



## Kuchnia europejska z nutą nowoczesności - szkolenie

Numer usługi 2024/09/30/143893/2336052

5 100,00 PLN brutto

5 100,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

Eventun Spółka z  
ograniczoną  
odpowiedzialnością



📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 34 h

📅 22.11.2024 do 30.11.2024

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Przedmiotowa usługa szkoleniowa skierowana jest dla osób dorosłych pracujących, nie pracujących, uczących się które chcą podnieść swoje kompetencje, umiejętności lub kwalifikacje. Uczestnik nie musi posiadać wiedzy w zakresie niniejszego szkolenia.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	5
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	20
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	21-11-2024
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	34
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

## Cel

### Cel edukacyjny

Usługa "Kuchnia europejska z nutą nowoczesności – szkolenie" przygotowuje uczestników do samodzielnego przygotowywania wykwintnych potraw kuchni staropolskiej i europejskiej z nowoczesnym podejściem, a także do tworzenia kreatywnych aranżacji florystycznych, które wzbogacają estetykę wydarzeń gastronomicznych.

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

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Tworzy dania kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu.	<ul style="list-style-type: none"><li>- określa cechy nowoczesnej kuchni polskiej</li><li>- wykorzystuje tradycyjne receptury w nowoczesny sposób</li><li>- łączy smaki i tekstury w kreatywny sposób</li></ul>	Wywiad swobodny
Przygotowuje nowoczesne techniki w kuchni europejskiej.	<ul style="list-style-type: none"><li>- przygotowuje wybrane dania kuchni gruzińskiej, takie jak chaczapuri czy chinkali, oraz włoskiej, np. risotto, domowy makaron</li><li>- wykorzystuje lokalne składniki i tradycyjne techniki obu kuchni z nowoczesnym podejściem do prezentacji</li></ul>	Wywiad swobodny
Tworzy kompozycje florystyczne na przyjęcia gastronomiczne.	<ul style="list-style-type: none"><li>- projektuje i wykonuje estetyczne kompozycje kwiatowe na stoły w oparciu o motyw przewodni imprezy</li><li>- dostosowuje florystyczne aranżacje do rodzaju serwowanych potraw oraz atmosfery wydarzenia</li></ul>	Wywiad swobodny
Komponuje estetyczne i harmonijne bukiety oraz dekoracje kwiatowe, uwzględniając zasady proporcji, stylu i kolorystyki.	<ul style="list-style-type: none"><li>- tworzy aranżacje kwiatowe pod kątem estetyki, harmonii i zgodności z zasadami florystyki</li><li>- tworzy projekt aranżacji wraz z opisem zastosowanych zasad proporcji, stylu i kolorystyki</li></ul>	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, dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się.

**Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?**

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

**Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?**

Tak, dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji

# Program

## Dzień 1. Kuchnia staropolska – Tradycja i nowoczesność

- Wprowadzenie do kuchni staropolskiej: Omówienie kluczowych składników i technik wykorzystywanych w dawnych polskich domach i dworach.
- Tradycyjne polskie zupy: Gotowanie takich klasyków jak żurek, barszcz czerwony. Omówienie wariantów regionalnych.
- Dania główne: Przygotowanie klasycznych potraw, takich jak zrazy zawijane, bigos, pierogi z różnymi nadzieniami.
- Nowoczesne techniki prezentacji: Jak podawać tradycyjne potrawy w nowoczesny sposób, uwzględniając estetykę talerza, użycie nowoczesnych dodatków i technik molekularnych, aby nadać potrawom współczesny charakter.

## Dzień 2. Kuchnia europejska – Smaki Europy z nutą nowoczesności

- Nowoczesna kuchnia gruzińska: Wprowadzenie elementów kuchni fusion, takich jak wykorzystanie regionalnych gruzińskich składników w nowoczesnych odsłonach, np. moderne chinkali z nietypowymi nadzieniami.
- Nowoczesna kuchnia włoska: Użycie nowoczesnych technik prezentacji klasycznych włoskich potraw – które nadadzą potrawom współczesny charakter.

## Dzień 3. Florystyka – Dekoracje stołów i wnętrz na przyjęcia kulinarne

- Wprowadzenie do florystyki gastronomicznej: Omówienie roli dekoracji kwiatowych w organizacji bankietów, wesel, uroczystości rodzinnych i imprez firmowych.
- Tworzenie kompozycji stołowych: Zasady aranżacji florystycznych na stół – wybór odpowiednich kwiatów, liści i akcesoriów w zależności od pory roku i rodzaju serwowanych potraw.
- Florystyka tematyczna: Tworzenie aranżacji kwiatowych.
- Dobór kwiatów do motywu kulinarnego: Nauka, jak odpowiednio dopasować kolorystykę kwiatów do estetyki potraw (np. kontrasty kolorystyczne, odcienie neutralne, kwiaty sezonowe).

