



MY LIFE SP. Z O.O.



Warsztaty Kulinarne

Numer usługi 2024/09/27/52635/2332258

Brzozowo / stacjonarna

Usługa szkoleniowa

48 h

05.12.2024 do 21.12.2024

5 760,00 PLN brutto

5 760,00 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	<p>Kurs skierowany jest do osób, które chcą poszerzyć swoje umiejętności kulinarne, zdobyć nowe inspiracje i techniki przygotowywania potraw oraz podnieść kwalifikacje w zakresie gotowania.</p> <p>Udział w kursie mogą wziąć zarówno osoby posiadające podstawową wiedzę z gastronomii jak do osoby bez żadnego doświadczenia zainteresowane nabyciem kwalifikacji w tym zakresie.</p>
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	28-11-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa "Warsztaty Kulinarne" przygotowuje uczestnika do samodzielnego wykonania różnego rodzaju potraw.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik posługuje się podstawową wiedzą i umiejętnościami kulinarnymi w zakresie przygotowywania dań z różnych rodzajów mięsa, ryb, owoców morza, przystawek i deserów.	Uczestnik identyfikuje i klasyfikuje różne rodzaje mięsa (wołowina, wieprzowina, drób) oraz ryby i owoce morza. Uczestnik prawidłowo wykonuje techniki obróbki mięsa, ryb, owoców morza oraz przygotowuje przystawki i desery zgodnie z pokazanymi instrukcjami. Uczestnik przygotowuje wybrane dania (np. stek wołowy, kaczką w pomarańczach, sushi, tiramisu) zgodnie z zasadami i wskazówkami trenera.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna i stosuje zasady BHP w kuchni oraz prawidłowe techniki posługiwania się narzędziami kuchennymi.	Uczestnik wymienia i stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) podczas przygotowywania potraw. Uczestnik potrafi bezpiecznie korzystać z noża oraz innych narzędzi kuchennych, stosując prawidłowe techniki krojenia, ostrzenia i posługiwania się nimi.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik potrafi przygotowywać dania z różnych kuchni świata, w tym kuchni azjatyckiej, oraz rozumie techniki przyrządzania sushi.	Uczestnik rozróżnia różne rodzaje sushi (maki, nigiri, uramaki) i potrafi je przygotować. Uczestnik zna podstawowe techniki kuchni azjatyckiej (np. przygotowanie ramen, tempury, sajgonek).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

Tak

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów

uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa

Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację

My Life sp. z o. o.

Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Warto Szkolić sp. z o. o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

Program

Szkolenie ma charakter praktyczny i aktywizujący w celu wypracowania najkorzystniejszego podejścia oraz rozwiązań. Usługa realizowana jest w godzinach zegarowych. Liczba godzin usługi jest liczona według godzin zegarowych. Przerwy wliczone są w godziny szkolenia.

Dzień 1: Wołowina i Wieprzowina oraz Podstawy BHP

Tematyka dnia: Pierwszego dnia, oprócz nauki przygotowywania dań z wołowiny i wieprzowiny, skupimy się na podstawowych zasadach bezpieczeństwa i higieny pracy w kuchni, a także na technikach posługiwania się nożem.

Wprowadzenie do BHP: zasady higieny, bezpieczne zachowanie w kuchni, praca z gorącymi urządzeniami, czystość narzędzi i stanowisk pracy.

Techniki posługiwania się nożem: bezpieczne krojenie, techniki ostrzenia, różne rodzaje noży i ich zastosowania.

Klasyfikacja mięsa: wybór części wołowych i wieprzowych.

Techniki krojenia, marynowania i przygotowania mięsa.

Przygotowanie dań: stek wołowy, pieczeń wieprzowa.

Nowoczesne dania: np. szarpana wieprzowina, filet mignon.

Dzień 2: Drób – Kaczka i Gęś

Tematyka dnia: Drugi dzień poświęcimy drobiowi, ze szczególnym uwzględnieniem kaczki i gęsi.

Kaczka: techniki smażenia, pieczenia i confit.

Gęś: wędzenie, pieczenie, praca nad idealnym stopniem wysmażenia.

Przygotowanie dań: kaczka w pomarańczach, gęś faszerowana jabłkami.

Różne metody podawania drobiu – od tradycyjnych po nowoczesne.

