



## Szkolenie: Kuchnia Warmińska- Nowe trendy i klasyka

Numer usługi 2024/09/30/41749/2335835

4 000,00 PLN brutto

4 000,00 PLN netto

500,00 PLN brutto/h

500,00 PLN netto/h

Pośrednictwo  
Biznesowe Maciej  
Pyszka



📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 06.12.2024 do 06.12.2024

## 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 szkolenia "Kuchnia Warmińska – Nowe trendy i klasyka" są przede wszystkim kucharze i szefowie kuchni, którzy pragną poszerzyć swoje umiejętności o techniki i receptury związane z tradycyjną kuchnią warmińską. Szkolenie skierowane jest także do restauratorów, właścicieli lokali gastronomicznych oraz menedżerów, którzy chcą wprowadzić do swoich menu regionalne potrawy w nowoczesnym wydaniu. Zainteresują się nim również pasjonaci kuchni regionalnej oraz osoby związane z branżą HoReCa, które pragną wzbogacić swoją ofertę o dania inspirowane lokalnymi tradycjami kulinarnymi, ale dostosowane do współczesnych trendów.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	4
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	05-12-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	8
<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

Celem edukacyjnym szkolenia "Kuchnia Warmińska – Nowe trendy i klasyka" jest zapoznanie uczestników z tradycyjnymi potrawami warmińskimi oraz ich nowoczesnymi interpretacjami. Uczestnicy zdobędą umiejętności przygotowywania dań, które łączą klasykę z innowacją, co pozwoli wzbogacić ich menu i podnieść jakość serwowanych potraw w lokalach gastronomicznych.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Znajomość tradycyjnych potraw warmińskich	Uczestnik potrafi zidentyfikować i przygotować klasyczne potrawy kuchni warmińskiej, rozumiejąc ich znaczenie kulturowe.	Wywiad swobodny
Umiejętność wykorzystania regionalnych składników	Uczestnik korzysta z lokalnych, sezonowych produktów, co pozwoli mu na tworzenie autentycznych dań warmińskich.	Wywiad swobodny
Tworzenie nowoczesnych interpretacji klasyków	Uczestnik posiada umiejętność twórczego przekształcania tradycyjnych przepisów, wprowadzając innowacyjne techniki i smaki.	Wywiad swobodny
Rozwijanie umiejętności kulinarnych	Uczestnik posiada praktyczne umiejętności w zakresie technik kulinarnych, co pozwoli mu na lepsze przygotowanie potraw.	Wywiad swobodny
Wzbogacenie oferty gastronomicznej	Uczestnik potrafi wprowadzić nowe pozycje do swojego menu, zwiększając atrakcyjność lokalu	Wywiad swobodny
Zrozumienie aktualnych trendów kulinarnych	Uczestnik jest na bieżąco z nowoczesnymi trendami w gastronomii, co pozwoli mu dostosować ofertę do oczekiwań gości.	Wywiad swobodny
Umiejętność estetycznego podania dań	Uczestnik zna zasady platingu, co pozwoli mu prezentować potrawy w atrakcyjny wizualnie sposób.	Wywiad swobodny
Wymiana doświadczeń i pomysłów	Uczestnik potrafi wymieniać się doświadczeniem z innymi profesjonalistami, co może prowadzić do inspiracji i nowych pomysłów w pracy kulinarnej.	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. Wprowadzenie do kuchni warmińskiej

- Historia i tradycje kuchni warmińskiej.
- Kluczowe składniki i potrawy regionu.
- Znaczenie lokalnych produktów w kuchni warmińskiej.

### 2. Podstawowe techniki kulinarne

- Przegląd technik przygotowania potraw (gotowanie, duszenie, pieczenie).
- Wykorzystanie regionalnych składników w praktyce.
- Omówienie narzędzi i sprzętu kuchennego.

### 3. Warsztaty praktyczne: Klasyki kuchni warmińskiej

- Przygotowanie tradycyjnych potraw warmińskich, takich jak:
  - Kiszka ziemniaczana,
  - Placki warmińskie,
  - Sernik warmiński.
- Degustacja przygotowanych dań.

### 4. Nowoczesne interpretacje klasyków

- Wprowadzenie do innowacyjnych technik kulinarnych.
- Przykłady nowoczesnych dań inspirowanych tradycyjną kuchnią warmińską.
- Praca w grupach nad tworzeniem autorskich interpretacji klasyków.