## Dzień 4. Florystyka eventowa – Zaawansowane kompozycje na duże wydarzenia

- Florystyka na duże eventy: Omówienie różnic między dekoracjami na mniejsze przyjęcia a wielkie imprezy. Tworzenie kompleksowych aranżacji, które wpisują się w charakter wydarzenia, od subtelnych dekoracji po imponujące instalacje florystyczne.
- Praca z sezonowymi roślinami: Wykorzystanie kwiatów, liści i gałązek do tworzenia naturalnych dekoracji. Wprowadzenie motywów sezonowych do dekoracji eventowych.
- Dekoracja przestrzeni: Kompozycje do dekoracji wejść, scen i bufetów.
- Florystyka a ekologia: Wprowadzenie zasad zrównoważonej florystyki – minimalizacja odpadów, użycie naturalnych, biodegradowalnych materiałów.

Szkolenie adresowane jest do wszystkich, którzy pragną wzbogacić swoje umiejętności zarówno w zakresie kuchni europejskiej, jak i tworzenia dekoracji kwiatowych. Szkolenie trwa 34 godziny dydaktyczne po 45 minut (4 dni). Przerwy wliczają się do czasu trwania usługi. Maksymalna ilość osób w grupie wynosi 20. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 17

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Kuchnia staropolska – Tradycja i nowoczesność - cz. 1	Bartłomiej Klag	22-11-2024	15:00	17:15	02:15
2 z 17 Przerwa	Bartłomiej Klag	22-11-2024	17:15	17:30	00:15
3 z 17 Kuchnia staropolska – Tradycja i nowoczesność - cz. 2	Bartłomiej Klag	22-11-2024	17:30	20:00	02:30
4 z 17 Kuchnia europejska – Smaki Europy z nutą nowoczesności - cz. 1	Andrzej Dobrovolskyi	23-11-2024	08:00	10:15	02:15
5 z 17 Przerwa	Andrzej Dobrovolskyi	23-11-2024	10:15	10:30	00:15
6 z 17 Kuchnia europejska – Smaki Europy z nutą nowoczesności - cz. 2	Andrzej Dobrovolskyi	23-11-2024	10:30	12:45	02:15
7 z 17 Przerwa	Andrzej Dobrovolskyi	23-11-2024	12:45	13:00	00:15
8 z 17 Kuchnia europejska – Smaki Europy z nutą nowoczesności - cz. 3	Andrzej Dobrovolskyi	23-11-2024	13:00	15:45	02:45
9 z 17 Florystyka – Dekoracje stołów i wnętrz na przyjęcia kulinarne - cz. 1	Renata Tabiś	29-11-2024	15:00	17:15	02:15
10 z 17 Przerwa	Renata Tabiś	29-11-2024	17:15	17:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>11 z 17</b> Florystyka – Dekoracje stołów i wnętrz na przyjęcia kulinarne - cz. 2	Renata Tabiś	29-11-2024	17:30	20:00	02:30
<b>12 z 17</b> Florystyka eventowa – Zaawansowane kompozycje na duże wydarzenia - cz. 1	Renata Tabiś	30-11-2024	08:00	10:15	02:15
<b>13 z 17</b> Przerwa	Renata Tabiś	30-11-2024	10:15	10:30	00:15
<b>14 z 17</b> Florystyka eventowa – Zaawansowane kompozycje na duże wydarzenia - cz. 2	Renata Tabiś	30-11-2024	10:30	12:45	02:15
<b>15 z 17</b> Przerwa	Renata Tabiś	30-11-2024	12:45	13:00	00:15
<b>16 z 17</b> Florystyka eventowa – Zaawansowane kompozycje na duże wydarzenia - cz. 3	Renata Tabiś	30-11-2024	13:00	15:30	02:30
<b>17 z 17</b> Walidacja	-	30-11-2024	15:30	15:45	00:15

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 100,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 100,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

## Andrzej Dobrovolsky

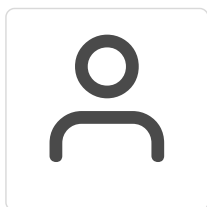
Doświadczony kucharz z ponad 5-letnim doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń kulinarnych oraz zarządzaniu zespołami kuchennymi. Specjalizuje się w edukacji pracowników, wprowadzając ich w świat gastronomii, ucząc technik kulinarnych, zarządzania czasem oraz przestrzegania standardów higieny i bezpieczeństwa w kuchni. Prowadzi praktyczne treningi, dostosowane do poziomu umiejętności uczestników, kładąc duży nacisk na rozwój ich kompetencji, co pozwala im szybko wdrażać się do pracy w kuchni o wysokiej dynamice. Jako szef kuchni odpowiada za opracowywanie kreatywnych, sezonowych menu, uwzględniając aktualne trendy gastronomiczne oraz potrzeby gości z różnymi wymaganiami dietetycznymi, takimi jak diety bezglutenowe czy wegetariańskie. Regularnie organizuje pracę kuchni podczas dużych wydarzeń i bankietów, nadzorując jakość oraz estetykę serwowanych potraw. Jako starszy kucharz nadzoruje zespoły, rekrutując nowych pracowników, szkoli ich oraz motywuje, co ma bezpośredni wpływ na jakość obsługi i sprawność funkcjonowania kuchni. Swoje umiejętności doskonalili w renomowanych restauracjach i hotelach, co pozwala rozwijać zarówno kompetencje kulinarne, jak i organizacyjne. Email: leroy255366@gmail.com



