



Smaki świata: kreatywne szkolenie kulinarne

Numer usługi 2024/10/03/41749/2342241

1 643,20 PLN brutto

1 643,20 PLN netto

205,40 PLN brutto/h

205,40 PLN netto/h

Pośrednictwo

Biznesowe Maciej

Pyszka



📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 07.02.2025 do 07.02.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Sposób dofinansowania

wsparcie dla osób indywidualnych

Grupa docelowa usługi

Grupą docelową szkolenia "Smaki świata: kreatywne szkolenie kulinarne" są przede wszystkim profesjonalni kucharze, szefowie kuchni i pracownicy gastronomii, którzy chcą poszerzyć swoją wiedzę o kuchni międzynarodowe oraz wprowadzić do swojej oferty nowe, oryginalne smaki. Szkolenie skierowane jest również do właścicieli restauracji i menedżerów lokali gastronomicznych, którzy pragną urozmaicić menu o dania inspirowane kuchniami z różnych zakątków świata. Zainteresowani mogą być także pasjonaci kulinarni oraz osoby planujące rozpoczęcie działalności gastronomicznej, chcący zdobyć wiedzę o międzynarodowych trendach kulinarnych i kreatywnym łączeniu smaków.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

4

Data zakończenia rekrutacji

06-02-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

8

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia "Smaki świata: kreatywne szkolenie kulinarne" jest rozwinięcie umiejętności uczestników w przygotowywaniu potraw z różnych kuchni świata. Uczestnicy poznają kluczowe składniki i techniki kulinarne, co pozwoli im kreatywnie łączyć smaki oraz wzbogacić ofertę gastronomiczną o nowe trendy.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Znajomość kuchni międzynarodowych	Uczestnik stosuje potrawy z różnych regionów świata.	Wywiad swobodny
Umiejętność kreatywnego łączenia smaków	Uczestnik charakteryzuje składniki i smaki z różnych kuchni i łączy je w nowatorski sposób.	Wywiad swobodny
Zastosowanie nowych technik kulinarnych	Uczestnik stosuje techniki charakterystyczne dla kuchni międzynarodowych.	Wywiad swobodny
Wykorzystanie egzotycznych składników	Uczestnik identyfikuje mniej znane składniki używane w różnych kulturach kulinarnych.	Wywiad swobodny
Tworzenie oryginalnego menu	Uczestnik potrafi opracować menu z międzynarodowymi potrawami, które wzbogacą ofertę ich lokalu.	Wywiad swobodny
Estetyka prezentacji potraw	Uczestnik stosuje dekoracje do dań, uwzględniając styl danej kuchni	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 świata

- Przegląd najważniejszych kuchni międzynarodowych (np. kuchnia azjatycka, śródziemnomorska, latynoamerykańska).
- Charakterystyczne składniki i techniki kulinarne poszczególnych regionów.
- Wpływ kultur i historii na rozwój smaków.

2. Warsztaty: Kuchnia azjatycka

- Przygotowanie dań charakterystycznych dla kuchni chińskiej, japońskiej lub tajskiej.
- Techniki smażenia stir-fry, gotowanie na parze oraz praca z przyprawami i sosami orientalnymi.
- Prezentacja gotowych dań.

3. Warsztaty: Kuchnia śródziemnomorska

- Tworzenie potraw inspirowanych kuchniami Włoch, Grecji, Hiszpanii.
- Praca z oliwą, ziołami, rybami i owocami morza.
- Przygotowanie klasycznych dań takich jak risotto, tapenada, paella.

4. Kreatywne łączenie smaków różnych kultur

- Praktyczne ćwiczenia w łączeniu smaków z różnych kuchni.
- Tworzenie autorskich przepisów na bazie składników z różnych regionów świata.
- Dyskusja nad innowacyjnym podejściem do kuchni międzynarodowej.

5. Warsztaty: Kuchnia latynoamerykańska

- Przygotowanie potraw z kuchni meksykańskiej, peruwiańskiej lub brazylijskiej.
- Praca z ostrymi przyprawami, fasolą, kukurydzą i ryżem.
- Tworzenie takich dań jak tacos, ceviche, feijoada.

6. Estetyka i prezentacja międzynarodowych potraw

- Zasady estetycznego podawania dań zgodnie z kulturą danego regionu.
- Warsztaty praktyczne w zakresie platingu potraw z różnych kuchni świata.
- Wspólna prezentacja i degustacja przygotowanych dań.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 9

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 9 Wprowadzenie do kuchni świata	Krzysztof Szulborski	07-02-2025	08:00	09:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 9 Warsztaty: Kuchnia azjatycka	Krzysztof Szulborski	07-02-2025	09:00	10:30	01:30
3 z 9 Warsztaty: Kuchnia śródziemnomorska	Krzysztof Szulborski	07-02-2025	10:30	12:00	01:30
4 z 9 Przerwa	Krzysztof Szulborski	07-02-2025	12:00	12:15	00:15
5 z 9 Kreatywne łączenie smaków różnych kultur	Krzysztof Szulborski	07-02-2025	12:15	13:15	01:00
6 z 9 Warsztaty: Kuchnia latynoamerykańska	Krzysztof Szulborski	07-02-2025	13:15	14:45	01:30
7 z 9 Estetyka i prezentacja międzynarodowych potraw	-	07-02-2025	14:45	15:45	01:00
8 z 9 Przerwa	-	07-02-2025	15:45	16:00	00:15
9 z 9 Walidacja usługi	-	07-02-2025	16:00	16:30	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 643,20 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 643,20 PLN
Koszt osobogodziny brutto	205,40 PLN
Koszt osobogodziny netto	205,40 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 conajmniej 80% szkolenia.

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

Informacje dodatkowe

Zgodnie z oświadczeniem zamawiającego, szkolenie realizowane w 80% ze środków publicznych. Podstawa prawna stawki zwolnionej: Rozporządzenie Ministra finansów z 20 grudnia 2013 w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. poz. 1722 z 31.12.2013) art. 3 pkt 1 ust. 14 " Zwalnia się od podatku:..... usługi kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego, finansowane w co najmniej 70% ze środków publicznych oraz świadczenie usług i dostawę towarów ściśle z tymi usługami związane"

Adres

al. Grunwaldzka 131a
80-264 Gdańsk

Kontakt



Maciej Pyszka

E-mail posrednictwo.biznesowe1@gmail.com

Telefon (+48) 505 995 970