### 5. Prezentacja i estetyka potraw

- Zasady estetycznego podania dań (plating).
- Praktyczne wskazówki dotyczące dekoracji potraw.
- Praca w grupach nad prezentacją przygotowanych dań.

### 6. Aktualne trendy w gastronomii

- Przegląd nowoczesnych trendów kulinarnych.
- Jak dostosować ofertę gastronomiczną do oczekiwań gości.
- Dyskusja o przyszłości kuchni warmińskiej w kontekście trendów.

## 7. Podsumowanie i wymiana doświadczeń

- Omówienie zdobytej wiedzy i umiejętności.
- Wymiana doświadczeń między uczestnikami.
- Sesja pytań i odpowiedzi.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 8</b> Wprowadzenie do kuchni warmińskiej	Krzysztof Szulborski	06-12-2024	08:00	09:00	01:00
<b>2 z 8</b> Podstawowe techniki kulinarne	Krzysztof Szulborski	06-12-2024	09:00	10:00	01:00
<b>3 z 8</b> Warsztaty praktyczne: Klasyki kuchni warmińskiej	Krzysztof Szulborski	06-12-2024	10:00	12:00	02:00
<b>4 z 8</b> Przerwa	Krzysztof Szulborski	06-12-2024	12:00	12:15	00:15
<b>5 z 8</b> Nowoczesne interpretacje klasyków	Krzysztof Szulborski	06-12-2024	12:15	13:45	01:30
<b>6 z 8</b> Prezentacja i estetyka potraw	Krzysztof Szulborski	06-12-2024	13:45	14:45	01:00
<b>7 z 8</b> Aktualne trendy w gastronomii	Krzysztof Szulborski	06-12-2024	14:45	15:45	01:00
<b>8 z 8</b> Podsumowanie i wymiana doświadczeń	Krzysztof Szulborski	06-12-2024	15:45	16:15	00:30

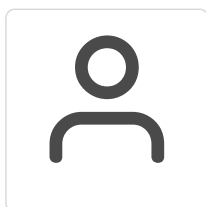
## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	500,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	500,00 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krzysztof Szulborski

Ponad 10 lat doświadczenia w branży gastronomicznej. Ekspert w dziedzinie sztuki kulinarnej, specjalizujący się w doskonaleniu umiejętności kucharskich, budowaniu wizerunku polskiej gastronomii oraz propagowaniu najnowszych trendów kulinarnych na rynku. Ceniony szkoleniowiec i promotor polskiej kuchni, odpowiedzialny za koordynację licznych wydarzeń gastronomicznych oraz konkursów kulinarnych.

W ramach swojej kariery, Krzysztof Szulborski prowadził szereg szkoleń i warsztatów dla kucharzy, menedżerów restauracji oraz studentów szkół gastronomicznych. Posiada doświadczenie w tworzeniu i realizacji programów edukacyjnych, mających na celu podniesienie standardów w branży HoReCa. Dzięki szerokiej wiedzy w zakresie technik kulinarnych, optymalizacji procesów kuchennych oraz zarządzania personelem, przyczynia się do podnoszenia jakości usług gastronomicznych w Polsce.

Jego bogate doświadczenie obejmuje także współpracę z firmami z branży gastronomicznej, gdzie pełnił funkcje doradcze, pomagając w optymalizacji procesów zarządzania kuchnią oraz wdrażaniu nowoczesnych rozwiązań gastronomicznych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe zapewnia realizator usługi.

### Warunki uczestnictwa

Zapis na usługę z wykorzystaniem odpowiedniego ID wsparcia.

Warunkiem uzyskania zaświadczenia i certyfikatu jest uczestnictwo w co najmniej 80% szkolenia.

Warunkiem niezbędnym do spełnienia przez uczestników, aby realizacja usługi pozwoliła na osiągnięcie głównego celu jest aktywność oraz obecność na szkoleniu.

# Adres

al. Grunwaldzka 131a  
80-264 Gdańsk  
woj. pomorskie

# Kontakt



**Maciej Pyszka**

**E-mail** [posrednictwo.biznesowe1@gmail.com](mailto:posrednictwo.biznesowe1@gmail.com)

**Telefon** (+48) 505 995 970