuje stare przepisy kuchni polskiej	ma nowatorskie podejście do przygotowywania przepisów	Wywiad swobodny
Stosuje zasady obróbki produktów	stosuje techniki konserwacji potraw	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady kuchni w duchu zero-waste	Obserwacja w warunkach symulowanych
	rozpoznaje zasady oraz techniki konserwacji potraw	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

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

1. Kuchnia polska w nowoczesnym wydaniu - podstawy

2. Stare przepisy - nowatorskie wykorzystanie

3. Warsztaty praktyczne - przygotowywanie potraw

- Dorsz na ragout z fasoli/ boczniaki/pesto z kapusty
- Wytrawna tartaletka z groszkiem/grzyby/emulsja ziemniaczana
- Naleśniki gryczane/ sadzone jajko/szpinak/ser wędzony /kindziuk
- Bliny z pęczaku/ ciemny sos pieprzowy/kurki
- Wędzony pstrąg/marynowana dynia/galaretką jabłkowa/chrzan
- Krem z buraka/krokiet serowy/maliny
- Gołąbki z farszem wołowo-wieprzowym/ sos z pieczonej papryki

4. Kuchnia zero waste w kuchni polskiej

5. Warsztaty kulinarne - przygotowywanie potraw

- Rozbiór kurczaka z wykorzystaniem danych elementów ( pierś, udko, skrzydełka, korpus sos)
- Zupa parzybroda z boczniakami
- Wątróbka z malinowym culis
- Poliki wieprzowe/bób/ seler z gruszką/puree z dynii, sos z winem i warzywami
- Pierogi z kaszanką
- Sandacz po Polsku, jajko w koszulce/szpinak/puree z pasternaku/sos kurkowy

6. Weryfikacja osiągniętych efektów kształcenia.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 6

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 6</b> Kuchnia polska w nowoczesnym wydaniu - podstawy	Maciej Woźniak	14-10-2024	09:00	09:45	00:45
<b>2 z 6</b> Stare przepisy - nowatorskie wykorzystanie	Maciej Woźniak	14-10-2024	09:45	10:30	00:45
<b>3 z 6</b> Warsztaty praktyczne - przygotowywanie potraw	Maciej Woźniak	14-10-2024	10:30	15:00	04:30
<b>4 z 6</b> Kuchnia zero waste w kuchni polskiej	Maciej Woźniak	15-10-2024	09:00	10:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>5 z 6</b> Warsztaty kulinarne - przygotowywanie potraw	Maciej Woźniak	15-10-2024	10:00	14:45	04:45
<b>6 z 6</b> Weryfikacja osiągniętych efektów kształcenia.	Maciej Woźniak	15-10-2024	14:45	15:00	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 920,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 920,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



**1 z 1**

### Maciej Woźniak

Maciej Woźniak jest laureatem wielu prestiżowych konkursów. Z każdym rokiem rozwija swoje umiejętności i poszerza wiedzę.

W swojej kuchni stawia na niebanalność, która idzie w parze z prostotą, ale z delikatnym twistem. Świeżość i smak stawia na pierwszym miejscu. Przeprowadził wiele warsztatów i szkoleń kulinarnych samodzielnie oraz z wieloma cenionymi kucharzami. Swoją wiedzę poszerza przez cały

Nagrody kulinarne zdobyte przez Macieja Woźniaka:

I miejsce – Igraszki kulinarne 2007,

I miejsce – Wielkopolski Kucharz Roku 2007

I miejsce – Targi Tur-Gastro Gdańsk 2008

I miejsce – Kujawsko Pomorskie Potyczki Kulinarne 2010.

Profesjonalista Roku 2008, Zielone czapki Bonduelle 2008, Kulinarny Puchar Polski 2008,

Profesjonalista roku 2010

Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte w ostatnich 5 latach.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymają materiały w formie prezentacji zawierającej również skład i przepisy wykonania potraw

## Informacje dodatkowe

Usługa zostanie zrealizowana w wymiarze 16 godzin warsztatowych (45 min) co daje 12 godzin zegarowych (60 min).

Zawarto umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój

## Adres

ul. Długa 16

85-001 Bydgoszcz

woj. kujawsko-pomorskie

Do dyspozycji uczestników przygotowane są stanowiska do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Magdalena Brzychcy**

**E-mail** sekretariat@edukacjaprawna.pl

**Telefon** (+48) 532 608 522