



## Smaki świata: kreatywne szkolenie kulinarne

Numer usługi 2024/10/03/41749/2342241

📍 Gdańsk / stacjonarna

👤 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 07.02.2025 do 07.02.2025

Pośrednictwo

Biznesowe Maciej

Pyszka



1 643,20 PLN brutto

1 643,20 PLN netto

205,40 PLN brutto/h

205,40 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Sposób dofinansowania</b>	wsparcie dla osób indywidualnych
<b>Grupa docelowa usługi</b>	<p>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.</p>
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	1
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	4
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	06-02-2025
<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 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
<span>1 z 9</span> 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
<b>2 z 9</b> Warsztaty: Kuchnia azjatycka	Krzysztof Szulborski	07-02-2025	09:00	10:30	01:30
<b>3 z 9</b> Warsztaty: Kuchnia śródziemnomorska	Krzysztof Szulborski	07-02-2025	10:30	12:00	01:30
<b>4 z 9</b> Przerwa	Krzysztof Szulborski	07-02-2025	12:00	12:15	00:15
<b>5 z 9</b> Kreatywne łączenie smaków różnych kultur	Krzysztof Szulborski	07-02-2025	12:15	13:15	01:00
<b>6 z 9</b> Warsztaty: Kuchnia latynoamerykańska	Krzysztof Szulborski	07-02-2025	13:15	14:45	01:30
<b>7 z 9</b> Estetyka i prezentacja międzynarodowych potraw	-	07-02-2025	14:45	15:45	01:00
<b>8 z 9</b> Przerwa	-	07-02-2025	15:45	16:00	00:15
<b>9 z 9</b> 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](mailto:posrednictwo.biznesowe1@gmail.com)

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