2 z 3

## Bartłomiej Klag

Doświadczony szef kuchni i właściciel renomowanej Karczmy u Klagów, dysponujący 21-letnim doświadczeniem w gastronomii. Na co dzień specjalizuje się w serwowaniu potraw z kuchni regionalnej i polskiej, wzbogacając je o elementy nowoczesności. Absolwent szkoły gastronomicznej w Nowym Sączu, odbył liczne kursy, m.in. sushi master, kurs szefa kuchni, menadżera gastronomii oraz kurs cukierniczy ze specjalizacją w bezach i nowoczesnej kuchni polskiej. Dwukrotnie uhonorowany tytułem Kucharza Roku w 2018 roku, zarówno na poziomie powiatowym, jak i wojewódzkim w Małopolsce, a także w 2019 roku zdobył tytuł Kucharza Roku na poziomie powiatowym oraz zajął drugie miejsce w województwie małopolskim. Jego nieustanne dążenie do doskonałości i pasja do kulinariów sprawiają, że jest niezwykle szanowanym ekspertem w branży gastronomicznej. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat od dnia rozpoczęcia szkolenia. Email: bartlomiejklag@icloud.com.



3 z 3

## Renata Tabiś

Wykwalifikowana specjalistka w dziedzinie florystyki z ponad 20-letnim doświadczeniem zawodowym. Jest magistrem inżynierem ogrodnictwa oraz mistrzem florystyki, ukończonym w renomowanej Szkole Florystycznej Kwitnące Horyzonty Moniki Bębenek. Swoją wiedzę i umiejętności zdobyła poprzez intensywne studia oraz liczne szkolenia, które pozwoliły jej śledzić najnowsze trendy i podnosić swoje kwalifikacje w dziedzinie florystyki. Karierę w branży florystycznej rozpoczęła prowadząc Kwiaciarnię Akebia, a obecnie jest właścicielką Pracowni Florystycznej "Na Wzgórzu", gdzie tworzy unikalne i estetyczne kompozycje kwiatowe. Jej prace zdobyły uznanie w licznych konkursach florystycznych, gdzie wielokrotnie była laureatką, co świadczy o jej wysokim poziomie artystycznym i technicznym. Oprócz wiedzy florystycznej, Renata posiada również umiejętności trenerskie. Ukończyła kurs trenerski w szkole coachingu Liliany Kupaj, co umożliwiło jej efektywne przekazywanie wiedzy i prowadzenie szkoleń. Zdobyła także kompetencje miękkie w zakresie komunikacji i sprzedaży poprzez liczne kursy, co czyni ją wszechstronnym i efektywnym trenerem. Jest pasjonatką swojego zawodu, która z zaangażowaniem dzieli się swoją wiedzą i doświadczeniem z innymi. Jej profesjonalizm,

kreatywność oraz umiejętność pracy z ludźmi sprawiają, że jest cenionym trenerem w dziedzinie florystyki. Posiada doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat od dnia rozpoczęcia szkolenia. Email: renata.tabis@gmail.com.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przepisy, produkty, warzywa, przyprawy, kwiaty, gąbki, taśmy, druty florystyczne, zestaw niezbędnych narzędzi.

### Informacje dodatkowe

- Po szkoleniu uczestnik otrzyma zaświadczenie.
- Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć.
- 1 godzina rozliczeniowa = 45 minut.
- Szkolenie trwa 34 godziny dydaktyczne.
- **Zapisując się na usługę wyrażasz zgodę na rejestrowanie/nagrywanie swojego wizerunku na potrzeby monitoringu, kontroli oraz w celu utrwalenia efektów uczenia się.**
- Cena usługi rozwojowej nie obejmuje kosztów niezwiązanych bezpośrednio z usługą rozwojową, w szczególności koszty środków trwałych przekazywanych przedsiębiorcom lub ich pracownikom, koszty dojazdu i zakwaterowania.
- Karta niniejszej usługi rozwojowej została przygotowana zgodnie z obowiązującym Regulaminem Bazy Usług Rozwojowych, w tym m.in. w zakresie powierzania usług.

## Adres

ul. Kapitulna 1  
37-700 Przemyśl  
woj. podkarpackie

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Zdzisław Celusta**

**E-mail** [zdzislaw.celusta@eventun.pl](mailto:zdzislaw.celusta@eventun.pl)

**Telefon** (+48) 608 427 360