Dzień 3: Ryby i Owoce Morza

Tematyka dnia: Trzeci dzień to ryby i owoce morza, od fileciarstwa po wykwintne potrawy.

Wybór i rozpoznawanie świeżych ryb i owoców morza.

Filetowanie i obróbka ryb.

Przygotowanie dań: grillowany łosoś, krewetki w białym winie, pieczony dorsz.

Przygotowywanie dań z owoców morza, takich jak mule, małże w sosie śmietanowym.

Dzień 4: Desery

Tematyka dnia: Czwarty dzień to świat słodkości, czyli przygotowanie różnorodnych deserów.

Kremy, musy, ciasta: techniki ich przygotowania.

Praca z owocami, czekoladą i mascarpone.

Przygotowanie deserów: tiramisu, bezy z owocami, krem brûlée, tarty owocowe.

Dzień 5: Przystawki – Ciepłe i Zimne

Tematyka dnia: Przystawki jako wprowadzenie do głównego dania, zarówno w wersji ciepłej, jak i zimnej.

Ciepłe przystawki: np. fondue serowe, grillowane warzywa z dipami, polenta z pieczonymi pomidorami.

Zimne przystawki: np. tatar wołowy, carpaccio z buraka, śledź po kaszubsku.

Wykorzystanie lokalnych produktów do tworzenia przystawek.

Dzień 6: Sushi, Kuchnia Azjatycka i Egzamin

Tematyka dnia: Ostatni dzień szkolenia poświęcony będzie kuchni azjatyckiej, w tym sushi, oraz zakończy się egzaminem praktycznym.

Wprowadzenie do sushi: techniki rolowania, krojenia ryb i przygotowywania sushi.

Przygotowanie nigiri, maki, uramaki z ryb, warzyw i owoców morza.

Elementy kuchni azjatyckiej: ramen, tempura, sajgonki.

Walidacja:

- Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Uczestnicy przygotują wybrane danie, wykorzystując zdobytą wiedzę z całego kursu. Będzie to okazja do oceny technik i kreatywności.

Podsumowanie programu

Warunki organizacyjne szkolenia: Dla każdego uczestnika przygotowane będzie stanowisko pracy wyposażone w niezbędne produkty do pracy.

Po usłudze rozwojowej uczestnik otrzyma zaświadczenie ukończenia szkolenia.

Ukończenie szkolenia rozumiane jest jako obecność na minimum 100% zajęć przewidzianych programem oraz zaliczenie ćwiczeń praktycznych.

Minimalne wymagania udziału w usłudze: brak

Sala szkoleniowa spełnia warunki lokalowe oraz sprzętowe gwarantujące prawidłowe przeprowadzenie szkolenia.

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	5 760,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 760,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	0,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Kosiński

Tomasz Kosiński – doświadczony szef kuchni, właściciel i pomysłodawca № 1 Restaurant & Wine Bar w Bydgoszczy. Posiada ponad 25-letnie doświadczenie w branży gastronomicznej, zdobyte w renomowanych restauracjach i hotelach, takich jak Karczma Rzym, Dwór Hulanka, Hotel Bohema oraz Herbarium Hotel & Spa. Jego pasją jest nie tylko tworzenie niezapomnianych doznań kulinarnych, ale także dzielenie się wiedzą. Założyciel Akademii Kulinarnej „Gotuj z Nami”, gdzie prowadzi szkolenia z zakresu kuchni polskiej, włoskiej i hiszpańskiej, a także wdrażania systemów HACCP.

Tomasz regularnie bierze udział w konkursach kulinarnych, gdzie zdobył liczne nagrody, oraz pełni funkcję jurora na regionalnych imprezach gastronomicznych. Jako pasjonat sztuki kulinarnej, zawsze dąży do doskonalenia swoich umiejętności, śledząc najnowsze trendy i techniki. Prywatnie szczęśliwy mąż i ojciec dwójki dzieci, na co dzień mieszka w Bydgoszczy, gdzie z powodzeniem łączy życie rodzinne z zawodową pasją.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Informacje dodatkowe

Certyfikat wydany przez Warto Szkolić sp. z o. o. jest bezterminowy.

Adres

ul. Długa 1

86-200 Brzozowo

woj. kujawsko-pomorskie

Świetlica Wiejska

Kontakt



Weronika Nowakowska

E-mail weronika.nowakowska@wartoszkolic.pl

Telefon (+48) 577 780 877